



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на икономиката и енергетиката

ЗАПОВЕД

№ Т-РД-27-20 / 27.11.2013 г.

На основание чл. 155, чл. 160, т. 1 и чл. 161, ал. 1, ал. 2 и ал. 3 от Закона за виното и спиртните напитки (ЗВСН), обн., ДВ, бр. 45 от 2012 г., изм., бр. 15 от 2013 г.,

УТВЪРЖДАВАМ:

Винена дестилатна спиртна напитка: **гроздова ракия**

С географско указание „Ямболска“: **Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол.**

Производител: „Винпром Ямбол“ ЕАД, със седалище и адрес на управление: гр. Ямбол, кв. „Индуриална зона“.

Общини (населени места), на чиято територия се добиват суровини за производство на спиртната напитка: *Ямбол, Малък манастир, Мелница, Зорница, Генерал Инзово, Калчево, Козарево, Елхово, Маломирово, Орешник, Иречеково, Лозенец, Недялско, Победа, Първенец, Ботево, Каменец, Меден кладенец, Роза, Чарган, Безмер, Генерал Тошево, Гранитово, Зимница, Ст. Караджово, Стралджа, Х. Димитрово, Тенево, Болярово, Трояново, Тополица.*

Засадена площ с плододаващи лозя: 33392 (тридесет и три хиляди триста деветдесет и два) дка.

Сорт на гроздето:

- бели: „Рикат“, „Болгар“, „Червен Мискет“, „Димят“, „Шардоне“, „Юни блан“, „Просеко“, „Совиньон блан“, „Вионие“;
- червени: „Мерло“, „Каберне совиньон“, „Памид“, „Сира“, „Каберне фран“.

Характеристики на гроздето:

- захарно съдържание (изразено в т. %): мин. 16;
- киселинност (изразена в гр./л.): мин. 4;
- механичен състав - съгласно приложена справка за характеристиките на гроздето.

Описание на автентична или традиционна технология за производство на спиртната напитка:

- **бране** - ръчно в пластмасови съдове;
- **транспортиране** - безамбалажно в контейнери с подходяща конструкция и обем;
- **преработка** - извършва се до 12 – 24 часа след брането, чрез ронкане и отделяне на чепката;
- **метод на ферментация:**
 - при ароматните сортове грозде се извършва настойване в продължение на 48 часа;
 - самотока се отцежда и ферментира самостоятелно;
 - нестабилизираниите виноматериали се подлагат на дестилация в дестилационни колони с непрекъснато действие;
- **начин на съхранение** - полученият готов дестилат се егализира и съхранява в стоманенобетонни съдове с подходяща изолация или неръждаеми съдове;
- **метод за обработка** - дестилатът се купажира с вода за пиене деминерализирана, и при необходимост напитката се обработва, стабилизира и филтрува; прилагат се разрешени спомагателни технологични практики при производство на спиртни напитки, съгласно ЗВСН.

За утвърждаването на винена дестилатна спиртна напитка *гроздова ракия* с географско указание „Ямболска“: **Ямболска гроздова ракия / Гроздова ракия от Ямбол** са представени:

1. Протокол от изпитване № 188 от 04.06.2012 г., издаден от акредитираната лаборатория към „НИИВСН“ ЕООД за основните физико-химични показатели.
2. Протоколи № 4 от 24.03.2009 г. и № 8 от 16.07.2009 г. на РАДК към РЛВК „Югоизточна Тракийска“ – гр. Сливен за извършен органолептичен анализ и оценка.
3. Сертификат за автентичност № 328 от 05.06.2012 г., издаден от РЛВК „Югоизточна Тракийска“ – гр. Сливен.

С настоящата заповед отменям Заповед № ТРД-27-04/17.12.2009 г. на министъра на икономиката, енергетиката и туризма.

Заповедта може да се обжалва в 14-дневен срок по реда на Административнопроцесуалния кодекс.

ДРАГОМИР СТОЙНЕВ

Министър на икономиката и енергетиката

ТЕХНИЧЕСКО ДОСИЕ/ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Номер на досието: PGI-BG-01867 – 7.1.2014

1. Географско указание, за което се подава заявлението

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“

2. Категория на спиртната напитка

Винена дестилатна спиртна напитка

3. Описание на спиртната напитка

3.1. Физически, химически и/или органолептични характеристики

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ е винена дестилатна спиртна напитка с искрящ, бистър, бледожълт цвят, приятен и доминиращ плодов аромат, хармоничен, мек вкус с изразен гроздов послевкус. Лимитирани серии от напитката отлежават в дъбови бъчви с вместимост до 1 000 литра минимум 6 месеца. Контактът с дъбова дървесина подсилва цвета, придава сладост, подчертава мекотата, обогатява аромата с осезаем дъбов нюанс и загатва ванилия на финала.

