

DECISIONE DI ESECUZIONE DELLA COMMISSIONE

del 21 novembre 2018

relativa alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea* della domanda di registrazione di un'indicazione geografica nel settore delle bevande spiritose di cui all'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol»

(2018/C 435/05)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose e che abroga il regolamento (CEE) n. 1576/89 ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 17, paragrafo 6,

considerando quanto segue:

- (1) La Repubblica di Bulgaria ha presentato una domanda per la registrazione nell'allegato III del regolamento (CE) n. 110/2008 della denominazione «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» quale indicazione geografica a norma dell'articolo 17, paragrafo 1, del medesimo regolamento.
- (2) A norma dell'articolo 17, paragrafi 5 e 6, del regolamento (CE) n. 110/2008 la Commissione ha esaminato la domanda e ha concluso che soddisfa le condizioni stabilite in detto regolamento.
- (3) Per consentire l'opposizione alla registrazione a norma dell'articolo 17, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 110/2008, è opportuno che i principali requisiti della scheda tecnica di cui all'articolo 17, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 110/2008 per la denominazione «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» siano pubblicati nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*,

DECIDE:

Articolo unico

I principali requisiti contenuti nella scheda tecnica di cui all'articolo 17, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 110/2008 per la denominazione «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» figurano nell'allegato della presente decisione.

Conformemente all'articolo 7, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 110/2008, la pubblicazione della presente decisione conferisce il diritto di opporsi alla protezione della denominazione di cui al primo comma del presente articolo entro sei mesi dalla data della pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Fatto a Bruxelles, il 21 novembre 2018

Per la Commissione

Phil HOGAN

Membro della Commissione

⁽¹⁾ GUL 39 del 13.2.2008, pag. 16.

ALLEGATO

PRINCIPALI REQUISITI DELLA SCHEDA TECNICA

Numero del fascicolo: PGI-BG-01867 – 7.1.2014**1. Registrazione dell'indicazione geografica**

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

2. Categoria della bevanda spiritosa

Винена дестилатна спиртна напитка/Acquavite di vino.

3. Descrizione della bevanda spiritosa**3.1. Caratteristiche fisiche, chimiche e/o organolettiche**

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» è un'acquavite di vino di colore giallo pallido, limpido e brillante, con un aroma fruttato gradevole e dominante, un gusto armonioso e delicato e un marcato retrogusto d'uva. Edizioni limitate di questa bevanda sono lasciate a maturare per almeno sei mesi in botti di rovere di capacità massima di 1 000 litri. Il contatto con il legno di rovere rende il colore più intenso, conferisce dolcezza, esalta la delicatezza e arricchisce l'aroma di una percepibile nota di rovere, conferendo un tocco di vaniglia nel finale.

La bevanda ha un titolo alcolometrico volumico minimo di 40 % vol.

3.2. Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa rispetto alla categoria a cui appartiene

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» è un'acquavite di vino con un titolo alcolometrico volumico minimo di 40 % vol, un tenore di composti volatili di 132-174 g/hl a.a., compresi 6-24 g/hl a.a. di esteri e 2-8 g/hl a.a. di aldeidi, e un tenore di metanolo di 0,07-0,140 g/l. I valori delle caratteristiche fisico-chimiche di questa bevanda sono superiori ai minimi specificati nelle norme relative alla categoria delle acquaviti di vino.

«Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» è un'acquavite di vino ottenuta da varietà di uve bianche e rosse. Le uve sono conferite per la lavorazione in lotti monovarietal. Per ottenere vini bianchi di buona qualità da destinare alla distillazione, le uve vengono raccolte una volta che sono tecnicamente mature, ma prima che raggiungano un eccesso di maturazione, quando hanno un tenore di zucchero pari al 16-19 % e il tenore di acidità è più elevato, ossia non inferiore a 500 g/hl espresso in acido tartarico. Nella pratica si è dimostrato che i vini bianchi robusti con un contenuto di acidità più elevato producono distillati delicati con un marcato aroma fruttato. Le uve bianche, coltivate su terreni sabbiosi e rocciosi, acquistano un aroma fruttato ben sviluppato che, grazie a una lavorazione adeguata, va a fissarsi nel vino e nei distillati.

