



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ
МИНИСТЕРСТВО НА ИКОНОМИКАТА

ЗА П О В Е Д

№ РД 27-11 / 01.09.2003 г.

На основание чл. 36, ал. 1 във връзка с чл. 35 от Наредбата за определенията на видовете спиртни напитки, правилата за тяхното производство, разрешените добавки и условията за използването им (обн., ДВ, бр. 59 от 2001 г., изм. и доп., бр. 8 от 2002 г.) и предложение на Комисията за утвърждаване на спиртни напитки с географско указание, оформено с Протокол № 6 от 31.07.2003 г. от заседание на Комисията,

У Т В Ъ Р Ж Д А В А М:

1. Спиртна напитка “винено бренди” с географско указание “Плиска”, съгласно акт за утвърждаване № 7 от 04.08.2003 г. по приложение № 1.
2. Копие от настоящата заповед да се връчи на производителя на спиртните напитки по т. 1 “Винекс Преслав” АД, със седалище и адрес на управление: гр. Велики Преслав, Промислена зона.

Заповедта подлежи на обнародване в неофициалния раздел на “Държавен вестник” и може да се обжалва в 14-дневен срок от съобщаването ѝ пред Върховния административен съд на Република България.

**ЗАМЕСТНИК МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ
И МИНИСТЪР НА ИКОНОМИКАТА:**

ЛИДИЯ ШУЛЕВА

А К Т З А У Т В Ъ Р Ж Д А В А Н Е
№ 7 към Заповед № РД 27-11 / 01.09.2003 г.
 София, 04 август 2003 г.

На основание чл. 36, ал. 1 от Наредбата за определенията на видовете
 спиртни напитки, правилата за тяхното производство, разрешените добавки и
 условията за използването им

У Т В Ъ Р Ж Д А В А М:

Спиртни напитки: *винено бренди*

С географско указание: **“Плиска”**

Общини (населени места), на чиято територия се добиват суровини за
 производство на спиртната напитка: *гр. Велики Преслав, с. Имренчево, с.*
Драгоево, с. Кочово, с. Осмар.

Засадена площ с плододаващи лозя: *1007 (хиляда и седем) дка.*

Сорт на гроздето:

- бели: *“Димят” и “Немски Ризлинг”.*

Характеристики на гроздето:

-захарно съдържание (изразено в %): *мин. 17,5;*

- киселинност (изразена в гр./л.): *мин. 6;*

-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 веднага след приемане и окачествяване на
 гроздето по маса, сорт и захарно съдържание; гроздовата мъст се
 засява с чиста култура винени дрожди;*

● **метод на ферментация:**

- ферментацията протича във ферментационни съдове с обем $30\text{ м}^3 - 70\text{ м}^3$ при температура $20^{\circ} - 25^{\circ}\text{C}$; полученият материал се подлага на дестилация в дестилационна инсталация с непрекъснато действие тип "НМ-3000";

- **начин на съхранение**-полученият готов дестилат се съхранява и отлежава в дъбови бъчви с обем $0,4\text{ м}^3 - 0,6\text{ м}^3$ минимум 5 години;
- **метод за обработка**-след купажиране виненото бренди се филтрува с кизелгуров филтър и отлежава в лагерни бъчви не по-малко от 6 месеца; купажът се подлага на термообработка със студ при температура минус $10^{\circ} -$ минус 11°C , след което отново се филтрува; прилагат се разрешени спомагателни технологични практики при производство на спиртни напитки, определени с Приложение № 2 от Наредбата за определенията на видовете спиртни напитки, правилата за тяхното производство, разрешените добавки и условията за използването им.

Основни физико-химични показатели на спиртна напитка винено бренди "Плиска", съгласно протокол от изпитване № 07/14.01.2002 г. на Акредитирана изпитвателна лаборатория при "Димят" АД - гр. Варна:

Алкохол, в об.% - мин. 40,27;
 Метилов алкохол, в г/л - 0,11;
 Общи киселини (оцетна киселина), в мг/л а.а. - 105,0;
 Висши алкохоли, в мг/л а.а. – 2060,0;
 Алдехиди, в мг/л а.а. - 93,0;
 Фурфурол, в мг/л а.а. - 1,8;
 Естери (като етилацетат), в мг/л а.а. - 613,0;
 Цианиди, в мг/л а.а. – 0,18.

Протокол № 4 от 28.02.2002 г. от заседание на Централна арбитражна дегустационна комисия, назначена със Заповед на министъра на земеделието и горите на основание чл. 34, ал. 2 от Закона за виното и спиртните напитки.

МИНИСТЪР НА ИКОНОМИКАТА

/ЛИДИЯ ШУЛЕВА/