Минималното алкохолно съдържание на напитката е 40 об. %.

3.2. Специфични характеристики (в сравнение с други спиртни напитки от същата категория)

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ е винена дестилатна спиртна напитка с минимално алкохолно съдържание 40 об. %, със съдържание на летливи вещества от 132 до 174 g/hl а.а., в това число естери от 6 до 24 g/hl а.а. и алдехиди от 2 до 8 g/hl а.а., а съдържанието на метанол е от 0,07 до 0,140 g/l. Стойностите на физико-химичните ѝ характеристики надвишават минимално определените такива в нормативната уредба за категорията винена дестилатна спиртна напитка.

„Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ е винена дестилатна спиртна напитка, която се получава от бели и червени сортове грозде. При преработката гроздето се приема чисто сортово. За получаване на качествени бели вина за дестилация гроздето се бере при достиганена технологична зрелост, но преди да е презряло, при захарно съдържание 16—19 %, когато съдържанието на киселини е по-високо — минимум 500 g/hl, изразено като винена киселина. Практиката показва, че от здрави бели вина с по-високо съдържание на киселини се получават ефирни дестилати с изразен плодов аромат. Бялото грозде, отглеждано на пясъчливи и каменисти почви, формира добре изразен плодов аромат, който при подходяща преработка фиксира във виното и дестилатите.

Червените сортове грозде се берат при захарно съдържание 18—20 % и повече и съдържание на киселини минимум 600 g/hl, изразено като винена киселина. Първичните аромати на червените сортове имат по-скоро растителен характер, поради което винификацията им се води до получаване на вина с по-силен вкус. След дестилация се получават дестилати с ярък, хармоничен вкус, съдържащ характерния за винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ гроздов послевкус.

Дестилатите с ясно изразен потенциал за стареене съзряват в дъбови бъчви, изработени от характерния за района странджански дъб (*Quercus hartwissiana* Stev.). Контактът с дървесината обогатява цвета, води до развитие на благороден вкус и фин аромат в отлежалата напитка.

4. Географско указание, за което се подава заявлението (съответен географски район)

Географският район на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ обхваща територията на област Ямбол и част от съседната област Бургас и включва следните землища:

- община Ямбол — едно землище: гр. Ямбол,
- община Стралджа — седем землища: гр. Стралджа, с. Зимница, с. Иречеково, с. Каменец, с. Лозенец, с. Недялско, с. Първенец,
- община Тунджа — дванадесет землища: с. Безмер, с. Ботево, с. Генерал Инзово, с. Генерал Тошево, с. Калчево, с. Козарево, с. Меден кладенец, с. Победа, с. Роза, с. Тенево, с. Хаджи Димитрово, с. Чарган,
- община Болярово — две землища: гр. Болярово, с. Стефан Караджово,
- община Елхово — пет землища: гр. Елхово, с. Гранитово, с. Маломирово, с. Мелница, с. Малък манастир,
- община Камено — едно землище: с. Трояново,
- община Айтос — едно землище: с. Тополница,
- община Средец — едно землище: с. Зорница,
- община Тополовград — едно землище: с. Орешник.

5. Метод на получаване на спиртната напитка

Винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ се произвежда в географския си район от следните сортове грозде:

- бели: „Рикат“, „Болгар“, „Червен мискет“, „Димят“, „Шардоне“, „Юни блан“, „Просоко“, „Совиньон блан“ и „Вионие“,
- червени: „Мерло“, „Каберне совиньон“, „Памид“, „Сира“ и „Каберне фран“.