Le uve rosse vengono raccolte quando hanno un tenore di zucchero pari o superiore al 18-20 % e un tenore di acidità non inferiore a 600 g/hl espresso in acido tartarico. Le varietà rosse hanno aromi primari che ricordano piante e producono vini dal gusto più forte. I distillati ottenuti da questi vini hanno un gusto intenso, armonioso e un marcato retrogusto d'uva che è caratteristico dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

I distillati con un evidente potenziale d'invecchiamento sono messi a maturare in botti di rovere ricavate dal legno della varietà di quercia locale Strandzha (*Quercus hartwissiana* Stev.). Il contatto con il legno esalta il colore e permette lo sviluppo di un gusto raffinato e un aroma delicato nella bevanda giunta a maturazione.

4. Indicazione geografica da registrare (zona geografica interessata)

La zona geografica di produzione dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» comprende la provincia di Yambol e parte della confinante provincia di Burgas, con le seguenti località (*zemlishta*):

- comune di Yambol – una località: la città di Yambol;
- comune di Straldzha – sette località: Straldzha e i paesi di Zimnitsa, Irechekovo, Kamenets, Lozenets, Nedyalsko e Parvenets;
- comune di Tundzha – dodici località: i paesi di Bezmer, Botevo, General Inzovo, General Toshevo, Kalchevo, Kozarevo, Meden Kladenets, Pobeda, Roza, Tenevo, Hadzhi Dimitrovo e Chargan;

- comune di Bolyarovo – due località: la città di Bolyarovo e il paese di Stefan Karadzhofo;
- comune di Elhovo – cinque località: la città di Elhovo e i paesi di Granitovo, Malomirovo, Melnitsa e Malak Manastir;
- comune di Kameno – una località: il paese di Troyanovo;
- comune di Aytos – una località: il paese di Topolnitsa;
- comune di Sredets – una località: il paese di Zornitsa;
- comune di Topolovgrad – una località: il paese di Oreshnik.

5. Metodo di produzione della bevanda spiritosa

L'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» è prodotta nella zona geografica sopra indicata ed è ottenuta da uve delle seguenti varietà:

- uve bianche: Rikat, Bolgar, Cherven Misket, Dimyat, Chardonnay, Ugni Blanc, Prosecco, Sauvignon Blanc e Viognier;
- uve rosse: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid, Syrah e Cabernet Franc.

Al momento del conferimento, le uve vengono selezionate in base al peso, all'aspetto, alla varietà e al tenore di zucchero. Sono utilizzate soltanto uve di altissima qualità. L'uva è raccolta a mano e collocata in secchi o cassette di plastica. Non è consentito utilizzare per la raccolta contenitori di capacità superiore a 15 litri. L'uva è trasportata nei luoghi di lavorazione senza ulteriori imballaggi, in contenitori metallici isolati di forma e capacità adeguate. Molto spesso, da ciascun veicolo si prelevano a mano campioni proporzionati per valutarne l'aspetto esteriore, le condizioni generali e la purezza varietale e per misurarne il tenore di zucchero mediante un densimetro. Questo procedimento è effettuato entro le 12-24 ore successive alla raccolta. L'uva viene dapprima schiacciata, per rimuovere i grappoli, e poi pigiata. La polpa è successivamente trasferita in appositi tini di fermentazione dove, se necessario, è lasciata a macerare affinché si arricchisca delle sostanze aromatiche presenti nella buccia. Il mosto fiore viene separato e la polpa è sottoposta alla pigiatura. È vietata la sovrappressatura. È rigorosamente rispettato l'obbligo in base al quale da 100 chilogrammi d'uva non si possono ricavare più di 75 litri di vino da destinare alla produzione dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol». Il passaggio successivo consiste nella fermentazione alcolica, ottenuta mediante colture di lieviti di vino puri. Il procedimento avviene in modo controllato e almeno due volte nell'arco di ogni periodo di 24 ore si prelevano campioni da ciascun tino di fermentazione, si misurano il tenore di zucchero e la temperatura e si monitorano le variazioni delle proprietà organolettiche. La fermentazione alcolica secondaria avviene in contenitori di acciaio rinforzato di differenti capacità. I vini vengono travasati con cura. La distillazione si svolge quanto prima possibile dopo la separazione dei sedimenti (fecce). Per produrre l'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» si utilizzano alambicchi continui di tipo K5 e DK-1, di concezione bulgara. Le loro caratteristiche distintive sono illustrate di seguito.

