



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на икономиката и енергетиката

ЗАПОВЕД

№ Т-РД-27-25 / 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 бренди**

С географско указание „Поморие“: **Поморийска гроздова ракия / Гроздова ракия от Поморие; Бренди Поморие / Поморийско бренди**

Производител: „Черноморско злато“ АД, със седалище и адрес на управление: гр. Поморие, Индустриална зона.

Общини (населени места), на чиято територия се добиват суровини за производство на спиртната напитка: гр. Поморие, с. Баня, с. Бата, с. Горица, с. Гълъбец, с. Гюльовица, с. Каблешково, с. Каменар, с. Кошарица, с. Лъка, гр. Несебър, гр. Обзор, с. Оризаре, с. Порой, с. Страцин, с. Тънково.

Засадена площ с плододаващи лозя: 31962 (тридесет и една хиляди деветстотин шейсет и два) дка.

Сорт на гроздето:

- бели: „Мускат отонел“, „Димят“, „Пино Шардоне“, „Ркацители“, „Юни блан“, „Червен мискет“;
- червени: „Памид“, „Мерло“, „Каберне Совиньон“, „Мавруд“.

Характеристики на гроздето:

- захарно съдържание (изразено в т. %): мин. 16,1;
- киселинност (изразена в г/л): мин. 4;
- механичен състав - съгласно приложена справка за характеристиките на гроздето.

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

- **брание** - ръчно в специализирани съдове;
- **транспортиране** - в контейнери с подходяща конструкция и обем;
- **преработка** – гроздето се ронка и мачка и при необходимост гроздовата каша се охлажда. Тази, получена от бели неароматични сортове се подава в пневматична преса и получената гроздова мъст се забистря, отдекантира и се подава за ферментация във вертикални ферментатори. Гроздовата каша, получена от ароматични сортове и тази от червени сортове грозде се винифицира във вертикални ферментатори;
- **метод на ферментация:**
 - за провеждане на алкохолна ферментация се използват чиста култура дрожди. По време на процеса се прилага ежедневен контрол по отношение на температура, относително тегло и дегустационна оценка;
 - провежда се прекъсната дестилация, чрез дестилационни апарати тип „Аламбик“ и непрекъсната дестилация в колони К-5, НМ-72, НМ-3000 и ДК-2 до 55 - 57 об. % (за гроздова ракия) и до 62 – 70 об. % (за бренди);
- **начин на съхранение** - полученият готов дестилат се съхранява в метални резервоари или дъбови бъчви;
- **метод за обработка** - дестилатът се купажира с вода за пиене деминерализирана; прилагат се разрешени спомагателни технологични практики при производство на спиртни напитки, съгласно ЗВСН.

За утвърждаването на винена дестилатна спиртна напитка *гроздова ракия и бренди* с географско указание „Поморие“: **Поморийска гроздова ракия / Гроздова ракия от Поморие; Бренди Поморие / Поморийско бренди** са представени:

1. Протоколи от изпитване № 344 от 14.12.2005 г., № 54 от 23.04.2007 г., № 65 от 14.04.2006 г. и № 56 от 23.04.2007 г., издадени от акредитираната лаборатория към „Черноморско злато“ АД – гр. Поморие за основните физико-химични показатели.

2. Протоколи № 1 от 09.03.2006 г., № 3 от 04.05.2006 г. и № 4 от 06.07.2006 г. от заседания на Регионалната дегустационна комисия към РЛВК „Южно Черноморие“ – гр. Бургас за извършен органолептичен анализ и оценка.

3. Сертификати за автентичност № 1 от 03.04.2006 г. и № 25 от 02.08.2006 г., издадени от РЛВК „Южно черноморие“ – гр. Бургас.

С настоящата заповед отменям Заповед № РД-16-962/23.10.2007 г. на министъра на икономиката и енергетиката.

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

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)

[попълва се от Комисията]

Брой страници (включително настоящата страница): **8**

Език, на който е подадено заявлението: **Български /Bulgarian**

Номер на досието ...

