

DECYZJA WYKONAWCZA KOMISJI**z dnia 21 listopada 2018 r.****w sprawie publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* wniosku o rejestrację oznaczenia geograficznego w sektorze napojów spirytusowych, o której mowa w art. 17 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008****„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol”**

(2018/C 435/05)

KOMISJA EUROPEJSKA,

uwzględniając Traktat o funkcjonowaniu Unii Europejskiej,

uwzględniając rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 110/2008 z dnia 15 stycznia 2008 r. w sprawie definicji, opisu, prezentacji, etykietowania i ochrony oznaczeń geograficznych napojów spirytusowych oraz uchylające rozporządzenie Rady (EWG) nr 1576/89 ⁽¹⁾, w szczególności jego art. 17 ust. 6,

a także mając na uwadze, co następuje:

- (1) Republika Bułgarii przesłała wniosek o rejestrację nazwy „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” w załączniku III do rozporządzenia (WE) nr 110/2008 jako oznaczenia geograficznego zgodnie z art. 17 ust. 1 tego rozporządzenia.
- (2) Zgodnie z art. 17 ust. 5 i 6 rozporządzenia (WE) nr 110/2008 Komisja zbadała ten wniosek i stwierdziła, że spełnia on warunki określone w tym rozporządzeniu.
- (3) Aby umożliwić zgłaszanie zastrzeżeń zgodnie z art. 17 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 110/2008, w odniesieniu do nazwy „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” należy opublikować w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej* podstawowe specyfikacje dokumentacji technicznej, o której mowa w art. 17. ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 110/2008,

STANOWI, CO NASTĘPUJE:

Artykuł

Podstawowe specyfikacje dokumentacji technicznej, o której mowa w art. 17. ust. 4 rozporządzenia (WE) nr 110/2008, w odniesieniu do nazwy „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol”, znajdują się w załączniku do niniejszej decyzji.

Zgodnie z art. 17 ust. 7 rozporządzenia (WE) nr 110/2008 publikacja niniejszej decyzji uprawnia do zgłoszenia sprzeciwu wobec rejestracji nazwy, o której mowa w akapicie pierwszym niniejszego artykułu, w ciągu sześciu miesięcy od daty publikacji w *Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej*.

Sporządzono w Brukseli dnia 21 listopada 2018 r.

W imieniu Komisji

Phil HOGAN

Członek Komisji

⁽¹⁾ Dz.U. L 39 z 13.2.2008, s. 16.

ZAŁĄCZNIK

PODSTAWOWE SPECYFIKACJE DOKUMENTACJI TECHNICZNEJ

Numer ref. dokumentacji: PGI-BG-01867 – 7.1.2014

1. **Oznaczenie geograficzne podlegające rejestracji:**

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol”

2. **Kategoria napoju spirytusowego:**

Винена дестилатна спиртна напитка/Okowita z wina gronowego

3. **Opis napoju spirytusowego:**3.1. *Właściwości fizyczne, chemiczne lub organoleptyczne*

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” to okowita z wina gronowego o mieniającej się, czystej, bladożółtej barwie, przyjemnym i dominującym aromacie owocowym oraz harmonijnym, łagodnym smaku pozostawiającym po sobie wyraźny winogronowy posmak. Limitowane edycje napoju leżakują przez co najmniej sześć miesięcy w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 1 000 litrów. Kontakt z drewnem dębowym pogłębia barwę trunku, nadaje mu słodczy, podkreśla jego łagodny charakter i wzbogaca jego aromat o wyczuwalne nuty dębowe, uzupełniając jednocześnie posmak pozostawiany przez okowitę o subtelną nutę wanilii.

Minimalna objętościowa zawartość alkoholu w napoju wynosi 40 % obj.

3.2. *Cechy charakterystyczne (w porównaniu do innych napojów spirytusowych należących do tej samej kategorii)*

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” to okowita z wina gronowego o zawartości alkoholu wynoszącej co najmniej 40 % obj., zawartości substancji lotnych wynoszącej 132–174 g/hl alkoholu absolutnego (a.a.), w tym 6–24 g/hl a.a. estrów i 2–8 g/hl a.a. aldehydów, oraz zawartości metanolu wynoszącej 0,07–0,140 g/l. Wartości właściwości fizykochemicznych tego napoju przekraczają minimalne wartości określone w przepisach dotyczących kategorii okowit z wina gronowego.