Ogni alambicco consta di una colonna di distillazione (frammentazione), deflemmatori, un condensatore, un dispositivo di raffreddamento, una campana di gorgogliamento, una caldaia orizzontale per il vino e un regolatore di livello. Dopo aver acceso l'impianto, si introduce vapore per riscaldare la colonna, i deflemmatori e la caldaia. Quando dal dispositivo di raffreddamento inizia a defluire acqua distillata, si immette il vino da distillare. Salendo dal basso verso l'altro, il vapore acqueo entra in contatto controcorrente con il vino e assorbe l'alcol etilico e le sostanze volatili. I vapori di acqua e alcol presenti nella parte superiore della colonna di distillazione arrivano ai deflemmatori e al condensatore, dove il loro tenore di alcol aumenta fino a 62-65 % vol. Il distillato di vino ottenuto dopo il raffreddamento fuoriesce a gocce passando attraverso la campana, dove il suo tenore di alcol e la temperatura sono monitorati costantemente mediante un alcolometro.

Si procede poi alla classificazione dei distillati così ottenuti, che vengono successivamente conservati in recipienti di acciaio inossidabile di forma e capacità adeguate o in tini di cemento rinforzato, senza venire a contatto con legno. I profili organolettici dei distillati dipendono dalle uve da cui questi ultimi sono stati ottenuti e dal metodo di lavorazione applicato. Le varietà di uve bianche danno distillati delicati, di limpidezza brillante e con un aroma fruttato forte e marcato. Le varietà di uve rosse sono lavorate per ottenere distillati caratterizzati da una limpidezza brillante, un gusto più forte, delicatezza e un persistente retrogusto di uva. Nella produzione di «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» non maturata, il taglio dei distillati è un'operazione tecnica fondamentale da cui dipendono le qualità del prodotto finito. Operatori esperti applicano buone prassi di produzione sperimentate per tagliare i distillati nelle giuste proporzioni, aggiungendo acqua potabile demineralizzata per ottenere un tenore di alcol pari a 40 % vol.

I distillati sono conservati per la maggior parte senza venire a contatto con il legno di rovere. Il colore della bevanda non maturata è corretto con l'aggiunta di caramello.

Si ottiene in tal modo un prodotto di qualità uniformemente elevata, con caratteristiche organolettiche stabili da un anno (e da un raccolto) all'altro, ossia l'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol», di colore giallo paglierino e con un marcato aroma fruttato, un gusto delicato e armonioso e un retrogusto d'uva eccezionalmente gradevole.

I distillati della migliore qualità che possiedono le potenzialità necessarie vengono fatti maturare per almeno sei mesi in botti di rovere con doghe di 3-4 centimetri di spessore e di capacità non superiore a 1 000 litri. Le botti sono fatte con il legno della quercia Strandzha, una varietà tipica della zona.

Il taglio, la diluizione e l'imbottigliamento dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» non sono limitati alla zona geografica definita in cui si ottiene il prodotto.

6. Legame con l'ambiente geografico o con l'origine

6.1. Informazioni sulla zona geografica o sull'origine rilevanti per il legame

Agli inizi del XX secolo la viticoltura e la produzione di vini e acquaviti si trasformò da attività artigianale tradizionale in un'importante industria del giovane Stato bulgaro. La produzione dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» ebbe inizio negli anni Trenta in varie distillerie locali di piccole dimensioni.

Per quanto riguarda la produzione industriale e la commercializzazione dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol», l'inizio effettivo può essere fatto risalire al 1974, nelle cantine vinicole di Yambol. Le vicine cooperative avevano vigneti sufficienti a fornire la materia prima necessaria per produrre non soltanto vini ma anche l'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol».

Dopo i cambiamenti che, nel 1989, hanno segnato il passaggio a un sistema democratico in Bulgaria, è avvenuta la restituzione integrale dei terreni agricoli. La zona geografica di produzione dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» presenta condizioni pedoclimatiche favorevoli alla viticoltura. Sono stati ripristinati i vigneti vecchi e ne sono stati piantati di nuovi; inoltre, è stata migliorata la diversità varietale delle viti coltivate con l'impianto di varietà nuove per la zona circostante Yambol, ad esempio Prosecco, Viognier, Syrah e Cabernet Franc. Varietà differenti presentano caratteristiche differenti. Una lavorazione adeguata consente di ottenere vini bianchi e rossi destinati alla distillazione ciascuno dei quali possiede un potenziale differente e apporta le caratteristiche distintive della varietà d'uva in termini di aroma e gusto. Anche il fattore umano svolge un ruolo importante per quanto riguarda le tecniche di produzione consolidate di questa bevanda. La distillazione è eseguita da operatori esperti che utilizzano alambicchi continui di tipo K5 e DK-1, fino a raggiungere un titolo alcolometrico volumico di 62-65 % vol. Questo metodo di distillazione massimizza l'estrazione e la ritenzione nei distillati delle sostanze volatili presenti nei vini, che sono all'origine dell'aroma fruttato, e delle loro componenti di sapore. Il taglio dei distillati adatti nelle giuste proporzioni consente di ottenere un prodotto finito di qualità costante e uniformemente elevata e con proprietà organolettiche stabili.

