



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на икономиката и енергетиката

ЗАПОВЕД

№ Т-РД-27-13 / 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**

С географско указание „Търговище“: **Гроздова ракия от Търговище.**

Производител: „ЛВК - Винпром“ АД, със седалище и адрес на управление: гр. Търговище, бул. „29-ти януари“ № 8.

Общини (населени места), на чиято територия се добиват суровини за производство на спиртната напитка: с. Кралево, с. Дългач, с. Овчарово, с. Певец, с. Стража, с. Руец, намиращи се в обл. Търговище.

Засадена площ с плододаващи лозя: 10098 (десет хиляди и деветдесет и осем) дка.

Сорт на гроздето:

- бели: „Пино Шардоне“, „Ркацители“, „Мускат отонел“, „Димят“, „Тамянка“, „Траминер“, „Совиньон блан“, „Алиготе“, „Италиански Ризлинг“;
- червени: „Каберне Совиньон“, „Памид“.

Характеристики на гроздето:

- захарно съдържание (изразено в т. %): мин. 17,8;
- киселинност (изразена в г/л): мин. 4,5;
- механичен състав - съгласно приложена справка за характеристиките на гроздето.

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

- **бране** - ръчно в специализирани съдове;
- **транспортиране** - в контейнери с подходяща конструкция и обем;
- **преработка** - извършва се с ронкачка – гроздомелачка и в зависимост от състоянието се настойва в рото-отцедвачи за 4 – 12 часа при температура 10 – 12⁰ С. Самотокът се откалява чрез отдекантиране или сепариране. Пресовите фракции, след допълнителна обработка с ензими, бентонит или желатин и сепариране, се добавят към самотока;
- **метод на ферментация:**
 - провежда се след засяване с мая от селектирани дрожди. Температурата на ферментацията се контролира в границите 14 – 20⁰ С. След приключване на ферментацията получените виноматериали се сепарират или декантират;
 - провежда се единична или двойна дестилация в колона К-5 или дестилационна инсталация "ТОМСА", до 65 об. %;
- **начин на съхранение** - полученният готов дестилат или купажираната ракия съхраняват в ЖБ резервоари с подходяща изолация, неръждаеми съдове или дъбови бъчви с обем до 0,5 м³;
- **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* с географско указание „Търговище“: *Гроздова ракия от Търговище* са представени:

1. Протокол от изпитване № 712 от 31.05.2005 г., издаден от „НИИВСН“ ЕООД – гр. София за основните физико-химични показатели.
2. Протокол № 3 от 09.06.2005 г., издаден от РДК при Черноморската регионална лозаро-винарска камара за извършен органолептичен анализ и оценка.
3. Сертификат за автентичност № 133 от 08.06.2009 г., издаден от Черноморската регионална лозаро-винарска камара – гр. Варна.

С настоящата заповед отменям Заповед № ТРД-27-02/20.03.2006 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

„ГРОЗДОВА РАКИЯ ОТ ТЪРГОВИЩЕ“ / „GROZDOVA RAKYA OT TARGOVISHTE“

ЕС №: PGI-BG-01864 – 7.1.2014

1. Географско указание, за което се подава заявлението: „Гроздова ракия от Търговище“ / „Grozdova rakya ot Targovishte“

2. Категория на спиртната напитка: Винена дестилатна спиртна напитка

3. Описание на спиртната напитка:

3.1. Физически, химически и/или органолептични характеристики

Винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Гроздова ракия от Търговище“ / „Grozdova rakya ot Targovishte“ има бледожълт цвят, приятен аромат на ванилия и хармоничен мек вкус. Специфичните физикохимични и органолептични характеристики се постигат благодарение на следните фактори: суровина за производство, географски район, метод на получаване, човешки фактор, прилагаш добри производствени практики, съчетаващи традиция със съвременна технология.

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

Винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Гроздова ракия от Търговище“ / „Grozdova rakya ot Targovishte“ се произвежда по класическа българска технология и има следните физикохимични показатели:

- минималното алкохолно съдържание на напитката е 40 об. %,
- летливи вещества (в това число висши алкохоли, общи киселини, естери и алдехиди) от 267 до 365 g/hl алкохол при 100 об. %,
- максимално съдържание на метанол 120 g/hl алкохол при 100 об. %.