[попълва се от Комисията]

Географско указание, за което се подава заявлението: Поморийска гроздова ракия / Гроздова ракия от Поморие / Pomoriyska grozdova rakya / Grozdova rakya from Pomorie.

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

1. Описание на спиртната напитка:

Физически, химически и/или органолептични характеристики:

Винена дестилатна спиртна напитка с географско указание „Поморийска гроздова ракия“ има бистър, прозрачен, бледожълт цвят и прекрасен аромат на бели цветя и акация, с вкус на ванилия и карамел. Със слабо до интензивно златисто оцветяване, придобито от отлежаване в дъбови бъчви или прибавка на карамел.

Минималното алкохолно съдържание на напитката е 40 об. %, като при нейното производство стриктно се спазва изискването от 100 килограма грозде да се получават най-много 75 литра вино, като виното след това се дестилира до 65 об. % алкохол.

Летливите вещества са основна характеристика на напитката, които влияят върху органолептиката. Представените в Министерство на икономиката, дирекция „Регистриране, лицензиране и контрол“ Протоколи за физикохимичен анализ от акредитирана лаборатория на различни партии от „Поморийска гроздова ракия“ показват съдържание на летливи вещества от 150 до 371 g/hl при 100 об. % алкохол. Летливите вещества са съвкупност от висши алкохоли, общи киселини, естери и алдехиди, като количеството на естерите (от 50 до 51.3 g/hl, при 100 об. % алкохол) и алдехидите (от 5.5 до 50 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 100 до 316 g/hl, при 100 об. % алкохол.

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

Винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Поморийска гроздова ракия“ се произвежда по класическа българска технология. За да придобие баланс и хармония, виненият дестилат отлежава в дъбови бъчви, където в продължение на минимум 6 месеца развива своя потенциал. Лагеруването му в дъбови бъчви придава на произведената напитка „неземна“ хармония и мекота, прекрасен аромат на бели цветя и акация и вкус на ванилия и карамел. Дъбът е незаменим за направата на съдове за съхранение и отлежаване на дестилати. Той се цени заради механичните му качества - здравина и гъвкавост, но повече заради някои химически свойства и фина структура, която помага за благоприятното "дишане" на съхраняваната в него напитка. От веществата, които се извличат от дъба по време на отлежаването, най-важни са фенолните съединения (танини), а от тях най-силно на вкуса влияе ванилинът. Качеството при дъбовата дървесина, зависи в значителна

степен от почвите и климата. По-бедни почви в по-сухи райони дават по-качествен материал. Подбират се само дървета, расли в гора, а не самотни. Те са с прави стволове и ситнопореста структура. У нас с най-добри качества е странджанският дъб, но се използва и материал от Стара планина. Материалът от странджански дъб притежава уникални качества. Контактът с дървесината води до развитие на благороден вкус и фин аромат.

Изобилието на богати и експлозивни аромати, укротени от благородната мекота се дължат преди всичко на традиционно отлежаване в стари дъбови бъчви, които преди това са изтощени от съхраняван в тях дестилат за бренди. По този начин дъбът е омекотен, не се натрапва в напитката и не доминира над характерния мускатов аромат и вкус.

3. Географски район, за който се подава заявлението

Винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Поморийска гроздова ракия“ се произвежда в община Поморие, като в случая географската област съвпада с тази, в която са разположени лозята, а именно в землищата на:

- гр. Поморие - селата Баня, Бата, Горица, Гълъбец, Гюльовца, Каблешково, Каменар, Кошарица и Лъка;
- гр. Несебър;
- гр. Обзор - с. Оризаре, с. Порой, с. Страцин и с. Тънково.

