



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на икономиката и енергетиката

ЗАПОВЕД

№ Т-РД-27-21 / 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 и винена ракия**

С географско указание „Карнобатска“: **Карнобатска гроздова ракия/Гроздова ракия от Карнобат; Карнобатска винена ракия/Винена ракия от Карнобат**

Производители: „ВИН. С. Индустрийс“ ООД, със седалище и адрес на управление: с. Церковски, общ. Карнобат, обл. Бургаска и „СИС Индустрийс“ ООД, със седалище и адрес на управление: гр. София, бул. „Джеймс Баучер“ № 77, ет. 2.

Общини (населени места), на чиято територия се добиват суровини за производство на спиртната напитка: *Венец, Невестино, Соколово, Деветак, Искра, Огнен, Терзийско, Лозенец, Стралджа, Аспарухово, Раклица, Карагеоргиево, Пирне, Тополица, Черноград.*

Засадена площ с плододаващи лозя: 32944,64 (тридесет и две хиляди деветстотин четиридесет и четири цяло и шейсет и четири) дка.

Сорт на гроздето:

- бели: „Шардоне“, „Мускат отонел“, „Мускат пти грен“, „Вионие“, „Юни блан“, „Траминер“, „Ркацители“, „Червен Мискет“, „Рейнски Ризлинг“, „Совиньон блан“, „Виктория“, „Шасла“;
- червени: „Каберне Совиньон“, „Сира“, „Мерло“, „Мавруд“, „Примитиво“, „Памид“, „Аликант буше“, „Гаме де буз“, „Пино ноар“, „Каберне фран“, „Хамбургски Мискет“, „Рубин“.

Характеристики на гроздето:

- захарно съдържание (изразено в т. %): мин 17,1;
- киселинност (изразена в г/л): мин. 4,1;
- 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 чрез ронкане, мачкане и оцеждане;
- **метод на ферментация:**
 - гроздовата каша се подлага на ферментация, като се засява с чиста култура сухи винени дрожди от род "Cerevisiae", в порядъка на 2 до 3% закваска. Ферментацията се осъществява при контрол на температурата чрез охлаждане в диапазон 18-25⁰ C;
 - след алкохолната ферментация виноматериалите се претакат с достъп на въздух, за да се отстрани разтвореният в тях въглероден диоксид;
 - полученият материал се подлага на дестилация в триколонна дестилационно-ректификационна инсталация с непрекъснато действие;
- **начин на съхранение** - полученият готов дестилат се съхранява в неръждаеми съдове или отлежава не по-малко от 6 месеца в дъбови бъчви с вместимост по 0,5 м³ всяка;
- **метод за обработка** - дестилатът се купажира с вода за пиене деминерализирана, получена чрез обратна осмоза; прилагат се разрешени спомагателни технологични практики при производство на спиртни напитки, съгласно ЗВЧН.

За утвърждаването на винена дестилатна спиртна напитка *гроздова ракия* и *винена ракия* с географско указание „Карнобатска“: **Карнобатска гроздова ракия/Гроздова ракия от Карнобат; Карнобатска винена ракия/Винена ракия от Карнобат** са представени:

1. Протокол от изпитване № 1092 от 17.03.2010 г., издаден от акредитираната лаборатория към "ВИН. С. Индустрийс" ООД за основните физико-химични показатели.

2. Протоколи № 3 от 05.03.2009 г., № 3 от 19.02.2010 г., № 8 от 22.04.2010 г., № 10 от 24.06.2010 г., издадени от РДК при РЛВК „Югоизточна Тракийска“ – гр. Сливен за извършен органолептичен анализ и оценка.

3. Сертификат за автентичност № 131 и 132 от 24.06.2010 г., издаден от РЛВК „Югоизточна Тракийска“ – гр. Сливен.

С настоящата заповед отменям Заповед № Т-РД-27-06/17.11.2010 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

Винена дестилатна спиртна напитка с географско указание „КАРНОБАТСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ“/„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ КАРНОБАТ“/„KARNOBATSKA GROZDOVA RAKYA“/„GROZDOVA RAKYA OT KARNOBAT“

ЕС №: PGI-BG-01865 – 7.1.2014 г.

1. Географско указание, за което се подава заявлението

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“

2. Категория на спиртната напитка

Винена дестилатна спиртна напитка/Wine spirit

3. Описание на спиртната напитка

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ е винена дестилатна спиртна напитка с минимално алкохолно съдържание 40 об.%, която:

— е получена чрез единична или двойна дестилация до 65 об.% на вино, получено от грозде, като виното, получено от 100 килограма грозде, не може да надвишава 75 литра;

— по състав и органолептични характеристики отговаря на изискванията за производство на винена дестилатна спиртна напитка.