За разпознаваемостта на тази напитка допринасят още дървесината, от която са изработени бъчвите за отлежаване на дестилата, и минералната вода, която след деминерализиране се използва за разреждане на винения дестилат.

4. Географски район, за който се подава заявлението:

Винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Гроздова ракия от Търговище“ / „Grozdova rakya ot Targovishte“ се произвежда в област Търговище, която е разположена в източната част на Дунавската равнина.

Лозовите масиви се намират в землищата на община Търговище, а именно шест землища в селата: Кралево, Дългач, Овчарово, Певец, Стража и Руец.

5. Метод на получаване на спиртната напитка:

Винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Гроздова ракия от Търговище“ / „Grozdova rakya ot Targovishte“ се произвежда от следните сортове грозде:

- бели — „Шардоне“, „Ркацители“, „Мускат отонел“, „Димят“, „Тамянка“, „Траминер“, „Совиньон блан“, „Алиготе“ и „Италиански Ризлинг“;
- червени — „Каберне Совиньон“ и „Памид“.

Производството започва с бране на гроздето, като при приемането се окачествява по сорт, общ външен вид и захарно съдържание, пресова се и получената каша се настоява в ротоотцедвачи за 4 — 12 часа. Следва избистряне на гроздовата мъст бистрата част се прехвърля за ферментация. Алкохолната ферментация протича приблизително за 20 дни при температура 14 — 18 °С. Готовият материал се изпраща за единична или двойна дестилация в колона К-5 до 65 об. % алкохол. Дестилационната система К-5 е българска конструкция. Полученият винен дестилат се съхранява в отделения за отлежаване на дестилата в дъбови бъчви и купажиране.

6. Връзка с географската среда или произход:

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

Географският район е предимно хълмист и полухълмист. Средната височина е 200 — 520 м над морското равнище. Климатът, повлиян от морето, е мек, умерено континентален. Есента е топла, суха и продължителна, което е много благоприятно за натрупването на захари в гроздето. Средногодишната температура за областта е около 10,7 °С. Средногодишните валежи са предимно с късно пролетен и ранно летен максимум. Почвите в района са черноземни и сиви горски с пясъчливо-глинест характер.

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

Винената дестилатна спиртна напитка с географско указание „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ се произвежда в региона на област Търговище, като съвкупността от релеф, почви и климат е благоприятен фактор за постигане на оптимална технологична зрялост и производство на качествено грозде. Голяма част от спецификата на напитката се дължи на специалния дъб от вида *Quercus Frainetto* (Благун), от който са изработени дъбовите бъчви за отлежаване на винения дестилат. За разреждането му се използва омекотена минерална вода от извор „Боаза“, който се намира на 8 км югозападно от гр. Търговище. При купажиране на напитката се получава качествен продукт със стабилни органолептични характеристики — бледожълт цвят, приятен аромат на ванилия и хармоничен мек вкус. Съдържащите се в гроздето ароматични вещества, които оформят букета и аромата на напитката, се запазват благодарение на спазването на технологичните и традиционни методи при производството.

7. Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби:

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 Закон за виното и спиртните напитки, обн., ДВ, бр. 45 от 15.6.2012 г.

Със Заповед № Т-РД-27-13/27.11.2013 г. на министъра на икономиката „Гроздова ракия от Търговище“/„Grozdova rakya ot Targovishte“ е одобрена като винена дестилатна спиртна напитка с утвърдено географско указание. Заповедта е публикувана на официалния сайт на Министерството на икономиката на адрес:

<http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-za-utvarjdavane-na-vinena-destilatna-spirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-t-68-c28-m361-1.html>

8. 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.

9. Специфични правила за етикетиране:

Правилата за етикетиране на спиртни напитки с географско указание, произведени в Република България и предназначени за българския пазар, са разписани в чл. 170 (1) и чл. 172 (1) от Закона за виното и спиртните напитки.