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” to okowita z wina gronowego pozyskiwana z białych i czerwonych odmian winorośli. Winogrona pozyskuje się do przetworzenia w partiach, w których skład wchodzi wyłącznie winogrona tej samej odmiany. Aby uzyskać dobrej jakości wina białe do celów destylacji, winogrona zbiera się po osiągnięciu przez nie dojrzałości w technicznym tego słowa znaczeniu, ale zanim staną się one przejrzałe, czyli w momencie, w którym charakteryzują się one zawartością cukru w granicach 16–19 % i wyższą zawartością kwasów wyrażoną jako zawartość kwasu winowego, tj. co najmniej 500 g/hl. Praktyka wskazuje, że na bazie treściwych win białych o wyższej zawartości kwasów można uzyskać delikatne destylaty o wyraźnym owocowym aromacie. Białe winogrona uprawiane na piaszczystych, kamienistych glebach nabierają intensywnego owocowego aromatu, który – za sprawą odpowiedniej metody przetwarzania – trwale wkomponowuje się w aromat wina i destylatów.

Winogrona należące do czerwonych odmian winorośli zbiera się w momencie, w którym charakteryzują się one zawartością cukru w granicach 18–20 % lub większą oraz zawartością kwasów wyrażoną jako zawartość kwasu winowego wynoszącą co najmniej 600 g/hl. Podstawowy aromat czerwonych odmian winorośli ma bardziej roślinny charakter; ponadto wina wytwarzane z winogron należących do tych odmian charakteryzują się bardziej zdecydowanym smakiem. Po destylacji z win tego rodzaju uzyskuje się destylat o intensywnym, harmonijnym smaku i wyraźnym winogronowym posmaku charakterystycznym dla okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol”.

Destylaty o wyraźnym widocznym potencjale w zakresie leżakowania leżakują w dębowych beczkach wykonanych z drewna dębu typowego dla regionu Strandży (*Quercus hartwissiana* Steven). Kontakt z drewnem wzbogaca barwę destylatu i sprawia, że leżakujący trunek nabiera wyrafinowanego smaku i delikatnego aromatu.

4. **Oznaczenie geograficzne podlegające rejestracji (obszar geograficzny)**

Obszar geograficzny, na którym wytwarza się okowitę z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol”, obejmuje obwód Jamboł oraz część sąsiedniego obwođu Burgas; na obszar ten składają się następujące lokalizacje (*zemlishta*):

— gmina Jamboł – jedna lokalizacja: miasto Jamboł,

— gmina Strałdża – siedem lokalizacji: Strałdża oraz wsie Zimnica, Ireczekowo, Kamenec, Łozenec, Nedjałsko i Pырweneс,

— gmina Tundża – dwanaście lokalizacji: wsie Bezmer, Botewo, Generał Inzowo, Generał Toszewo, Kałczewo, Kozarewo, Meden Kładenec, Pobeda, Roza, Tenewo, Chadzidimitrowo i Czargan,

- gmina Bolarowo – dwie lokalizacje: miasto Bolarowo oraz wieś Stefan Karadżowo,
- gmina Elchowo – pięć lokalizacji: miasto Elchowo oraz wsie Granitowo, Małomirowo, Mehica i Małyk Manastir,
- gmina Kameno – jedna lokalizacja: wieś Trojanowo,
- gmina Ajtos – jedna lokalizacja: wieś Topolnica,
- gmina Sredec – jedna lokalizacja: wieś Zornica,
- gmina Topołowgrad – jedna lokalizacja: wieś Oresznik.

5. Metoda otrzymywania napoju spirytusowego

Okowitę z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” wytwarza się na przedstawionym powyżej obszarze geograficznym z winogron następujących odmian winorośli:

- odmiany białe: Rikat, Bołgar, Czerwony Misket, Dimiat, Chardonnay, Ugni Blanc, Prosecco, Sauvignon Blanc i Viognier,
- odmiany czerwone: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid, Syrah i Cabernet Franc.

