KOMMISSIONENS GENOMFÖRANDEBESLUT

av den 21 november 2018

om offentliggörande i *Europeiska unionens officiella tidning* av ansökan om registrering av en geografisk beteckning inom spritdryckssektorn som avses i artikel 17 i Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008

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

(2018/C 435/05)

EUROPEISKA KOMMISSIONEN HAR ANTAGIT DETTA BESLUT

med beaktande av fördraget om Europeiska unionens funktionssätt,

med beaktande av Europaparlamentets och rådets förordning (EG) nr 110/2008 av den 15 januari 2018 om definition, beskrivning, presentation och märkning av, samt skydd av geografiska beteckningar för, spritdrycker, samt om upphävande av rådets förordning (EEG) nr 1576/89 ([1]), särskilt artikel 17.6, och

av följande skäl:

(1) Republiken Bulgarien har ansökt om registrering av beteckningen ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” i bilaga III till förordning (EG) nr 110/2008 som geografisk beteckning i enlighet med artikel 17.1 i den förordningen.

(2) I enlighet med artikel 17.5 och 17.6 i förordning (EG) nr 110/2008 har kommissionen granskat ansökan och anser att den uppfyller villkoren i den förordningen.

(3) För att det ska vara möjligt att göra invändningar i enlighet med artikel 17.7 i förordning (EG) nr 110/2008 bör huvudkraven i kravspecifikationen i enlighet med artikel 17.4 i förordning (EG) nr $210/2008 för namnet ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” offentliggöras i *Europeiska unionens officiella tidning*.

HÄRIGENOM FÖRESKRIVS FÖLJANDE.

Enda artikel

Huvudkraven i kravspecifikationen i enlighet med artikel 17.4 i förordning (EG) nr $210/2008 för namnet ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” anges i bilagan till detta beslut.

I enlighet med artikel 17.7 i förordning (EG) nr 110/2008 tillgodoses genom detta offentliggörande rätten att göra invändningar mot registrering av det namn som anges i första stycket i denna artikel inom sex månader från det att detta beslut har offentliggjorts i *Europeiska unionens officiella tidning*.

Utfärdat i Bryssel den 21 november 2018.

På kommissionens vägnar

Phil HOGAN

Ledamot av kommissionen

([1]) EUT L 39, 13.2.2008, s. 16.

BILAGA

HUVUDKRAVEN I DEN TEKNISKA KRAVSPECIFIKATIONEN FÖR

ärendenummer: PGI-BG-01867 – 7.1.2014

1. **Geografisk beteckning som ska registreras:**

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

2. **Kategori av spritdryck:**

Винена дестилатна спиртна напитка / vinsprit (rakia)

3. **Beskrivning av spritdrycken:**

3.1 *Fysikaliska, kemiska, och/eller organoleptiska egenskaper*

"Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" har en kristallklar blekgul färg, domineras av en angenäm fruktighet, och har en harmonisk och mild smak med utpräglad eftersmak av druva. Begränsade upplagor av drycken får mogna under minst sex månader på ekfat som kan rymma upp till 1 000 liter. Kontakten med ekträet intensifierar dryckens färg, gör den sötare och mildare samt berikar dess arom med en skönjbar nyans av ek som avrundas med en aning vanilj.

Drycken har en alkoholhalt på lägst 40 volymprocent.

3.2 *Särskilda egenskaper (jämfört med andra spritdrycker i samma kategori)*

"Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" är en vinsprit (rakia) som har en alkoholhalt på lägst 40 volymprocent, en andel flyktiga ämnen på 132–174 g/hl a.a., inklusive 6–24 g/hl a.a. estrar och 2–8 g/hl a.a. aldehyder och en metanolhalt på 0,07–0,14 g/l. Värdena för dess fysikaliska och kemiska egenskaper överstiger de minimivärden som specificeras i reglerna för kategorin för vinsprit.

"Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" är en vinsprit (rakia) som framställs av både vita och röda druvsorter. Inför framställningen av drycken levereras druvorna i satser med endast en sort. För att kunna framställa högkvalitativa destillat av vita viner skördas druvorna först när de är tekniskt sett mogna men innan de har blivit övermogna, och när de har en sockerhalt på 16–19 % och en högre syrahalt, dvs. en så kallad vinsyrahalt på minst 500 g/hl. Erfarenheten har visat att robusta vita viner med en högre syrahalt genererar utsökta destillat med utpräglad fruktighet. Vita druvor som odlas i sandig och stenig jord erhåller en välutvecklad fruktighet som genom lämplig framställningsmetod kan fixeras i vinet och dess destillat.