Община Поморие е разположена в южната част на Източния Черноморски лозаро-винарски район. Климатът в този район е мек, морски. Под определящото влияние на Черно море зимата е мека и продължителна, а лятото – прохладно. Пролетта настъпва сравнително късно, а есента е топла и продължителна. Средната годишна температура е 12,9 °C. Ветровете са с посока север, североизток и северозапад. Най-силни са през зимата и по-слаби през пролетта и лятото. Слънчевото греене е най-силно през юни-юли. Влажността на въздуха край морето е висока. Средно годишната относителна влажност е 76%. Средната годишна сума на валежите е 470-585 мм. Климатичните особености създават добри условия за развитие на лозарството. Засадената площ с плододаващи лозя е 3196 хектара (три хиляди сто деветдесет и шест). Почвите в тези райони са предимно черноземни с почти всичките им разновидности. Те са дълбоки, водообезпечени, с добър въздушен и хранителен режим, осигуряващ достатъчно хранителни вещества – азот, калий, фосфор, калций и др. Въздухът в близост до Черно море е с висока атмосферна влажност и ниски температурни амплитуди, обезпечаващ нежни и специфични аромати. Основната почвена покривка се състои от смолници, карбонатни - алувиални, делувиални, ливадни, каменяци и канелени горски, наситени и ненаситени псевдоподзолисти почви, които са подходящи за отглеждане на бели и на червени сортове лози.

4. Метод на получаване на спиртната напитка

„Поморийска гроздова ракия“ е продукт получен от прясно грозде отгледано в съответния регион. Технологичният път при производството ѝ не се е променил с времето, а само се правят иновации в техническата част с цел по-бързо и безпрепятствено преработване на суровините.

Сортовете грозде, от които се прави виното, съответно дестилатът за производството на винената дестилатна спиртна напитка с географско указание са следните:

- бели: „Мускат отонел“, „Димят“, „Пино Шардоне“, „Ркацител“, „Юни блан“, „Червен мискет“;
- червени: „Памид“, „Мерло“, „Каберне Совиньон“, „Мавруд“.

Всички те са в списъка на основните винени сортове на Република България:

1 Мерло

- 2 Каберне совиньон
- 3 Памид
- 4 Ркацители
- 5 Мискет червен
- 6 Мускат Отонел
- 7 Шардоне
- 8 Димят
- 9 Мавруд
- 10 Сира
- 11 Широка мелнишка лоза
- 12 Совиньон блан
- 13 Гъмза
- 14 Траминер
- 15 Юни блан
- 16 Други червени
- 17 Други бели

Сорта „Пино Шардоне“ е вписан в Приложение №1 към Заповед № РД 09-657/14.10.2014 г. на Министъра на земеделието и храните - СПИСЪК НА КЛАСИФИЦИРАНИТЕ ВИНЕНИТЕ СОРТОВЕ ЛОЗИ ПО ЛОЗАРСКИ РАЙОНИ И ЛОЗАРСКИ ЗОНИ В ЕС, който е публикуван на официалната страница на Изпълнителната агенция по лозата и виното, на адрес:

http://www.eavw.com/updocs/1714101413544264_Spisak%20Vineni%20Sortove.pdf

Основните етапи на получаване на напитката с географско указание „Поморийска гроздова ракия“ са:

- грозде отгледано в региона;
- пълен контрол на ферментацията на виноматериала за дестилация, като под виноматериал се разбира виното, което е предназначено за дестилация;
- пълен контрол на дестилацията;
- съзряване на напитките в дъбови бъчви.

• **бране на гроздето:**

За получаването на винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Поморийска гроздова ракия“ гроздето се бере чисто сортово на ръка при достигане на технологична зрелост, при захарно съдържание минимум 16,1 %. Събира се в пластмасови касетки и се транспортира до приемателен пункт, където се окачествява по показатели – сорт, външен вид, захарно съдържание. Приетото грозде се ронка и

мачка, а получената гроздова каша се охлажда и подава за ферментация и следващо производство на вино.

Условията за ферментация и използваните дрожди са един от източниците на ароматни съединения. Природата и количеството на съединенията образувани по време на ферментацията се определя главно от температурата на ферментация и активността на дрождите. Направени са иновации с цел пълен контрол върху процеса. Значението на дрождите не е определено само като производител на етанол, те имат централна роля в образуването на съединения, които придават на напитката типичния за нея аромат и вкус. За провеждане на алкохолната ферментация се използва чиста култура винени дрожди, като по време на ферментацията се прилага ежедневен контрол по отношение на температура, относително тегло и се прави дегустационна оценка. След приключване на алкохолната ферментация готовото вино се изпраща за дестилация.