W momencie dostarczenia winogrona sortuje się według masy, wyglądu, odmiany i zawartości cukru. Wykorzystuje się wyłącznie winogrona najwyższej jakości. Winogrona zbiera się ręcznie i umieszcza w wiadrach lub skrzyniach wykonanych z tworzyw sztucznych. Przy zbieraniu winogron zabrania się korzystania z pojemników o pojemności przekraczającej 15 litrów. Winogrona transportuje się na miejsce ich przetwarzania bez jakiegokolwiek opakowania w specjalnie zaprojektowanych izolowanych metalowych pojemnikach o odpowiedniej pojemności. Z reguły z każdego pojazdu ręcznie pobiera się proporcjonalne próbki winogron, które ocenia się następnie pod kątem ich wyglądu zewnętrznego, ogólnego stanu i czystości odmiany, po czym dokonuje się pomiaru ich zawartości cukru za pomocą aerometru. Winogrona przetwarza się w ciągu 12–24 godzin od chwili ich zebrania. W pierwszej kolejności winogrona rozgniata się, aby usunąć z nich szypułki, po czym wytlacza się je. Uzyskaną w ten sposób pulpę winogronową przenosi się do specjalnych kadzi fermentacyjnych, w których – w stosownych przypadkach – jest ona macerowana, aby wzbogacić ją o substancje aromatyczne wyciągnięte ze skórek winogron. Wypływający sok odsąca się, po czym wytlacza się pulpę. Nadmierne tłoczenie jest zabronione. W tym kontekście ściśle przestrzega się wymogu, zgodnie z którym ze 100 kg winogron może powstać nie więcej niż 75 litrów wina wykorzystywanego do produkcji okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol”. Kolejnym etapem jest fermentacja alkoholowa. W tym celu wykorzystuje się czyste kultury drożdży winiarskich. Przebieg procesu fermentacji jest kontrolowany – w ciągu każdego 24-godzinnego okresu co najmniej dwukrotnie pobiera się próbki z każdej kadzi fermentacyjnej, dokonuje się pomiaru zawartości cukru i temperatury tych próbek oraz monitoruje się je pod kątem zmian ich właściwości organoleptycznych. Wtórą fermentację alkoholową przeprowadza się we wzmocnionych stalowych kadziach o różnej pojemności. Wina poddaje się starannej dekantacji. Destylację przeprowadza się możliwie jak najwcześniej, po tym jak oddzieli się osad (męty). Do wytwarzania okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” wykorzystuje się aparaty do destylacji ciągłej typu K5 i DK-1. Są to aparaty produkcji bułgarskiej. Charakteryzują się one właściwościami określonymi poniżej.

Każdy z aparatów składa się z kolumny destylacyjnej (rektyfikacyjnej), deflegmatorów, chłodnicy, zbiornika z chłodzikiem, kołpaka, poziomego podgrzewacza wina oraz regulatora poziomu. Po uruchomieniu układu kolumna, deflegmatory i podgrzewacz wina są podgrzewane poprzez doprowadzenie do nich pary. W momencie, w którym ze zbiornika z chłodzikiem zaczyna wypływać woda destylowana, do układu do destylacji wprowadza się wino. Unosząca się w górę para wodna miesza się, przepływając przeciwwądo, z winem i zostaje wzbogacona o alkohol etylowy i substancje lotne. Para wodna i opary alkoholowe znajdujące się w górnej części kolumny destylacyjnej docierają do deflegmatorów i chłodnicy, gdzie ich zawartość alkoholu wzrasta do 62–65 % obj. Destylat winny uzyskany po zakończeniu procesu chłodzenia wycieka przez kołpak – w tym czasie stale monitoruje się jego zawartość alkoholu i temperaturę za pomocą alkoholomierza.

