

ТЕХНИЧЕСКО ДОСИЕ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)

[попълва се от Комисията]

Брой страници (включително настоящата страница) 109

Език, на който е подадено заявлението: Български / Bulgarian

Номер на досието ...

[попълва се от Комисията]

Географско указание, за което се подава заявлението: Стралджанска мускатова ракия/Мускатова ракия от Стралджа/Straldjanska Muskatova rakya/Muskatova rakya from Straldja

Категория на спиртната напитка: Винена дестилатна спиртна напитка / Wine spirit

Описание на спиртната напитка:

— Физически, химически и/или органолептични характеристики:

„Стралджанска мускатова ракия“ е винена дестилатна спиртна напитка с искрящ, бистър, бледожълт до лек кехлибарен цвят и приятен мускатов аромат, съчетание от роза и индрише, типичен за сорта грозде „Мускат Отонел“. Отлежава в дъбови бъчви минимум 6 месеца до 1 година, което придава фин дъбов нюанс на финала. Най-добрите дестилатни партии отлежават минимум 3 години в дъбови бъчви. В резултат се получава продукт, отличаващ се с богат ароматен комплекс и хармония, съчетаваща сортовия мускатов аромат с аромат на смокиня и дискретни нотки на ванилия с мек и дълъг запомнящ се послевкус, оформящ персоналният характер на специална винена дестилатна спиртна напитка.

Минималното алкохолно съдържание на напитката е 40 об.%. При производството ѝ се спазва правилото от 100 кг грозде да се получават най-много 75 литра вино и дестилацията да се провежда до 65 об.% алкохол.

В Министерство на икономиката (МИ) са представени 16 бр. протоколи от изпитване на различни партии от винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ (Приложение 1), издадени от акредитирана лаборатория, 16 бр. Сертификати за автентичност (Приложение 2), издадени от „Югоизточна Тракийска“ Регионална лозаро-винарска камара (РЛВК) и 8 бр. протоколи за органолептична оценка (Приложение 3), 2 бр. от които са издадени от Централна арбитражна дегустационна комисия (ЦАДК) и 6 бр. са издадени от Регионална дегустационна комисия (РДК) към „Югоизточна Тракийска“ РЛВК.

Определящо за органолептиката на напитката е съдържанието на летливи вещества. Преглед на протоколите от физико-химичен анализ на различните партии винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ показва, че съдържанието на летливи вещества варира от 276 до 394 g/hl a.a. Определящо за аромата е съдържанието на естери (от 28 до 115 g/hl a.a.) и алдехиди (от 3,5 до 12,1 g/hl a.a.), а за вкусовите характеристики – съдържанието на висши алкохоли (от 190 до 274 g/hl a.a.).

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

„Стралджанска мускатова ракия“ е първата ароматична мускатова винена дестилатна спиртна напитка, създадена в Република България, произведена чрез специална дестилация на селектирани вина от ароматните сортове грозде „Мускат Отонел“ и „Тамянка“.

Получените дестилати се категоризират. Тези с най-добри качества съзряват в дъбови бъчви, направени от характерния за района странджански дъб най-малко 3 години. Останалите дестилати съзряват в дъбови бъчви от 6 месеца до 1 година. Странджанския дъб (*Quercus hartwissiana* Stev.) или лъжник е листопадно дърво с височина до 25 м. 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. Материалът от странджански дъб притежава уникални качества. Контактът с дървесината води до развитие на благороден вкус и фин аромат. Характера и специфична е конструкцията на дъбовите съдове. Бъчвите са здрави, с дъги, дебели по 3-4 см.

Неповторимата винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ е уникален бленд, създаден чрез купажирането на старателно подбрани дестилати, съчетани по начин, който максимално подчертава характерния мускатов аромат и финия дъбов нюанс на финала.

Географски район, за който се подава заявлението

Географският район на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ е с център гр. Стралджа и обхваща землищата:

- Община Стралджа – две землища (микрорайони): гр. Стралджа и с. Лозенец;
- Община Тунджа – четири землища (микрорайони): с. Тенево, с. Генерал Инзово, с. Победа и с. Скалица;
- Община Болярово – осем землища (микрорайони): гр. Болярово, с. Крайново, с. Малко Шарково, с. Ружица, с. Воден, с. Горска Поляна, с. Голямо Крушево и с. Деница;
- Община Елхово – пет землища (микрорайони): с. Маломирово, с. Изгрев, с. Малък Манастир, с. Мелници и с. Голям Дервент;
- Община Камено – едно землище (микрорайон): с. Трояново;
- Община Айтос – едно землище (микрорайон): с. Тополница.