3.1. Физически характеристики

Бистра течност, с гланц, без утайки и плаващи частици. Оцветяването е светложълто, придобито от отлежаване в дъбови бъчви или прибавка на карамел, с аромат, характерен за вложените суровини, доразвит от отлежаването.

3.2. Химически характеристики

Винената дестилатна спиртна напитка е с алкохолно съдържание мин. 40 об. %, като при нейното производство стриктно се спазва изискването от 100 килограма грозде да се получават най-много 75 литра вино, което след това се дестилира до 65 об. % алкохол.

Алкохолно съдържание – 40 об.%; метанол –11 g/hl при 100 об.% алкохол; летливи вещества от 140 до 200 g/hl при 100 об.% алкохол.

Летливите вещества са друга основна характеристика на напитката, които влияят върху органолептиката. Те съвкупност от висши алкохоли, общи киселини, естери и алдехиди, като количеството на естерите (от 14 до 30 g/hl, при 100 об. % алкохол) и алдехидите (от 7 до 9 g/hl, при 100 об. % алкохол) е определящо за аромата, а вкусовите качества зависят от съдържанието на висши алкохоли, които при тази напитка са (от 120 до 150 g/hl, при 100 об. % алкохол).

3.3. Органолептични характеристики

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ притежава наситен, силен и плътен вкус на узряло

грозде с нюанси на зелена ябълка и смокиня, балансиран ванилов послевкус и ненатрапващ се аромат на дървесина.

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

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ се получава чрез дестилация на вино в съотношение 20 % сорт „Червен Мискет“ и останалите 80 % от произволно съчетани бели и червени сортове, както следва:

— бели – Шардоне, Мускат отонел, Мускат пти грен, Вионие, Юни блан, Траминер, Ркацители, Червен Мискет, Рейнски Ризлинг, Совиньон блан, Виктория, Шасла

— червени – Каберне Совиньон, Сира, Мерло, Мавруд, Примитивно, Памид, Аликант Буше, Гаме де буз, Пино ноар, Каберне фран, Хамбургски Мискет, Рубин,

„Червеният Мискет“ е ароматен сорт и на него се дължат богатите нюанси на зелена ябълка и смокиня във вкуса на винената дестилатна спиртна напитка.

Студената ферментация на плода, която се осъществява при контрол на температурата в диапазон до 22 °C спомага да се запази максимално аромата на плода. В съчетание с производствената технология, базирана на непрекъснатата дестилация до 65 об. % на вино, получено от грозде в дестилационен апарат с непрекъснато действие, Карнобатска гроздова ракия/Гроздова ракия от Карнобат/Karnobatska grozdova rakya/Grozdova rakya ot Karnobat обогатява и концентрира ароматния си и вкусов потенциал.

За да придобият баланс и хармония, дестилатите отлежават в дъбови съдове, където доразвиват своя потенциал. Така се постигат характерното златисто оцветяване, наситеният, силен и плътен вкус на узряло грозде с ненатрапващ се аромат на дървесина.

Купажирането на напитката се извършва чрез смесване на дестилати с различна възраст и органолептични характеристики, прибавя се омекотена вода в количество, необходимо за достигане на 40 об.% алкохолно съдържание на напитката. Обработка се срещу помътняване и се стабилизира, съгласно разрешените енологични практики. При необходимост цветът се коригира с карамел.

4. Географски район, за който се подава заявлението

Районът обхваща територията на следните землищата:

— Община Карнобат – шест землища (микрорайони): с. Венец, с. Деветак, с. Искра, с. Огнен, с. Аспарухово, с. Раклица,

— Община Сунгурларе – едно землище (микрорайон): с. Терзийско,

— Община Айтос – четири землища (микрорайони): с. Карагеоргиево, с. Пирне, с. Тополица, с. Черноград,

— Община Царево – едно землище (микрорайон): с. Лозенец,

— Община Стралджа – едно землище (микрорайон): гр. Стралджа.

Бутилирането на напитката не е ограничено до определения географски район.

5. Метод на получаване на спиртната напитка

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ се произвежда по класическа българска технология. Гроздето се бере чисто-сортно на ръка при достигане на технологична зрелост, ронка се и при необходимост получената гроздова каша се охлажда. Условието за ферментация и използваните дрожди са един от главните източници на ароматни съединения. Студената ферментация на плода гарантира максимално запазване на аромата. След приключване на ферментацията готовото вино при необходимост се бистри и се подава за дестилация. Стриктната дестилация до 65 об.% алкохол на вино, получено от грозде, при съотношение на 100 кг. грозде да не надвишават 75 литра под непрекъснат контрол гарантира постоянното високо качество на „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ и влияе силно върху ароматния състав на получения дестилат. Образуват се нови съединения по време на дестилация, които са продукт на термична обработка – естери, алдехиди, ацетали и др. С цел максимално точно улавяне на ароматния профил има различен подход за производство на дестилатите за напитката. Използва се силата на благородния метал под формата на специални сребърни филтри. Те са монтирани в съдовете за изваряване на напитката.