Uzyskiwane w ten sposób destylaty przyporządkowuje się do odpowiednich kategorii. Następnie przechowuje się je w specjalnie zaprojektowanych zbiornikach ze stali nierdzewnej o odpowiedniej pojemności lub w kadziach z betonu zbrojonego, dbając o to, by nie miały one żadnej styczności z drewnem. Właściwości organoleptyczne destylatów zależą od winogron, z których je wytworzono, oraz od zastosowanej metody destylacji. Destylaty wytwarzane z białych odmian winorośli charakteryzują się delikatnością oraz mieniącą się przejrzystością i wyraźnym, zdecydowanym, owocowym aromatem. Destylaty wytwarzane z czerwonych odmian winorośli charakteryzują się mieniącą się przejrzystością, wyraźniejszym smakiem, łagodnością i utrzymującym się winogronowym posmakiem. Jeżeli chodzi o produkcję nieleżakowanej okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol”, proces mieszania (kupażowania) destylatów stanowi operację techniczną o kluczowym znaczeniu dla właściwości produktu końcowego. Doświadczeni specjaliści stosują sprawdzone dobre praktyki w zakresie produkcji i kupażują destylaty w odpowiednich proporcjach, dodając do nich odmineralizowaną wodę pitną, aby uzyskać zawartość alkoholu na poziomie 40 % obj.

Większość destylatów przechowuje się w warunkach, w których nie dochodzi do ich styczości z dębina. Barwę nieleżakowanego napoju koryguje się, dodając do niego karmel.

Uzyskany w ten sposób produkt charakteryzuje się niezmiennie wysoką jakością, a jego właściwości organoleptyczne utrzymują się niezależnie od roku produkcji i zbiorów – innymi słowy, produkt ten jest zawsze okowitą z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska гроздова rakya/Grozдова rakya ot Yambol” o słomkowożółtej barwie, wyraźnym owocowym aromacie, łagodnym i harmonijnym smaku oraz niezwykle przyjemnym winogronowym posmaku.

Najwyższej jakości destylaty wykazujące odpowiedni potencjał leżakują przez co najmniej sześć miesięcy w dębowych beczkach o maksymalnej pojemności 1 000 litrów i o klepkach grubości 3–4 cm. Beczki wytwarza się z drewna dębu *Quercus hartwissiana* Steven typowego dla regionu Strandży.

Mieszanie (kupażowanie), rozcieńczanie i butelkowanie okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska гроздова rakya/Grozдова rakya ot Yambol” odbywa się również poza określonym obszarem geograficznym, w którym produkt ten jest pozyskiwany.

6. Związek ze środowiskiem geograficznym lub pochodzeniem geograficznym

6.1. Szczegółowe informacje dotyczące obszaru geograficznego lub pochodzenia istotne z punktu widzenia omawianego związku lub pochodzenia

Na początku XX w. proces uprawy winorośli i produkcji wina oraz okowity z wina gronowego wyewoluował z tradycyjnej działalności rzemieślniczej w poważną gałąź przemysłu młodego państwa bułgarskiego. W latach 30. XX w. okowita z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska гроздова rakya/Grozдова rakya ot Yambol” zaczęła być produkowana w szeregu małych gorzelni w tym regionie.

Można jednak przyjąć, że produkcja okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska гроздова rakya/Grozдова rakya ot Yambol” na skalę przemysłową oraz jej wprowadzanie do obrotu rozpoczęły się na dobre w 1974 r. w piwnicach na wino w Jambole. Pobliskie spółdzielnie uprawiały dostatecznie dużą ilość winorośli, aby zaspokoić zapotrzebowanie na surowce potrzebne do produkcji nie tylko wina, ale również okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska гроздова rakya/Grozдова rakya ot Yambol”.