- **метод на дестилация:**

Дестилацията 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. За производството на тази напитка се използват както колонни дестилати, получени при непрекъснат метод на дестилация, така и дестилати, получени в дестилационни апарати – тип шарантски казани, с прекъснатата дестилация.

Търсейки иновативни решения за подчертаване на уникалността на винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Поморийска гроздова ракия“, са проектирани и изградени от френската фирма „Прило“ съоръжения за прекъснатата дестилация тип „Аламбик“ (шарантски казани). Провежда се двукратна дестилация. При първото зареждане на дестилационните апарати от виното с алкохолно съдържание 8 – 12 об.% се отделя естери-алдехидната фракция и се получава „суров“ дестилат с ниско алкохолно съдържание – 25 до 32 об.%. При вторичната дестилация „суровият“ дестилат се подлага на фракционна дестилация. Получават се три фракции – първоток, винен дестилат и патоки. Средната фракция представлява висококачествен дестилат с потенциал за развитие, изключително подходящ за производство на винената дестилатна спиртна напитка с географско указание. След дестилацията, получения продукт се налива в дъбови бъчви за отлежаване. Останалите две фракции се оползотворяват, като се смесват с вино и отново се подлагат на дестилация.

За провеждане на непрекъснатата дестилация се използват дестилационни инсталации с непрекъснато действие тип К-5, НМ-72 и ДК-2.

Това са български конструкции на системи за дестилация на вино в поток. Притежават доказани с времето конструктивни, технологични и експлоатационни предимства. Процесът на дестилация се контролира чрез регулиране на потока на подаваната суровина за дестилация, налягането на парата и дебита на водата, която охлажда водно-алкохолните пари. Прилага се частична ректификация с цел повишаване на алкохолното съдържание на дестилата, концентрация на ароматичните вещества и отстраняване на труднокипящите, нежелани крайни примеси. Получава се бистър дестилат с добри органолептични характеристики.

При производството на „Поморийска гроздова ракия“ дестилацията се провежда до алкохолно съдържание 55 - 57 об. %. Дългогодишната практика е показала, че при този алкохолен градус се получава уникален баланс между вкус, прекрасен аромат и потенциал за отлежаване и стареене на винения дестилат.

- **съзряване на дестилата:**

Полученият готов дестилат се съхранява в дъбови бъчви. Периодът на отлежаване е най-малко 6 месеца. По време на стареенето съдовете се доливат при нужда с дестилат от същата партида и се оставя около 2 % празен обем.

Съзряването на напитките в дъбови бъчви е безспорно най-важната технологична операция, благодарение на която се оформят характерните за напитката аромат и вкус. В процеса на съзряване, дестилатът екстрахира от дъбовата дървесина лигнин, дъбилни вещества и хемицелулоза. От ароматните съединения образували се по време на съзряването фенолните вещества заемат основно място. Тук „Поморийската гроздова ракия“ дооформя своята уникалност, отлежавайки в съдове, изработени от Странджански дъб с вместимост от 250-620 литра, където под действието на микрооксигенацията от дъгите на съда, дооформя вкусовия си баланс. Всяка партида дестилат отлежава минимум 6 месеца преди да се бутилира.

Следва купажиране с вода за пиене, деминерализирана с твърдост до 3 °Н. Карамел се добавя само при необходимост за достигане на желания цвят. Купажът се филтрира през кизелгуров филтър и се разлива в метални съдове, където изчаква за бутилиране. Престоят на готовата напитка преди бутилиране в метален съд не води до никакви промени във вкуса или аромата. Тези характеристики се оформят единствено по време на стареенето в дъбовите бъчви. При необходимост преди бутилиране се прилагат разрешени спомагателни технологични практики при производството на спиртни напитки - бистрене и обработка със студ. Готовата напитка се бутилира, като няма ограничение за бутилиране извън географския район, в който се произвежда.