Лозовите масиви, от които се добиват суровините за производство на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ са разположени в югоизточната част на Южен лозаро-винарски район „Тракийска низина“ (Община Болярово, Община Елхово, Община Стралджа и Община Тунджа) и западната част на Източен „Черноморски“ лозаро-винарски район (Община Айтос и Община Камено). Географският район обхваща Тунджанско-Стралджанска подобласт и достига северните склонове на Странджа и Сакар планина. Обособени са две климатични области: Континентална и Континентално – Средиземноморска, значително повлияни от Черно море. Средната надморска височина е 200 м. В релефно отношение са обособени също две части – равнинна и хълмиста. Равнините се характеризират с наличието на равнинни понижения, които водят до задържане на вода и до преовлажняване на почвата. Естественото отводняване се осъществява от реките Тунджа, Поповска, Мочурица, Калница и система от множество сухи дерета, които през лятото почти пресъхват. Почвите са средно и слабо излужени черноземи-смолници, алувиално-ливадни, канелено-горски и др. Климатичните и почвените условия в географския район на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ са изключително подходящи за отглеждане на лозя и по-специално

на сортовете „Мускат отонел“ и „Тамянка“, които са основна суровина за получаване на напитката.

Метод на получаване на спиртната напитка

Винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ се произвежда в географския район на гр. Стралджа от грозде от сортовете „Мускат Отонел“ и „Тамянка“. Площите на „Мускат Отонел“ са 2404 дка (240,4 ха) със среден добив от декар 949 кг/дка. Площите на „Тамянка“ са 404 дка (40,4 ха) със среден добив 1075 кг/дка.

По данни на производителите гроздето се бере при достигане на технологична зрелост при захарно съдържание мин. 16 %. 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. При приемането гроздето се окачествява по маса, вид, сорт и захарно съдържание. 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 и мачка. Гроздовата каша се охлажда и в подходящи съдове се настоява до 48 часа. Понижаването на температурата предотвратява започването на алкохолна ферментация, а контактът с твърдите части води до екстракция на намиращите се в ципата на гроздовите зърна ароматични вещества. Технологичната операция се провежда изключително внимателно с цел да се избегне огрубяване на мъстта и да се постигне обогатяване с ценни ароматични компоненти. Следва оцеждане на мъстта без свръх пресоване. Стриктно се спазва правилото от 100 кг грозде да се получават най-много 75 литра вино. Отделената мъст се засява с чиста култура винени дрожди. Бурната алкохолна ферментация се провежда в специални съдове, изработени най-често от неръждаема стомана и свързани с източник на студ. Процесът се контролира, като се следят по два пъти в денонощието температурата, захарното съдържание и промяната в органолептиката. Тихата алкохолна ферментация се провежда в железобетонни резервоари. Избите в района са предимно от Южно френски тип. След приключване на тихата ферментация вината се отделят внимателно от утайките (претакане). Тук е важен човешкият фактор. Технологиът осигурява минимално обогатяване с кислород с цел оформяне и съзряване на вината. Работи се в отсъствие на сулфити (серен диоксид) и процесът е изключително деликатен. За да се получи висококачествен дестилат се спазва правилото: „Веднага след ферментация – дестилация“.

Използваните при производство на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ дестилационни съоръжения са с непрекъснато действие тип К5 и ДК1. Конструкцията им е типична, българска. Характерните й особености са следните:

Дестилационна инсталация тип К5. Състои се от дестилационна (изтощителна) колона с 13 еднокалпакови контактни устройства, два дефлегматора, кондензатор, охладител, барета за дестилат, хоризонтален винозагревател и ниворегулатор. След пускане водата в системата на дефлегматорите, кондензатора и охладителя се загрева колоната, чрез подаване на пара след което се подава вино за дестилация, което е преминало през винопредзагревателя към горната част на дестилационната колона. 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. Обезалкохоленият остатък напуска колоната през ниворегулатора и минава през винопредзагревателя, където загрева постъпващото за дестилация вино до

температура 60-70 °C. Желаното алкохолно съдържание на винения дестилат се осигурява чрез регулиране на дебита на охлаждащата вода в дефлегматорите. Нормалният режим на работа на системата се поддържа чрез регулиране на дебита на виното за дестилация, количеството на подаваната пара в колоната и дебита на водата в дефлегматорите. Системата има производителност 1000 литра вино за час.