W rezultacie zmian, które doprowadziły do przyjęcia ustroju demokratycznego w Bułgarii (w 1989 r.), dokonano pełnego przywrócenia gruntów rolnych. Obszar geograficzny, na którym wytwarza się okowitę z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska гроздова rakya/Grozдова rakya ot Yambol”, charakteryzuje się warunkami glebowymi i klimatycznymi sprzyjającymi uprawie winorośli. Odrestaurowano stare winnice i założono nowe. Zwiększono różnorodność odmian winorośli. W okolicy Jambolu zasadzono odmiany winorośli, które nigdy wcześniej nie były uprawiane w tym regionie, np. Prosecco, Viognier, Syrah i Cabernet Franc. Różne odmiany winorośli charakteryzują się różnymi właściwościami. Dzięki stosowaniu odpowiednich metod przetwórczych uzyskuje się białe i czerwone wina przeznaczone do destylacji, z których każde posiada inny potencjał i cechuje się unikalnym aromatem i smakiem charakterystycznym dla danej odmiany winorośli. Czynniki ludzki odgrywa istotną rolę w procesie stosowania ugruntowanych rozwiązań technologicznych wykorzystywanych w procesie produkcji tego napoju. Doświadczeni specjaliści destylują okowitę, korzystając z aparatów do destylacji ciągłej typu K5 i DK-1, do momentu uzyskania zawartości alkoholu na poziomie 62–65 % obj. Ta metoda destylacji zapewnia możliwość wychwycenia i zatrzymania w destylatach maksymalnej ilości substancji lotnych zawartych w winach, które są odpowiedzialne za ich owocowy aromat, a także maksymalnej ilości ich składników smakowych. Mieszanie (kupażowanie) odpowiednich destylatów we właściwych proporcjach pozwala uzyskać produkt końcowy, który nie tylko charakteryzuje się niezmienną, jednolicie wysoką jakością, ale który zachowuje również swoje właściwości organoleptyczne.

Okowita z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska гроздова rakya/Grozдова rakya ot Yambol” jest przedmiotem kampanii reklamowych, prezentacji i sesji degustacyjnych organizowanych przez duże sieci sklepów prowadzących sprzedaż detaliczną; prezentowano ją na międzynarodowych targach handlowych, wystawach i konkursach, w trakcie których zdobyła liczne nagrody i wyróżnienia. Okowita z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska гроздова rakya/Grozдова rakya ot Yambol” została uhonorowana licznymi nagrodami – złotymi medalami i certyfikatami uznania – podczas Międzynarodowej Wystawy Vinaria organizowanej na przestrzeni lat w Płowdiwie.

6.2. Szczegółne właściwości napoju spirytusowego związane z obszarem geograficznym

Winnice, z których pochodzą surowce wykorzystywane do produkcji okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska гроздова rakya/Grozдова rakya ot Yambol”, są zlokalizowane w południowo-wschodniej części południowego regionu winiarskiego (Nizina Tracka/Trakijska Nizina) (gminy Bolarowo, Elchowo, Strażdża, Tundża, Jambol i Topołowgrad) oraz w zachodniej części wschodniego regionu winiarskiego (Morze Czarne/Chernomorski) (gminy Ajtos, Kameno i Sredec). Obszar geograficzny obejmuje podregion Tundża-Strażdża i rozciąga się aż do północnych stoków masywów górskich Strandża i Sakar.

Obszar geograficzny, na którym wytwarza się okowitę z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol”, charakteryzuje się dobrymi warunkami glebowymi i klimatycznymi do uprawy winorośli. Na terenie tym znajdują się równiny i wzgórza o średniej wysokości 190 m. Położenie geograficzne regionu sprawia, że dochodzi w nim do mieszania się wpływów szeregu stref klimatycznych, z których najsilniejszą jest strefa klimatu kontynentalnego przejściowego typowa dla regionu Niziny Górnotrackiej. Wpływ Morza Czarnego i Morza Śródziemnego jest słabiej odczuwalny na tym obszarze. W regionie tym odnotowuje się jedne z najwyższych temperatur w Bułgarii. Średnie temperatury w styczniu, który jest najchłodniejszym miesiącem, mieszczą się w granicach od 0 °C do 1,5 °C. Średnia temperatura w styczniu wynosi 0,2 °C w Jambole i 1,2 °C w Elchowie, co dobrze pokazuje różnicę między strefą klimatu kontynentalnego przejściowego a strefą klimatu śródziemnomorskiego przejściowego w najchłodniejszym miesiącu. Cały obszar jest położony na południe od izotermy 0 °C, co zapewnia długi okres wolny od mrozów oraz standardowe warunki wegetacji dla roślin. Na obszarze odnotowuje się 180–210 dni wolnych od mrozów w skali roku. Przeciętnie od około 10 kwietnia temperatury utrzymują się powyżej 10 °C, co sprzyja wzrostowi upraw. Na obszarze odnotowuje się przeciętnie 2 200–2 250 godzin słonecznych, a suma temperatur w sezonie wegetacyjnym wynosi około 3 500–3 800 °C. Lata są stosunkowo gorące i wykazują cechy charakterystyczne dla klimatu kontynentalnego. Średnia temperatura odnotowywana na obszarze w lipcu wynosi 23 °C. Maksymalna temperatura bezwzględna wynosi 44,4 °C, a średnia wyciągnięta z maksymalnych temperatur mieści się w przedziale 38–40 °C.