L'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» è oggetto di campagne pubblicitarie, presentazioni e degustazioni organizzate da grandi catene al dettaglio; inoltre, è stata presentata in occasione di fiere, mostre e concorsi internazionali, vincendo numerosi premi e riconoscimenti. Nel corso degli anni, l'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» è stata insignita di numerosi premi, in particolare medaglie d'oro e certificati di eccellenza, alla fiera internazionale Vinaria di Plovdiv.

6.2. Caratteristiche specifiche della bevanda spiritosa attribuibili alla zona geografica

I vigneti da cui proviene la materia prima utilizzata nella produzione dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» si trovano nella parte sud-orientale della regione vinicola meridionale (Bassopiano Tracio/Trakiyska Nizina; comuni di Bolyarovo, Elhovo, Straldzha, Tundzha, Yambol e Topolovgrad) e nella parte occidentale della regione vinicola orientale (Mar Nero/Chernomorski; comuni di Aytos, Kameno e Sredets). La zona geografica comprende la subregione Tundzha-Straldzha e si spinge fino alle pendici settentrionali dei massicci dello Strandzha e del Sakar.

La zona geografica di produzione dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» presenta buone condizioni pedoclimatiche per la viticoltura. I terreni sono pianeggianti e collinari, con un'altitudine media di 190 metri. Grazie alla sua collocazione geografica, questa zona beneficia dell'interazione di influenze climatiche diverse, con una prevalenza del clima continentale di transizione tipico del Bassopiano della Tracia superiore. Meno marcata è invece l'influenza del Mar Nero e del Mediterraneo. Le temperature registrate in questa zona ne fanno una delle aree più calde della Bulgaria. Le temperature medie di gennaio, il mese più freddo, sono comprese tra 0 °C e 1,5 °C; a Yambol la temperatura media di gennaio è di 0,2 °C, a Elhovo di 1,2 °C. Si può quindi notare la differenza tra le zone con clima continentale di transizione e quelle con clima mediterraneo di transizione nel mese più freddo. L'intera zona considerata si trova a sud dell'isoterma 0 °C, il che garantisce un lungo periodo privo di gelate e condizioni vegetative normali per le piante. La zona è esente da gelate per 180-210 giorni all'anno. In media, le temperature rimangono sopra i 10 °C a partire dal 10 aprile circa, con effetti positivi sulla crescita delle piante. La zona riceve mediamente 2 200-2 250 ore di sole e la somma delle temperature durante il ciclo vegetativo ammonta a circa 3 500-3 800 °C. Le estati sono relativamente calde e presentano le caratteristiche del clima continentale. La temperatura media di luglio in questa zona è di 23 °C. La temperatura massima assoluta è di 44,4 °C e la media delle temperature massime è compresa tra 38 e 40 °C.

Gli autunni sono lunghi e spesso caldi, con temperature medie che restano sopra i 10 °C fino al periodo compreso tra il 25 ottobre e il 4 novembre. In media, le prime gelate autunnali si verificano tra il 23 e il 29 ottobre, e la gelata più precoce si è verificata il 30 settembre. Queste condizioni agro-climatiche sono favorevoli alla coltivazione di piante perenni, in particolare della vite. L'umidità relativa varia nel corso dell'anno: il valore più basso (60-64 %) si registra in luglio e agosto, quello più alto (80-92 %) in dicembre, gennaio e febbraio. Le precipitazioni sono distribuite irregolarmente nel corso dell'anno. La media delle precipitazioni annue totali varia tra 530 e 700 mm.

I terreni consistono in *chernozem*-vertisuoli da moderatamente a leggermente lisciviati; lungo il fiume Tundzha e i suoi affluenti si trovano suoli alluvionali di prateria; a sud-est e nord-ovest di Elhovo predominano vertisuoli lisciviati (sono i suoli argillosi e ricchi di colloidali più pesanti della Bulgaria, con un consistente orizzonte di humus nero quando sono bagnati), accanto a suoli boschivi lisciviati di color marrone (cannella), generalmente più poveri di humus; verso sud ci sono suoli boschivi di color marrone (cannella) con *ranker* e litosuoli, suoli boschivi lisciviati di color marrone (cannella) e suoli pseudo-podzolici poveri di minerali.