При приемането гроздето се окачествява по маса, вид, сорт и захарно съдържание. Използва се само първокачествено грозде. Брането се осъществява ръчно в пластмасови кофи или касети. Бране в съдове с вместимост над 15 литра не се допуска. Транспортирането до местата за преработка е безамбалажно в изолирани метални контейнери с подходяща конструкция и обем. От всяко превозно средство се взема най-често ръчно средна проба и се определя външен вид, общо състояние, чистота на сорта и захарно съдържание с помощта на ареометър. Преработката се извършва от 12 до 24 часа след брането. Гроздето се ронка с цел отделяне на чепките и мачка. Гроздовата каша постъпва в специализирани ферментационни силози, където при необходимост се провежда настойване с цел обогатяване с ароматични вещества, които се извличат от ципите на гроздето. Следва отцеждане на самотока и пресоване. Не се допуска свръхпресоване. Стриктно се спазва изискването от 100 kg грозде да се получават най-много 75 литра вино, предназначено за производство на винена

дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“. Следва алкохолната ферментация. Използват се чисти култури винени дрожди. Процесът се контролира и най-малко два пъти в денонощието се взема проба от всеки ферментационен съд, мерят се захарното съдържание и температурата и се следи промяната в органолептиката.

Тихата алкохолна ферментация се провежда в железобетонни резервоари с различна вместимост. Получените вина се отдекантират внимателно. След отделяне на утайките във възможно най-кратки срокове следва дестилация. Използваните при производство на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ дестилационни съоръжения са с непрекъснато действие тип К5 и ДК-1. Конструкцията им е българска. Характерните им особености са следните:

Всяка една от инсталациите се състои от дестилационна (изтощителна) колона, дефлегматори, кондензатор, охладител, барета за дестилат, хоризонтален винозагревател и ниворегулатор. След пускане на системата се загряват колоната, дефлегматорите и винозагревателят, чрез подаване на пара. След изтичане на дестилирана вода от охладителя се подава вино за дестилация. Движещите се отдолу нагоре водни пари срещат в противоток вината и се обогатяват с етилов алкохол и летливи примеси. Водно-алкохолните пари от горната част на дестилационната колона постъпват в дефлегматорите и кондензатора, където се повишава алкохолното им съдържание до 62—65 об. %. Полученият след охлаждане винен дестилат изтича през баретата, където чрез спиртомер непрекъснато се следи алкохолното му съдържание и температурата.

Получените дестилати се категоризират. Следва съхранение без контакт с дървесина в съдове, изработени от неръждаема стомана, с подходящи конструкция и обем, или в стоманобетонни резервоари. Органолептиката на дестилатите се определя от гроздето, от което са получени, и от метода на преработката му. От белите сортове грозде се произвеждат ефирни дестилати с искряща бистрота и ясно изразен, силен плодов аромат. Червените сортове грозде се преработват до дестилати с искряща бистрота, с по-силен вкус, мекота и дълъг гроздов послевкус. При производството на неотлежала винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ купажирането на дестилатите е технологична операция с изключително значение за качествата на крайния продукт. Опитни технолози прилагат утвърдени добри производствени практики и смесват в правилното съотношение дестилати, добавят деминерализирана питейна вода за корекция на алкохолното съдържание до 40 об. %.

Повечето дестилати се съхраняват без контакт с дъбова дървесина. Цветът на неотлежалата напитка се коригира чрездобавяне на карамел.

Получава се продукт с постоянно високо качество и стабилни органолептични характеристики през различните години и реколти — винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ със сламестожълт цвят, подчертан плодов аромат, мек и хармоничен вкус с изключително приятен гроздов послевкус.

Дестилатите с най-високо качество, които притежават нужния потенциал, съзряват в дъбови бъчви с дебелина на дъгите 3—4 cm и вместимост до 1 000 литра най-малко 6 месеца. Бъчвите са изработени от характерния за района странджански дъб.

Купажирането, разреждането и бутилирането на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova

rakya/Grozdova rakya ot Yambol" може да бъде извършено извън географския район на напитката.

6. Връзка с географската среда или произход

6.1. Данни за географския район или произхода, които са от значение за връзката

В началото на ХХ век отглеждането на лозя и производството на вина и винени дестилатни спиртни напитки излиза от занаятчийския период и се превръща в сериозен промишлен отрасъл за младата българска държава. Винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" започва да се произвежда в района в множество малки дестилерии през 30-те години на ХХ век.

За истинско начало на промишленото производство и утвърждаване на пазара на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" може да се приеме 1974 г. в избата в гр. Ямбол. Разположените в близост кооперативи разполагат с достатъчно лозови насаждения, за да осигурят необходимата суровина за производство не само на вина, но и на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol".