De röda druvsorterna skördas när de har en sockerhalt på minst 18–20 % och en vinsyrahalt på minst 600 g/hl. De röda sorterna har primäraromer som påminner om växtaromer och ger viner med starkare smak. När dessa destilleras ger de destillat med en intensiv harmonisk smak och påtaglig eftersmak av druva, vilket är karaktäristiskt för rakian "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol".

Destillat med tydlig åldringspotential får mogna i ekfat gjorda på ek av den lokala eksorten Strandzha (*Quercus hartwissiana* Stev.). Kontakten med träet gör färgen djupare och resulterar i en mogen dryck med förfinad smak och delikat arom.

4. **Geografisk beteckning som ska registreras (geografiskt område)**

Det geografiska område där rakian "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" framställs omfattar provinsen Yambol och en del av grannprovinsen Burgas och inkluderar följande orter (*zemlishta*):

— Kommunen Yambol – en ort: Yambol stad.

— Kommunen Straldzha – sju orter: Straldzha samt byarna Zimnitsa, Irechekovo, Kamenets, Lozenets, Nedyalsko och Parvenets.

— Kommunen Tundzha – tolv orter: byarna Bezmer, Botevo, General Inzovo, General Toshevo, Kalchevo, Kozarevo, Meden Kladenets, Pobeda, Roza, Tenevo, Hadzhi Dimitrovo och Chargan.

— Kommunen Bolyarovo – två orter: Bolyarovo stad och byn Stefan Karadzhovo.

— Kommunen Elhovo – fem orter: Elhovo stad och byarna Granitovo, Malomirovo, Melnitsa och Malak Manastir.

— Kommunen Kameno – en ort: byn Troyanovo.

— Kommunen Aytos – en ort: byn Topolnitsa.

— Kommunen Sredets – en ort: byn Zornitsa.

— Kommunen Topolovgrad – en ort: byn Oreshnik.

5. **Framställningsmetod för spritdrycken**

Rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” framställs i ovan nämnda geografiska område av följande druvsorter:

— Vita: Rikat, Bolgar, Cherven Misket, Dimyat, Chardonnay, Ugni Blanc, Prosecco, Sauvignon Blanc och Viognier.

— Röda: Merlot, Cabernet Sauvignon, Pamid, Syrah och Cabernet Franc.

Vid leverans sorteras druvorna efter vikt, utseende, sort och sockerhalt. Endast högkvalitativa druvor används. Druvorna skördas för hand och läggs i plasthinkar eller plastbackar. Under skörden är det förbjudet att använda behållare som rymmer mer än 15 liter. När druvorna transporteras till framställningen förpackas de inte utan transporteras i lagom stora isolerade metallbehållare av lämplig design. Oftast plockas en proportionerligt avvägd mängd ut för hand från varje fordon för kontroll och bedöms efter utseende, allmäntillstånd och sortrenhet, och sockerhalten mäts med hjälp av en hydrometer. Framställningen sker inom 12–24 timmar efter skörden. Först mosas druvorna för att få bort stjälkarna och sedan pressas de. Druvpressmassan flyttas till särskilda fermenteringsbehållare där den filtreras vid behov, för att berikas med aromatiska substanser som har utvunnits ur druvskalet. Efter att fruktjuicen fått rinna bort pressas pressmassan. Det är inte tillåtet att överpressa. Vid framställning av rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” får maximalt 75 liter vin per 100 kg druvor användas. Detta är ett krav som efterlevs strikt. Nästa steg är alkoholfermentering. Rena vinjästkulturer används. Fermenteringsprocessen kontrolleras löpande och minst två gånger per dygn tas kontrollprov från varje fermenteringstank, varvid sockerhalten och temperaturen mäts och förändringar i de organoleptiska egenskaperna övervakas. Den sekundära alkoholfermenteringen sker i förstärkta ståltankar som rymmer olika stor mängd. Vinerna dekanteras med omsorg. Destilleringen sker så fort som möjligt efter att sedimenten (jästresterna) har tagits bort. Destillationsapparaterna som används vid framställning av vinspriten (rakian) ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” är av typen K5 eller DK-1, avsedda för kontinuerlig destillering. De har bulgarisk design. De har följande karaktäristiska egenskaper:

Varje destillationsapparat består av en destillationskolonn (för fraktionering), deflegmatorer, en kondensator, en kylare, en bubbelklocka, en horisontal vinvärmare och en nivåreglerare. Efter att systemet har startats värms kolonnen, deflegmatorerna och vinvärmaren upp genom att ånga tillförs. När destillerat vatten börjar rinna ut från kylaren matas vinet in för destillering. Vattenångorna som stiger upp från botten kommer genom en motströmsrörelse i kontakt med vinet och berikas med etanol och flyktiga ämnen. Vattnet och alkoholångorna från destillationskolonnens övre del når deflegmatorerna och kondensatorn där dess alkoholhalt ökas till en volymprocent på 62–65 %. Vindestillatet framställs genom att drycken kyls ner droppe för droppe och avskiljs via bubbelklockan, där dess alkoholhalt och temperatur övervakas kontinuerligt med hjälp av en alkoholmätare.

Det återstående destillatet sorteras efter kategori. Det förvaras utan kontakt med trä, i lagom stora rostfria stålbehållare av lämplig design eller i förstärkta ståltankar. Destillatets organoleptiska profil bestäms utifrån vilka druvor det har utvunnits av och vilken metod det har framställts genom. De vita druvsorterna ger delikata destillat som är kristallklara med en starkt utpräglad fruktighet. Av röda druvsorter framställs destillat som är kristallklara, milda men med en starkare smak och en eftersmak av druva som dröjer sig kvar. Vid framställning av den ickemogna formen av ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” är destillationsblandning (coupage) en teknik som är avgörande för den färdiga produktens kvalitet. Erfarna tillverkare använder sig av goda och välbeprövade produktionsmetoder, blandar destillaten i lämpliga proportioner och tillsätter avmineraliserat dricksvatten för att korrigera alkoholhalten till en volymprocent på 40.

De flesta destillat förvaras utan kontakt med ekträ. Färgen på den icke-mogna drycken korrigeras genom tillsats av karamell.

Den slutgiltiga produkten är av genomgående hög kvalitet med organoleptiska egenskaper som är desamma år för år och skörd för skörd, vilket innebär att vinspriten (rakian) ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” har en halmgul färg, en utpräglad fruktighet, en mild och harmonisk smak och en mycket behaglig eftersmak av druva.

De destillat som är av högst kvalitet och anses ha den potential som krävs får mogna under minst sex månader på ekfat som rymmer upp till 1 000 liter och som har stavar som är 3–4 cm tjocka. Faten är gjorda av trä från eksorten Strandzha, en allmänt förekommande lokal trädsort.

Blandningen (coupage), utspädningen och buteljeringen av vinspriten (rakian) ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” får göras utanför det angivna geografiska område där den har framställts.

6. **Samband med den geografiska miljön eller ursprung**

6.1 *Uppgifter om det geografiska området eller ursprunget som är relevanta för sambandet*

I början av 1900-talet utvecklades vinodlingen och framställningen av vin och rakia från att ha varit ett traditionellt hantverk till att bli en stor industri i den unga bulgariska staten. Rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” började framställas på 1930-talet av flera mindre destillerier i området.

Den industriella produktionen och marknadsföringen av rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” kan anses ha påbörjats på allvar 1974, i vinkällarna i Yambol. De närliggande kooperativen hade tillräckligt med vin för att frambringa råvaror både för framställning av vin och av rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”.

Genom etableringen av ett demokratiskt system i Bulgarien (1989) återupprättades landet som jordbruksland. Det geografiska område där rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” framställs har jord- och klimatförhållanden som är gynnsamma för vinodling. Gamla vinodlingar togs åter i bruk och nya planteringar anlades. Variationen av viner förbättrades med nya sorter. Det planterades sorter som var nya för området kring Yambol, t.ex. Prosecco, Viognier, Syrah och Cabernet franc. Olika sorter har olika egenskaper. Lämplig hantering resulterar i vita och röda viner som kan destilleras. Varje sort har olika potential och bidrar med olika egenskaper från den aktuella druvsorten vad gäller arom och smak. Den mänskliga faktorn spelar en viktig roll när det gäller vilken teknik som tillämpas för att framställa den här drycken. Erfarna tillverkare destillerar drycken genom att använda destillationsapparater för kontinuerlig destillering av typen K5 och DK-1 tills en alkoholhalt på 62–65 volymprocent uppnås. Den här destilleringsmetoden gör det möjligt att fånga och hålla kvar så mycket som möjligt av vinernas flyktiga ämnen i destillaten, och det är dessa som ger drycken dess fruktighet och smakkomponenter. Blandningen (coupage) av lämpliga destillat i korrekta proportioner resulterar i en slutprodukt med en konsekvent och enhetligt hög kvalitet och stabila organoleptiska egenskaper.