Дестилационна инсталация тип ДК1 представлява съоръжение с непрекъснато действие, работещо на принципа на ректификацията. Състои се от изтощителна част, концентрационна част, два дефлегматора, кондензатор, охладител, барета за дестилат, винопредзагревател в долната част на изтощителната част и ниворегулатор. В изтощителна част са разположени тарелки, като на всяка тарелка се извършва непрекъснат масообмен между течната фаза и парната фаза. Алкохолните пари напускат колоната и се втечняват в дефлегматорите, като част от флегмите се връщат в колоната, а останалите се охлаждат в кондензатора и охладителя. По този начин става непрекъснато изпарение и концентрация на алкохолосъдържащата течност, т. е. отделяне и концентрация на алкохола.

В най-долната част на изтощителната колона съдържанието на алкохол е равно на нула, а в горната част нараства. Движешите се отдолу нагоре водни пари срещат в противоток виното за дестилация и се обогатяват с етилов алкохол и летливи примеси. След това те постъпват в концентрационната част, където се извършва увеличение на алкохолния градус. Водно-алкохолните пари от горната част на дестилационната колона постъпват в дефлегматорите, като една част от тях се връщат в колоната, а останалата постъпват в кондензатора и охладителя. Полученият след охлаждане винен дестилат изтича през баретата, където чрез спиртомер непрекъснато се следи алкохолното му съдържание и температурата. Обезалкохоленият остатък напуска колоната през ниворегулатор и минава през винопредзагревателя, където загрява постъпващото за дестилация вино. Системата има производителност 3750 литра вино за час.

Дестилацията се осъществява до обемно алкохолно съдържание от 65 %. Дългогодишният опит на поколения технолози показва, че при посочения алкохолен градус в максимална степен се улавят ароматичните вещества от вината и се постига хармоничен, богат и балансиран вкус. Получаването на висококачествени дестилати дава възможност за по-нататъшно развитие в органолептиката при съзряването и стареенето в дъбови бъчви. Използва се изключително Странджански дъб, който обогатява вкуса на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ и ѝ придава характерен и уникален облик.

Странджанския дъб (*Quercus hartwissiana* Stev.) или лъжник е листопадно дърво с височина до 25 м. 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.

От поколения месните бъчвари предават уменията за обработка на уникалния материал. Структурата на дървото, което е „расло на камък“ е пореста, но порите са с много малки размери. При продължително взаимодействие с дестилатите за винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ настъпват не само изпарение на алкохола, но и екстракция на ценни компоненти от дървесината. Обогатяват се цвета, аромата и вкуса на дестилатите, които търпят изключителни, специфични и благородни трансформации. Винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ отлежава в дъбовите бъчви с вместимост до 1000 литра в продължение най-малко на 6 месеца до 1 година, а най-качествените и уникални дестилати, притежаващи ярко изразен потенциал за стареене – около и над 3 години. Накрая след купажиране на подходящи дестилати се получава кристална течност с бледожълт до лек кехлибарен цвят, изчистен мускатов аромат с дискретни нотки на роза, индрише и смокиня с фин дъбов нюанс на финала, съдържащ дискретни нотки на ванилия, с мек вкус и дълъг, запомнящ се послевкус. Готовата напитка се налива в стилна бутилка с характерен съвременен дизайн, който е лесно разпознаваем от потребителите.

Няма изискване бутилирането на напитката да се извършва само в границите на географския район.

Връзка с географската среда или произход

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

„Стралджанска мускатова ракия“ е традиционна, специфична и характерна за географския си район винена дестилатна спиртна напитка. Районът около гр. Стралджа е известно тракийско средище. При Зайчи връх е открито тракийско селище. В близост са разположени тракийски могили. Археологическите находки в района от тракийския период – амфори, гарафи, монети, изобразяващи обичаи, свързани с отглеждането на лозя и направата на вино свидетелстват, че лозарството и винарството са добре развити по тези места от древни времена.