След демократичните промени в Република България (след 1989 г.) напълно се възстановява собствеността на земеделските земи. В географския район на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol", който предоставя благоприятни почвени и климатични условия за отглеждане на лозя, се наблюдава бум на лозарството. Обновяват се старите лозови насаждения и се създават нови такива. Подобрява се сортовото разнообразие на лозята. Създават се масиви от нови за района на гр. Ямбол сортове, например „Просеко", „Вионие", „Сира" и „Каберне фран". Различните сортове притежават различни характеристики. При подходяща преработка се получават бели и червени вина за дестилация с различен потенциал, които носят особеностите на сорта грозде в аромата и вкуса. При прилагане на установената технология за получаване на напитката е важна ролята на човешкия фактор. Опитни технолози провеждат процеса на дестилация в дестилационни съоръжения с непрекъснато действие тип К5 и ДК-1 до алкохолно съдържание 62—65 об. %. Методът на дестилация гарантира улавяне и задържане в дестилатите в максимална степен на летливите вещества от вината, които оформят плодовия аромат, и на вкусовите компоненти. При купажиране (смесване) на подходящи дестилати в правилните съотношения се получава краен продукт с постоянно, еднакво високо качество и стабилни органолептични характеристики.

Винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" е обект на рекламни кампании, представяния и дегустации в големи търговски вериги, участия в международни панаири, изложения, конкурси, където е удостоена с множество награди и отличия. На международното изложение „Винария" в гр. Пловдив през годините на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" са присъдени редица награди: златни медали, почетни дипломи.

6.2. Специфични характеристики на спиртната напитка, дължащи се на особеностите на географския район.

Лозовите масиви, от които се добиват суровините за производство на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“, са разположени в югоизточната част на Южен лозаро-винарски район „Тракийска низина“ (община Болярово, община Елхово, община Стралджа, община Тунджа, община Ямбол и община Тополовград) и западната част на Източен „Черноморски“ лозаро-винарски район (община Айтос, община Камено и община Средец). Географският район обхваща Тунджанско-Стралджанска подобласт и достига северните склонове на Странджа и Сакар планина.

Географският район на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ предоставя добри почвени и климатични условия за отглеждане на лозя. Релефът е равнинно-хълмист със средна надморска височина до 190 m. Географското положение обуславя характерното преплитане на няколко климатични влияния. С най-голяма сила е това на преходно-континенталния климат, типичен за Горнотракийската низина. В по-слаба степен е влиянието на Черно море и Средиземноморието. По отношение на температурния режим районът е един от най-топлите в страната. Средните температури за най-студения месец в годината — януари — са между 0 °C и 1,5 °C. За гр. Ямбол средната януарска температура е 0,2 °C, а за гр. Елхово — 1,2 °C, като тези разлики за най-студения месец добре илюстрират различията между преходно-континенталната и преходно-средиземноморската климатични области. Целият район попада на юг от изотермата от 0 °C, което осигурява дълъг безмразов период и нормална вегетация на растенията. Продължителността на безмразовите дни в района се движи в рамките на 180—210. Средната начална дата с трайно задържане на температурата над 10 °C е около 10 април, което благоприятства вегетацията на културите. Средната продължителност на слънчевото греене в района е 2 200—2 250 часа, за които се набират температурни суми за вегетационния период в порядъка на 3 500—3 800 °C. Лятото е относително горещо и носи белезите на континенталния климат. Средната юлска температура за района е 23 °C. Абсолютната максимална температура е 44,4 °C, а средната от максималните — в порядъка на 38—40 °C.

Есента е продължителна и често топла, като средната температура над 10 °C се задържа трайно до 25 октомври — 4 ноември. Средната дата на първия есенен мраз за същия период е 23—29 октомври, като най-ранната дата на първия есенен мраз е 30 септември. Агроклиматичните показатели благоприятстват отглеждането на трайни насаждения, и по-специално на лозя. Относителната влажност на въздуха варира през годината. Най-ниска е през месеците юли и август в рамките на 60—64 %, а най-висока — през месеците декември, януари и февруари и е в рамките на 80—92 %. Валежите са разпределени неравномерно през годината. Средногодишната им сума е между 530 mm и 700 mm.