La combinazione di rilievo, suoli e clima crea condizioni idonee alla produzione di uve di buona qualità. Un ruolo decisivo spetta al fattore umano. Operatori esperti trasformano le uve in vini di buona qualità. Il procedimento applicato coniuga tradizioni secolari con tecnologie moderne e all'avanguardia. Per la distillazione dei vini si utilizzano speciali alambicchi continui di tipo K5 e DK-1, opera di progettisti bulgari. Una caratteristica specifica dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» è che la distillazione continua fino a quando si ottiene un distillato di vino con un titolo alcolometrico volumico non superiore a 62-65 % vol. Esperienze pluriennali hanno dimostrato che questo è il tenore alcolometrico del distillato che permette di massimizzare l'estrazione delle sostanze aromatiche dai vini e di ottenere un gusto ricco ed equilibrato.

I distillati ricavati dalle varietà di uve bianche e rosse maturate nella zona geografica specifica di questa bevanda possiedono proprietà organolettiche che si equilibrano a vicenda. I distillati ottenuti dalle uve bianche hanno un marcato aroma fruttato, quelli ottenuti dalle uve rosse hanno un distintivo gusto d'uva. Il taglio dei distillati genera un prodotto di alta qualità con caratteristiche organolettiche stabili: colore giallo pallido, aroma fruttato dominante, gusto armonioso e delicato con un marcato retrogusto d'uva.

I distillati che possiedono le qualità e il potenziale d'invecchiamento migliori sono messi a maturare per almeno sei mesi in botti di rovere ricavate dal legno della quercia Strandzha (*Quercus hartwissiana* Stev.). Questa varietà di quercia è un albero deciduo che può raggiungere i 25 metri di altezza. È una specie relictiva presente già dal periodo precedente l'ultima era glaciale di un milione e mezzo di anni fa. La sua diffusione in Europa è limitata al massiccio dello Strandzha. È frequente, individualmente o a gruppi, sui versanti rivolti a nord e nelle aree umide a minore altitudine, spesso lungo fiumi e ruscelli. È una specie protetta che figura nell'elenco della legge bulgara sulla biodiversità. Generazioni di bottai hanno mantenuto vive le tradizioni della lavorazione di questo materiale unico. Il legno della quercia Strandzha, di cui si dice che affonda «le radici nella pietra», possiede una struttura porosa, ma i pori sono di dimensioni estremamente piccole. La prolungata interazione con i distillati si traduce non soltanto nell'evaporazione dell'alcol, ma anche nell'estrazione di componenti preziosi dal legno.

La bevanda viene commercializzata in edizioni limitate dopo essere stata a contatto con il legno di rovere per almeno sei mesi. Le caratteristiche specifiche dell'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozдова rakya ot Yambol» sono: un colore giallo intenso, un aroma fruttato dominante con percepibili note di rovere e un tocco di vaniglia nel finale, un gusto armonioso marcatamente delicato e dolce e un retrogusto persistente e delicato.

7. Disposizioni dell'Unione europea o disposizioni nazionali/regionali

La normativa nazionale non prevede disposizioni specifiche aggiuntive riguardanti l'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol». La produzione e la commercializzazione di questo prodotto sono soggette ai requisiti generali applicabili alla categoria delle «acquaviti di vino» quali previsti dalla legge sui vini e le bevande spiritose (ZVSN), pubblicata nella Gazzetta ufficiale bulgara n. 45/2012 e in vigore dal 16 settembre 2012.

Con l'ordinanza n. T-RD-27-20 del ministero dell'Economia e dell'energia, del 27 novembre 2013, è stata autorizzata la produzione di un'acquavite di vino consistente in una *rakia* d'uva con l'indicazione geografica «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol»; l'ordinanza è stata pubblicata sul sito web del ministero: <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>

L'acquavite di vino con l'indicazione geografica «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» è soggetta alla valutazione delle caratteristiche organolettiche da parte del Comitato regionale di degustazione enologica che opera nell'ambito della Camera regionale vitivinicola della Tracia sud-orientale (Yugoiztochna Trakiyska), con sede sociale e amministrativa a Sliven.

8. Richiedente

— Stato membro, paese terzo o persona fisica/giuridica:

Република България, Министерство на икономиката/Repubblica di Bulgaria, ministero dell'Economia

— Indirizzo completo (via e numero civico, codice postale e città, Stato):

София 1052, ул. «Славянска» № 8, Република България/ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgaria

— Status giuridico (per le persone giuridiche)

9. Supplemento all'indicazione geografica

10. Norme specifiche in materia di etichettatura

Per l'acquavite di vino «Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol» non sono state stabilite norme specifiche obbligatorie in materia di etichettatura diverse da quelle orizzontali.