Исторически в по-късен етап започва получаването на дестилати. С течение на времето процеса на дестилация и използваните уреди се усъвършенстват и разпространяват. В началото на XX 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 начало на производството на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ може да се приеме 1964 г. Тогава е основана избата в гр. Стралджа, а в околните села кооперативите вече разполагат с достатъчно насаждения от ароматичните сортове „Мускат Отонел“ и „Тамянка“. Прилагаме снимки от посочения период (Приложение 4).

„Стралджанска мускатова ракия“ е утвърдена като специална винена дестилатна спиртна напитка с отраслова нормала № 1874609-82 през 1982 г., с която се разрешава да бъде бутилирана само в бутилки с вместимост 0,7 л, а през 1985 г. излиза отраслова нормала № 1874609-85 и започва бутилиране и в бутилки от 0,5 л (Приложение 5). Художественото оформление (бутилка, етикет, капачка) минава през различни етапи, но бутилката, като важна част от търговското представяне на напитката е характерна и разпознаваема от потребителите. Справки за произведените и реализирани на пазара количества от винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ показват, че за периода 2007 - 2012 г. са произведени и реализирани 720 056 литра от напитката.

Демократичните промени в Република България водят до пълно възстановяване на собствеността върху земеделските земи. В географския район на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ са възобновени лозовите насаждения на „Мускат Отонел“ и „Тамянка“. Винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ се предлага и на нови, външни пазари. Създаден е характерния дизайн на бутилката, непроменен през годините и разпознаваем за потребителите. Поставя се начало на участия в мащабни рекламни кампании, представяния и дегустации в големи търговски вериги, участия в международни панаири, изложения и конкурси. Винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ е спиртна напитка с множество награди и отличия. На международното изложение „Винария“ в гр. Пловдив през годините на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ са присъдени 8 златни, 7 сребърни медала и два почетни диплома. Безспорните качества на напитката са оценени и на престижния конкурс „INTERNATIONAL SPIRIT CHALLENGE 2011“, където винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ получава бронзов медал.

През 2012 г. винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ се нарежда в световния топ 3, след като е отличена с 89 точки и сребърен медал в престижния конкурс „International Review of Spirits“ на Beverage Tasting

Institute (BTI), USA. Получава и отличието медал Best Buy, за продукт, който дава изключителна добавена стойност за потребителите и то на достъпна цена. Оценката на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ завършва с една много показателна дума, вплетена и в рекламната кампания на напитката – Stylish (стилна, изискана).

Винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ е носител на множество международни награди:

- почетен сребърен медал International Wine & Spirit Competition 2010, Англия,
- почетен сребърен медал Los Angeles International Wine and Spirit Competition 2010, USA ,
- сребърен медал и отличие Best in Class, International Wine & Spirit Competition 2008, Англия,
- златен медал на „MUNDUS vini“ 2006, Германия,
- почетен диплом от “Wine & Spirit International Design Awards 2005” (Приложение 6), (Приложение 7) и (Приложение 8).

Винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ присъства активно в интернет пространството. Напитката има собствен сайт (<http://straldjanska.com>), където потребители и фенове могат да намерят новини, информация, съвети за консумация, заведения и магазини и всичко интересно около винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“, например организирането на ежегоден голф-турнир за верните почитатели на напитката.

— Специфични характеристики на спиртната напитка, дължащи се на особеностите на географския район

Географският район на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ предлага подходящи почвени и климатични условия за отглеждането на лозя от сортовете „Мускат Отонел“ и „Тамянка“. Вината от посочените сортове се произвеждат, като от 100 кг грозде се получават до 75 литра вино. Дестилацията се провежда до 65 об.% в дестилационни съоръжения с непрекъснато действие тип К5 и ДК1 с характерна, българска конструкция и начин на работа. Съчетанието на сортовите характеристики на вината, обусловени от географския район с метода на дестилация води до получаване на дестилати, отличаващи се с богат ароматен комплекс, съчетаващ сортовия мускатов аромат (роза и индрише) с аромат на смокиня.