Stora affärskedjor organiserar reklamkampanjer, presentationer och smakprovningar för rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol”, och den har presenterats på internationella handelsmässor, utställningar och tävlingar och vunnit flera priser och utmärkelser. Genom åren har rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” vunnit många priser, och den har erhållit guldmedaljer och hedersbevis på den internationella utställningen Vinaria i Plovdiv.

6.2 *Särskilda egenskaper hos spritdrycken som kan hänföras till det geografiska området*

Råmaterialet som används för att framställa rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” kommer från vinodlingar som ligger i den sydöstra delen av den södra (trakiska lågländerna/Trakiyska Nizina) vinregionen (kommunerna Bolyarovo, Elhovo, Straldzha, Tundzha, Yambol och Topolovgrad) samt den västra delen av den östra (Svarta havet/Chernomorski) vinregionen (kommunerna Aytos, Kameno och Sredets). Det geografiska området omfattar underområdet Tundzha-Straldzha och når ända bort till de norra sluttningarna av Strandzha- och Sakarmassiven.

Det geografiska område där rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” framställs har jord- och klimatförhållanden som är bra för vinodling. Terrängen består av slätter och kullar, med en medelhöjd på 190 m. Det geografiska läget medför en kombination av flera olika klimatinfluenser. Den starkaste av dessa är det övervägande kontinentala klimatet, som är typiskt för de övre trakiska lågländerna. Svarta havet och Medelhavet har inte lika stor påverkan. Lokala temperaturmätningar visar att det är ett av Bulgariens varmaste områden. Medeltemperaturen i januari, som är den kallastemånaden, ligger mellan 0 °C och 1,5 °C. Medeltemperaturen i januari är 0,2 °C i Yambol och 1,2 °C i Elhovo, vilket visar skillnaden mellan zonen med övervägande kontinentalt klimat och zonen med övervägande medelhavsklimat under årets kallaste månad. Hela området ligger söder om den isotermiska 0 °C-linjen, vilket garanterar en lång frostfri period och normala vegetationsförhållanden för växterna. Området har 180–210 frostfria dagar per år. Temperaturen håller sig i regel över 10 °C ungefär från den 10 april, vilket är gynnsamt för skörden. Området får i regel 2 200–2 250 soltimmar, och den totala temperatursumman under växtperioden är ungefär 3 500–3 800 °C. Somrarna är relativt heta och präglas av det kontinentala klimatet. Medeltemperaturen under juli månad ligger på 23 °C. Den absoluta maxtemperaturen är 44,4 °C och den genomsnittliga maxtemperaturen är 38–40 °C.

Höstarna är långa och ofta varma, med en medeltemperatur som håller sig över 10 °C fram till perioden mellan 25 oktober och 4 november. Den första frosten på hösten kommer i regel mellan den 23 och den 29 oktober, och som allra tidigast har den kommit den 30 september. Dessa klimatologiska odlingsförhållanden ger permanenta skördar, i synnerhet av vin. Den relativa fuktigheten varierar under året. Den är som lägst (60–64 %) i juli och augusti och som högst (80–92 %) i december, januari och februari. Nederbörden är ojämnt fördelad över året. Medeltalet för den totala årsnederbörden ligger på mellan 530 och 700 mm.

Jordmånen är moderat till milt filtrerad svartjord-vertisol, längs Tundzha-floden och dess bifloder finns ängar med alluvialjord, sydöst och nordväst om Elhovo dominerar den filtrerade vertisol-jorden (den tyngsta, lerigaste och rikaste kolloidala jorden i Bulgarien med en tydlig svart humushorisont vid väta) tillsammans med filtrerad brun (kanelfärgad) skogsjord som generellt är mer humusfattig, i söder finns brun (kanelfärgad) skogsjord med inslag av stenjord och skelettjord, filtrerad brun (kanelfärgad) skogsjord och mineralfattig pseudo-podsolerad jord.