Получените дестилати се егализират по партиди според физикохимична и органолептична оценка и отлежават минимум шест месеца в дъбови съдове с максимален обем до 500 литра.

Купажирането на напитката се извършва чрез смесване на дестилати с различна възраст и органолептични характеристики, прибавя се омекотена вода в количество, необходимо за достигане на 40 об.% алкохолно съдържание на напитката. Обработка се срещу помътняване и се стабилизира, съгласно разрешените енологични практики. Оцветяването е светложълто, придобито от отлежаване в дъбови съдове или прибавка на карамел, за да се достигне желания цвят.

6. Връзка с географската среда или произход:

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

Климатът на територията на община Карнобат е преходно-континентален, силно повлиян от морето в крайбрежната зона на 20-30 км от брега. Продължителността на вегетационния период на лозята в района е 205 дни. Средната температурна сума от биологично активните температури е 3 911 °С с доверителен интервал от 3 713 °до 4 109 °С.

Тези температурни суми характеризират условията за узряване съответно на ранните, средно ранните и късните сортове лози.

Засадената площ с плододаващи лозя е 2 766,56 (две хиляди седемстотин шестдесет и шест цяло и петдесет и шест) хка. Лозовите масиви от които се добиват суровините за производството на винена дестилатна спиртна напитка „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“ са разположени в Подбалкански лозаро-винарски район „Розова долина“ (община Карнобат и община Сунгурларе), в западната част на Източен „Черноморски“ лозаро-винарски район (община Айтос и община Царево) и в Южен лозаро-винарски район „Тракийска низина“ (община Стралджа). Географският район обхваща Тунджанско-Стралджанската подобласт и заема южните склонове на Карнобатско-Айтоска източна Стара планина и част от Бургаската низина.

Високо хълмистите ридове и ниско-заравнените котловинни полета, характерни и за територията на община Карнобат благоприятстват отглеждането на винени сортове

грозде, един от които е „Червеният Мискет“. Той е стар местен български винен сорт грозде. Има среден растеж, добра родovitост и среден добив. По устойчивост на измръзване този сорт заема първо място сред местните сортове и превъзхожда редица чужди винени сортове. Мискетът е ароматен сорт и придава богатите нюанси на зелена ябълка и смокиня във вкуса на „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“.

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

В резултат на добрите природно-климатични условия, предпоставка за качествено и добре узряло грозде, в съчетание с нощния гроздобер за запазване на аромата му, както и технологията на ферментация при ниска температура и дестилацията в дестилационна инсталация с непрекъснато действие, спомагат да се концентрира нежният гроздов аромат, а отлежаването на дестилата в дъбови съдове - да се доразвие ароматния и вкусовия потенциал на напитката.

Така се постигат характерното златисто оцветяване, наситеният, силен и плътен вкус на узряло грозде с ненатрапващ се аромат на дървесина.

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya ot Karnobat“ притежава наситен, силен и плътен вкус на узряло грозде с нюанси на зелена ябълка и смокиня, балансиран ванилов послевкус и ненатрапващ се аромат на дървесина, което спомага тя да бъде разпознаваема, харесвана и търсена от потребителите. Напитката заема стабилно място на пазара и съчетава в себе си традиции и иновации.

Документите, съставляващи досието на напитката се съхраняват в дирекция „Регистриране, лицензиране и контрол“ при Министерство на икономиката на Република България.

7. Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби

Националната процедура за утвърждаване на спиртна напитка с географско указание е определена в Раздел VII „Производство на спиртни напитки с географско указание“ на Глава девета „Спиртни напитки“ от Закон за винотои спиртните напитки, обн. ДВ, бр. 45 от 15.6.2012 г. в сила от 16.9.2012 г.

„Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozдова rakya otKarnobat“ е с утвърдено географско указание със Заповед № Т-РД-27-21/27.11.2013 г. на министъра на икономиката и енергетиката. Заповедта е публикувана в официалния сайт на Министерство на икономиката на адрес:

<http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozдова-rakiya-i-vinena-rakiya-s-geograf-73-c28-m361-2.html>

8. Заявител

— Държава членка

Република България

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

ул. „Славянска“ № 8/гр. София, пощенски код: 1052/Република България

— Име на юридическото или физическо лице

Министерство на икономиката/Ministry of Economy

9. Допълнение към географското указание

няма.

10. Специфични правила за етикетиране

За продукта „Карнобатска гроздова ракия“/„Гроздова ракия от Карнобат“/„Karnobatska grozdova rakya“/„Grozdova rakya ot Karnobat“, не се прилагат специфични задължителни правила за етикетиране (различни от хоризонталните).