Jesienie są długie i często ciepłe – średnie temperatury utrzymują się powyżej 10 °C aż do okresu od 25 października do 4 listopada. Pierwsze jesienne przymrozki pojawiają się średnio między 23 a 29 października, przy czym najwcześniejsze wystąpienie przymrozków odnotowano dnia 30 września. Opisane warunki agroklimatyczne sprzyjają wzrostowi upraw trwałych, a w szczególności winorośli. Poziom wilgotności względnej zmienia się na przestrzeni roku. Najniższe wartości (60–64 %) odnotowuje się w lipcu i sierpniu, natomiast najwyższe (80–92 %) w grudniu, styczniu i lutym. Opady występują na obszarze nierównomiernie w ciągu roku. Całkowity średni poziom opadów w skali roku waha się od 530 do 700 mm.

Gleby to czarnoziemy-vertisole o umiarkowanym do łagodnego natężeniu wymywania; wzdłuż biegu rzeki Tundży i jej dopływów występują gleby charakterystyczne dla łąk zalewowych; na południowy wschód i północny zachód od Elchowa występują głównie wymywane vertisole (najcięższe gliniaste gleby bogate w substancje koloidalne w Bułgarii, na których – w momencie ich namoczenia – wykształca się pokaźna warstwa czarnej próchnicy), jak również wymywane leśne gleby brunatne (cynamonowe), które z reguły charakteryzują się mniej okazałą warstwą próchnicy; w południowej części regionu występują leśne gleby brunatne (cynamonowe) oraz rankery i litosole, wymywane leśne gleby brunatne (cynamonowe) oraz ubogie w składniki mineralne gleby pseudobielicowe.

Połączenie rzeźby terenu, gleb i czynników klimatycznych sprawia, że warunki panujące w regionie są idealne do produkcji wysokiej jakości winogron. Czynniki ludzki odgrywa kluczową rolę w tym kontekście. Doświadczeni specjaliści przekształcają winogrona w dobrej jakości wino. W ramach tego procesu dochodzi do połączenia wielowiekowych tradycji z nowoczesnymi, zaawansowanymi technologiami. Wina destyluje się przy wykorzystaniu specjalnych aparatów do destylacji ciągłej typu K5 i DK-1 zaprojektowanych przez bułgarskich inżynierów. Szczególną właściwością okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” jest fakt, że proces destylacji trwa do momentu, w którym zawartość alkoholu w destylacie winnym osiągnie poziom 62–65 % obj. Doświadczenie gromadzone na przestrzeni wielu lat wskazuje, że to właśnie taka zawartość alkoholu w destylacie zapewnia możliwość najlepszego wychwycenia substancji aromatycznych zawartych w winach oraz uzyskania bogatego i zrównoważonego smaku.

Destylaty pozyskiwane z białych i czerwonych odmian winorośli, które były leżakowane na obszarze geograficznym określonym dla przedmiotowego napoju, posiadają wzajemnie się równoważące właściwości organoleptyczne. Destylaty pozyskiwane z białych odmian winorośli charakteryzują się wyraźnym owocowym aromatem, natomiast destylaty pozyskiwane z czerwonych odmian winorośli mają zdecydowany winogronowy smak. Mieszanie (kupażowanie) destylatów pozwala uzyskać wysokiej jakości produkt o stabilnych właściwościach organoleptycznych: bladej barwie, dominującym aromacie owocowym i harmonijnym, łagodnym smaku pozostawiającym po sobie wyraźny winogronowy posmak.