Tillsammans skapar terrängformen, jorden och klimatet förutsättningar för att odla högkvalitativa druvor. Den mänskliga faktorn spelar en avgörande roll. Erfarna tillverkare gör om druvorna till högkvalitativa viner. Den här processen kombinerar flera hundra år gamla traditioner med moderna och högteknologiska metoder. Vinerna destilleras med hjälp av destillationsapparater för kontinuerlig destillering av typen K5 och DK-1, som har utvecklats av bulgariska designers. Speciellt för rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” är att destilleringen pågår tills ett vindestillat med en alkoholhalt på upp till 62–65 volymprocent uppnås. Många år av erfarenhet har visat att detta är den alkoholhalt där destillatet bäst fångar upp vinernas aromatiska substanser och erhåller en rik och balanserad smak.

Destillat från vita och röda druvsorter som har mognat i dryckens ovan nämnda geografiska område har ömsesidigt balanserade organoleptiska egenskaper. Destillat från vita sorter har en påtaglig fruktighet, medan de som framställts av röda sorter har en utpräglad druvsmak. Destillationsblandningen (coupage) ger en produkt av hög kvalitet med stabila organoleptiska egenskaper: en blekgul färg, en dominant fruktighet, en mild harmonisk smak med en utpräglad eftersmak av druva.

De destillat som har bäst kvalitéer och bäst åldringspotential får mogna under minst sex månader på ekfat gjorda av trä från eksorten Strandzha (*Quercus hartwissiana* Stev.). Strandzha-eken (*Quercus hartwissiana* Stev.) är ett lövfällande träd som kan bli upp mot 25 meter högt. Det är en kvarstående art som har överlevt sedan tiden före den sista istiden för 1,5 miljoner år sedan. I Europa växer trädet endast i Strandzhamassivet. Trädet växer i dungar eller ensamt och finns ofta på sluttningar som vetter mot norr och i lågt liggande och fuktiga områden, ofta längs med floder och vattendrag. Det är en skyddad art som finns med i Bulgariens officiella lista över biologisk mångfald. Traditionen att arbeta i detta unika material har bevarats av generationer av tunnbindare. Det här trädet sägs ha ”rötter som växer genom sten”, och dess trä har en porös struktur men med extremt små porer. Förlängd kontakt med destillatet resulterar inte bara i att alkoholen avdunstar, utan också i att värdefulla komponenter extraheras ur träet.

Begränsade upplagor av drycken ges ut till försäljning efter att de har lagrats på ekfat i minst sex månader. Den mogna rakian ”Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol” har följande karaktäristiska egenskaper: en djupgul färg, en dominant fruktighet med skönjbara noter av ek som avrundas med en aning vanilj, en harmonisk smak som är tydligt mild och söt, samt en mild eftersmak som dröjer sig kvar.

7. **Europeiska unionens eller nationella/regionala bestämmelser**

I de nationella bestämmelserna anges inga ytterligare specifika regler för rakian "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol". Framställningen och marknadsföringen av rakian "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" lyder under de allmänna kraven för spritdryckskategorin så som anges i lagen om vin och spritdrycker (ZVSN), publicerad i den bulgariska statens officiella tidning nr 45/2012 och tillämpas sedan den 16 september 2012.

En spritdryck som är en rakia framställd av druvor med de geografiska beteckningarna "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" godkändes genom beslut nr T-RD-27-20 av ministern för ekonomi och energifrågor den 27 november 2013, och har publicerats på ekonomiministeriets webbsida: 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

Rakian med de geografiska beteckningarna "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol" håller på att genomgå en organoleptisk bedömning ledd av den regionala vinprovningskommittén, som lyder under den sydöst-trakiska (Yugoiztochna Trakiyska) regionala kammaren för vinodling och viner, vars säte och huvudkontor ligger i Sliven.

8. **Sökande**

— Medlemsstat, tredjeland eller juridisk/fysisk person

Република България, Министерство на икономиката/Bulgarien, ekonomiministeriet

— Fullständig adress (gatuadress, postnummer och postort, land):

София 1052, ул. "Славянска" № 8, Република България/ul. Slavyanska 8, 1052 Sofia, Bulgarien

— Rättslig status (för juridiska personer)

9. **Tillägg till den geografiska beteckningen**

10. **Särskilda märkningsregler**

Inga särskilda tvingande regler, utöver de horisontella, har angetts för rakian "Ямболска гроздова ракия/Гроздова ракия от Ямбол/Yambolska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Yambol".