5. Връзка с географската среда или произход

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

Град Поморие (с древно име Анхиало) е известен лозарски и винарски център, разположен в югоизточната част на територията на България, на брега на Черно море. Лозарството и винарството са основен поминък на населението на Поморие от дълбока древност. Първите заселници - траките, наред с ечемик, ръж, просо и лен са отглеждали лозя и са приготвяли вино.

Производството на „Поморийска гроздова ракия“ започва с утвърждаването на отраслова нормала № 1875448-83 от 1983 г. Прекрасния аромат на бели цветя и акация, вкуса на ванилия и карамел я правят разпознаваема на пазара напитка. Тя съчетава в себе си традиции и иновации, които я правят уникална сред останалите напитки. В Приложение № 1 са представени справки с номера от 1 до 4, които дават ясна представа за реализацията на пазара на винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Поморийска гроздова ракия“ за 2010 г., 2011 г., 2012 г. и от януари до септември 2013 г.

През годините „Поморийска гроздова ракия“ е награждавана многократно на Международната изложба за лозарство и винарство „Винария“. В Приложение № 2 са изброени част от наградите.

Множество са и участията в международни изложения и конкурси и получените награди от там. В Приложение № 3 са представени почетни дипломи от Канада, IWSC London в Англия, MUNDUS Vini в Германия.

„Поморийска гроздова ракия“ се рекламира успешно на билбордове, с реклами по радиостанции и в печата, представяния и дегустации в големи търговски вериги - Приложение № 4. Материали се съхраняват в досието на фирмата.

Анализни свидетелства (Приложение № 5) за основните физикохимични показатели, издадени от акредитирана лаборатория – приложени са копия в техническото досие на напитката;

Протоколи от Регионалната дегустационна комисия (РДК) (Приложение № 5) за извършен органолептичен анализ и оценка; Протоколи № 1 от 09.03.2006 г.; Протоколи № 3 от 04.05.2006 г.; Протоколи № 4 от 06.07.2006 г. от заседание на

Регионалната дегустационна комисия към РЛВК „Южно Черноморие“ – гр. Бургас - приложени са копия в техническото досие на напитката;

Сертификати за автентичност (Приложение № 5), издадени от Регионалната лозаро-винарска камара (РЛВК) „Южно черноморие“, гр. Бургас - приложени са копия в техническото досие на напитката;—

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

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

Майсторите по традиция знаят, че прясната, току-що дестилирана напитка не става за пиене. За подобряване вкуса на винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Поморийска гроздова ракия“ тя се слага в дъбови съдове (бъчви). Потомствените бъчвари по българските земи установяват, че най- подходяща за изработване на съдове за отлежаване на вино и дестилати е дървесината на дъба. За направа на най-добрите бъчви се използва странджански дъб. Това е дърво, расло „на камък“. Порите му са тесни и загубите от изпарение на дестилат през дъските с минимални. Освен това хубава напитка става след отлежаване в съдове с дебелина на дъската най-малко 4 см – така дървото понася агресивното действие на алкохола и процесите на екстракция на танини и др. полезни вещества, които облагородяват, подобряват вкуса и цвета на напитката е достатъчно интензивен. Времето, през което напитката трябва да стои в съда е не по-малко от 6 месеца. Времето за съзряване, т. е. момента на вадене на дестилата от дъбовия съд се определя по вкуса – органолептично от майстора. През годините са правени много опити за прилагане на различни ускорени методи на стареене, които да са по-евтини и бързи – вкарване на въздух и разбъркване, добавяне на дъбов талаш и др. Най-добри резултати се получават само по класическата технология – съзряване в дъбови бъчви с малък обем, обикновено 250-620 литра. Уникалността на напитката се допълва и от факта, че се съхраняват традициите, завещани от майсторите през годините.

7. Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби

В Закона за виното и спиртните напитки, обн., ДВ, бр. 45 от 15.06.2012 г. в сила от 16.09.2012 г., посл. изм., ДВ, бр. 15 от 2013 г. са определени специфичните разпоредби, свързани с определението, описанието, етикетиранието и представянето на спиртните напитки.

Съгласно чл. 123 от Закона са дефинирани традиционните спиртни напитки и продукти, произведени в Република България по специална технология в места или региони, придали им специфични характеристики и свойства.

Винената дестилатна спиртна напитка с географско указание е 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;

- със съдържание на летливи вещества, равно или по-голямо от 125 грама на хектолитър при 100 об. % алкохол;

- с максимално съдържание на метилов алкохол от 200 грама на хектолитър при 100 об. % алкохол;

- със специфични органолептични характеристики.

В Република България процедурата за утвърждаване на спиртни напитки с географско указание е разписана в Раздел VII „Производство на спиртни напитки с географско указание“ и Глава девета – Спиртни напитки от Закона за виното и спиртните напитки.

Със Заповед № Т-РД- 27-25/27.11.2013 г. на министъра на икономиката (Приложение № 6), „Поморийска гроздова ракия“ е винена дестилатна спиртна

напитка с географско указание. Заповедта е публикувана на официалния сайт на Министерство на икономиката на адрес:

<http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-i-brendis-geografsko-67-c28-m361-1.html>

Съгласно чл. 131, ал. 6 на ЗВСН, винена дестилатна спиртна напитка географско указание може да се предлага на пазара само, ако е придружена от копие на протокол за изпитване, издаден от акредитирана лаборатория и копие на сертификат за автентичност, издаден от Регионална лозаро-винарска камара (РЛВК). По смисъла на ЗВСН (чл. 5, ал. 1, т. 2 и чл. 6, ал. 3) РЛВК са междупрофесионални организации на производителите, преработвателите и търговците на лозаро-винарски продукти и спиртни напитки, които са юридически лица, учредени по решение на общото събрание на Националната лозаро-винарска камара, като в решението се определят седалище и териториален обхват. РЛВК определя състава на Регионалните дегустационни комисии (РДК) и издава Сертификат за автентичност на винени дестилатни спиртни напитки. Производителят представя в РЛВК заявление, придружено от представителна проба от съответната партида винена дестилатна спиртна напитка и копие на протокол от изпитване на партидата в акредитирана лаборатория. Дегустационната комисия към РЛВК изготвя органолептична оценка, в която се посочва, че оценяваната партида съответства по органолептични и физикохимични показатели на категорията си – в случая винена дестилатна спиртна напитка с географско указание и може да бъде бутилирана и предлагана на пазара. В състава на РДК участват технолози, които произвеждат вина и спиртни напитки. По този начин те се запознават с продуктите и участват активно в контрола на качеството им преди предлагане на пазара. Винена дестилатна спиртна напитка с географско указание „Поморийска гроздова ракия“ подлежи на органолептична оценка от РДК към „Южно Черноморие“ на Регионална Лозаро-Винарска Камара със седалище и адрес на управление в гр. Бургас.

8. Заявител

— Държава членка, трета страна или юридическо/физическо лице – **Република България, Министерство на икономиката.**

— Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, държава) - **гр. София 1052, ул. "Славянска" № 8, Република България.**

— Правен статут (за юридически лица)

9. Допълнение към географското указание Специфични правила за етикетиране

Съгласно чл. 170 (1) от Закона за виното и спиртните напитки при етикетиране на винена дестилатна спиртна напитка с географско указание, 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;

Чл. 172. (1) от същия закон - При етикетирането на винена дестилатна 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;
3. търговско наименование;
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.

(2) Търговското наименование на спиртна напитка може да бъде допълнено с географско указание, при условията на чл. 155 – 163 от ЗВЧН.

Търговското наименование на спиртна напитка може да бъде допълнено с географско указание от Списъка на географските указания за спиртни напитки, който е приложен в Закона и/или със символа на Европейския съюз за спиртна напитка с географско указание.