Почвите са средно и слабо излужени черноземи-смолници, по поречието на река Тунджа и притоците ѝ са алувиално-ливадни почви, на югоизток и северозапад от Елхово преобладават излужени смолници (най-тежките глинести и богато колоидни почви в страната, които имат мощен във влажно състояние черен хумусен хоризонт) и излужени канелени горски почви, които имат общо взето по-ниско хумусно съдържание, а на юг — канелени горски с ранкери и литосоли и излужени канелени горски почви, срещат се и бедните на минерални вещества псевдоподзолисти почви.

Съвкупността от релеф, почви и климат създава условия за производство на качествено грозде. Важно е значението на човешкия фактор. Опитни технолози превръщат гроздето в качествено вино. Процесът съчетава вековните традиции с модерни съвременни технологии. Вината търпят дестилация посредством специфични дестилационни съоръжения с непрекъснато действие тип К5 и ДК-1, които са

разработени от български конструктори. Специфична особеност на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ е, че дестилацията се води до получаване на винен дестилат с алкохолно съдържание до 62—65 об. %. Дългогодишният опит показва, че при посочения алкохолен градус в дестилата в максимална степен се улавят ароматичните вещества от вината и се постига богат и балансиран вкус.

Дестилатите, получени от бели и червени сортове грозде, отглеждани в определения географски район на напитката, взаимно балансират органолептичните си свойства. Дестилатите, получени от бели сортове грозде, имат ясно изразен плодов аромат, а тези, получени от червени сортове, имат отличителен гроздов вкус. Смесването (купажирането) на дестилатите води до получаване на продукт с високо качество и стабилни органолептични характеристики: бледо жълт цвят, доминиращ плодов аромат, хармоничен, мек вкус с изразен гроздов послевкус.

Дестилатите с най-добри качества и потенциал за стареене съзряват най-малко 6 месеца в дъбови бъчви, изработени от странджански дъб (*Quercus hartwissiana* Stev.). Странджанският дъб (*Quercus hartwissiana* Stev.), или лъжник, е листопадно дърво с височина до 25 m. Той е реликтен вид, съхранил се до днес от времето преди последния ледников период преди 1,5 милиона години. Разпространението му в Европа се ограничава само и единствено в Странджа планина. Среща се често по склоновете със северно изложение, както и в по-ниски и влажни райони, често край реки и потоци, на групи и поединично. Видът е защитен и е включен в Закона за биологичното разнообразие на Република България. Поколения бъчвари съхраняват традициите за обработка на уникалния материал. Структурата на дървото, което е „расло на камък“, е пореста, но големината на порите е изключително малка. При продължително взаимодействие с дестилатите настъпват не само изпарение на алкохола, но и екстракция на ценни компоненти от дървесината.

Лимитирани серии от напитката се предлагат на пазара след контакт с дъбова дървесина най-малко за 6 месеца. Характерни за винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ отлежала са: наситеножълт цвят, доминиращ плодов аромат с осезаеми дъбови нотки и загатване за ванилия на финала, хармоничен вкус с подчертани мекота и сладост, дълъг и мек послевкус.

7. Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби

В националното законодателство не са разписани допълнителни специфични разпоредби за винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“. Производството и предлагането на винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ се подчиняват на общите изисквания, валидни за категорията „Винена дестилатна спиртна напитка“, залегнали в Закона за виното и спиртните напитки (ЗВЧН), обн. ДВ, бр. 45 от 2012 г., в сила от 16.9.2012 г.

Винена дестилатна спиртна напитка гроздова ракия е с утвърдено географско указание „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ със заповед на министъра на икономиката и енергетиката № Т-РД-27-20/27.11.2013 г. Заповедта е публикувана на официалния сайт на Министерството на икономиката на адрес:

<http://www.mi.government.bg/bg/library/zapowed-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-ya-65-c28-m361-1.htm>

Винена дестилатна спиртна напитка с географско указание „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ подлежи на органолептична оценка от РДК към Югоизточна тракийска регионална лозаро-винарска камара със седалище и адрес на управление в гр. Сливен.

8. Заявител

— Държава членка, трета страна или юридическо/физическо лице:

Република България, Министерство на икономиката/Republic of Bulgaria, Ministry of Economy

— Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, държава):

гр. София 1052, ул. „Славянска“ № 8, Република България/8 Slavyanska Street, Sofia 1052, Republic of Bulgaria

— Правен статут (за юридически лица)

9. Допълнение към географското указание

10. Специфични правила за етикетиране

За продукта винена дестилатна спиртна напитка „Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol“ специфични задължителни правила за етикетиране (с изключение на хоризонталните) не са разписани.