Destylaty o najlepszych cechach i potencjale w zakresie leżakowania leżakuje się przez co najmniej sześć miesięcy w dębowych beczkach wykonanych z drewna dębu typowego dla regionu Strandży (*Quercus hartwissiana* Steven). Dąb typowy dla regionu Strandży (*Quercus hartwissiana* Steven) to drzewo liściaste, które może osiągnąć do 25 metrów wysokości. Jest to gatunek reliktowy, który przetrwał od czasów sprzed ostatniej epoki lodowcowej 1,5 mln lat temu. W Europie występuje on wyłącznie na obszarze masywu Strandży. Często można go znaleźć – w skupiskach lub pojedynczo – na stokach o nachyleniu północnym i na niższych położonych wilgotnych obszarach, niejednokrotnie wzdłuż biegu rzek i strumieni. Jest to gatunek chroniony wpisany na listę zamieszczoną w bułgarskiej ustawie o różnorodności biologicznej. Kolejne pokolenia bednarzy kultywowały tradycję obróbki tego unikalnego rodzaju drewna. Drewno pozyskiwane z tego drzewa, o którym mówi się, że „zakorzenia się w skale”, ma porowatą strukturę, ale pory te są niezwykle małe. Długotrwały kontakt drewna z destylatami skutkuje nie tylko odparowywaniem alkoholu, ale również przenikaniem wartościowych składników zawartych w drewnie do destylatu.

Limitowane edycje napoju są wprowadzane do obrotu po upływie co najmniej sześciomiesięcznego okresu kontaktu z dębiną. Leżakowana okowita z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol” posiada następujące cechy charakterystyczne: głęboką żółtą barwę, dominujący aromat owocowy z wyczuwalnymi nutami dębowymi i posmakiem zawierającym nutę wanilii, harmonijny, zdecydowanie łagodny i słodki smak oraz utrzymujący się łagodny posmak.

7. Przepisy unijne lub krajowe/regionalne

W przepisach krajowych nie przewidziano żadnych dodatkowych przepisów szczegółowych dotyczących okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”. Proces produkcji okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” i jej wprowadzania do obrotu przebiega zgodnie z wymogami ogólnymi mającymi zastosowanie do kategorii „okowit z wina gronowego” ustanowionymi w ustawie o winach i napojach spirytusowych (ZVSN) opublikowanej w Dzienniku Urzędowym nr 45/2012, która obowiązuje od dnia 16 września 2012 r.

Okowita z wina gronowego będąca rakiją winogronową opatrzoną oznaczeniem geograficznym „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” została zatwierdzona na mocy zarządzenia Ministra Gospodarki i Energii T-RD-27-20 z dnia 27 listopada 2013 r., które zostało opublikowane na stronie internetowej Ministerstwa Gospodarki: <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-zatutvarjdavane-na-vinena-destilatna-spiritna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-ya-65-c28-m361-1.htm>

Okowita z wina gronowego opatrzona oznaczeniem geograficznym „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” jest poddawana ocenie organoleptycznej przez regionalny komitet kiperski działający w ramach Regionalnej Izby ds. Winorośli i Wina Południowo-Wschodniej Tracji (Yugoiztochna Trakiyska), którego siedziba statutowa i siedziba zarządu znajduje się w Słiwencie.

8. Wnioskodawca

— Państwo członkowskie, państwo trzecie, osoba prawna lub fizyczna:

Република България, Министерство на икономиката/Bułgaria, Ministerstwo Gospodarki

— Pełny adres (ulica i numer domu, miejscowość i kod pocztowy, kraj):

София 1052, ул. „Славянска” № 8, Република България/ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bułgaria

— Status prawny (w przypadku osób prawnych)

9. Dodatkowe informacje na temat oznaczenia geograficznego

10. Szczegółowe przepisy dotyczące etykietowania

Poza przepisami horyzontalnymi do okowity z wina gronowego „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” nie mają zastosowania żadne szczegółowe obowiązkowe przepisy dotyczące etykietowania.