Географският район на напитката включва части на Странджа планина, където се добива дървесината за бъчвите, в които отлежават дестилатите за винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“. Контактът с дървесината от странджански дъб води до благородни трансформации в цвета, аромата и вкуса. Получава се кристална течност с искрящ бледожълт до лек кехлибарен цвят, изчистен мускатов аромат с дискретни нотки на роза, индрише и смокиня с фин дъбов нюанс на финала, съдържащ нотки на ванилия с мек и дълъг, запомнящ се послевкус.

Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби

В националното законодателство не са разписани допълнителни специфични разпоредби за винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“. Производството и предлагането на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ се подчиняват на общите изисквания, валидни за категорията „Винена дестилатна спиртна напитка“, залегнали в Закона за виното и

спиртните напитки (ЗВСН), обн. ДВ, бр. 45 от 2012 г. в сила от 16.09.2012 г., където са регламентирани:

- дефиниция за „Традиционни български спиртни напитки“, в т. ч. гроздова ракия;
- национална процедура за утвърждаване на спиртни напитки с географско указание

Винена дестилатна спиртна напитка гроздова ракия е с утвърдено географско указание „Стралджанска мускатова ракия“ със заповед на министъра на икономиката и енергетиката № Т-РД-27-24/27.11.2013 г. (Приложение 9). Заповедта е публикувана на официалния сайт на Министерство на икономиката на адрес <http://www.mi.government.bg/bg/library/zapowed-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-s-72-c28-m361-2.html>;

- специфични правила за предлагане на пазара на винена дестилатна спиртна напитка

Всяка винена дестилатна спиртна напитка, произведена на територията на Република България може да се предлага на пазара само ако е придружена от копие на протокол за изпитване на партидата, издаден от акредитирана лаборатория и копие на сертификат за автентичност, издаден от Регионална лозаро-винарска камара (РЛВК). РЛВК е междупрофесионална организация на производителите, преработвателите и търговците на лозаро-винарски продукти и спиртни напитки, които са юридически лица със седалище и териториален обхват. РЛВК определят състава на Регионалните дегустационни комисии (РДК) и издават Сертификатите за автентичност на винена дестилатна спиртна напитка, включително напитките с географско указание. РДК към РЛВК изготвя органолептична оценка на партидата от винена дестилатна спиртна напитка, в която се посочва, че оценяваната партида съответства по органолептични и физико-химични показатели на категорията си и може да бъде бутилирана и предлагана на пазара. В състава на РДК участват технолози, които произвеждат вина и спиртни напитки в съответния регион и участват активно в контрола на качеството им преди предлагане на пазара.

Винена дестилатна спиртна напитка с географско указание „Стралджанска мускатова ракия“ подлежи на органолептична оценка от РДК към Югоизточна Тракийска Регионална Лозаро-Винарска Камара със седалище и адрес на управление в гр. Сливен.

В МИ са представени 16 броя Сертификати за автентичност на винена дестилатна спиртна напитка „Стралджанска мускатова ракия“ (Приложение 2).

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)

Допълнение към географското указание

Специфични правила за етикетиране

Съгласно Закона за виното и спиртните напитки при етикетиране на спиртна напитка, произведена в Република България и предназначена за българския пазар, се вписват следните задължителни данни на български език:

1. търговско наименование на напитката;
2. номинален обем;
3. знак "е" - количеството на напитката отговаря точно на посоченото в етикета;
4. действително алкохолно съдържание на напитката;
5. номер и/или дата на производствената партида, като пред тях се поставя знак "L";
6. номер на техническата спецификация на напитката;
7. наименование (фирма) и седалище на производителя;
8. наименование (фирма) и седалище на бутилиращото предприятие, когато напитката е бутилирана или налята в съдове с вместимост 60 л и по-малко;
9. номер на удостоверението за регистрация на производителя.

При етикетирането на спиртна напитка може да се вписват следните незадължителни данни:

1. име на географския район, където напитката е произведена;
2. име на плода или на плодовете или наименование на суровината, от които е произведена напитката;
4. препоръки за ползване на напитката;
5. медали и отличия;
6. начин на съзряване и стареене на напитката;
7. начин на производство;
8. кратност на дестилацията;
9. информация за историята на напитката и на производственото предприятие;
10. данни за лицата, участвали в търговския оборот на напитката.

Търговското наименование на спиртна напитка може да бъде допълнено с географско указание, при условие че фазата на производство от добиването на суровината до получаването на специфичните или окончателните характеристики и свойства на спиртната напитка се извършва в посочения географски район.