



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на икономиката и енергетиката

ЗАПОВЕД

№ Т-РД-27-18 / 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 „Сухиндолска“: **Сухиндолска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сухиндол.**

Производител: „Ловико Лозари“ ЕАД, със седалище и адрес на управление: гр. Сухиндол, обл. В. Търново, ул. „Росица“ № 156.

Общини (населени места), на чиято територия се добиват суровини за производство на спиртната напитка: *Сухиндол, Димча и Коевци, намиращи се в общ. Сухиндол.*

Засадена площ с плододаващи лозя: 603 (шестстотин и три) дка.

Сорт на гроздето:

- бели: „Мускат“;
- червени: „Каберне Совиньон“ и „Гъмза“.

Характеристики на гроздето:

- захарно съдържание (изразено в т. %): средно 21;
- киселинност като винена (изразена в гр./л.): мин. 5,9;
- механичен състав - съгласно приложени технологични справки за характеристиките на всеки сорт грозде.

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

- **бране** - ръчно;
- **транспортиране** – в превозни средства, оборудвани с корита за пренос на грозде;
- **приемане и окачествяване** – извършва се по маса, вид и захарно съдържание. От всяка партида се взема средна проба за съдържание на захари, титруеми киселини и рН;
- **преработка** – започва до 2 часа след брането. Гроздето се подава към гроздомелачка, като се избягва смачкването на чепки и семки. Получената гроздова каша се изпраща за ферментация;
- **метод на ферментация и дестилация:**
 - за откаляването на мъстта не се допуска използването на SO₂. Бистренето се извършва чрез утаяване. Гроздовата каша или мъст се изпраща за ферментация в резервоари от неръждаема стомана, които се пълнят до 4/5 от обема си и се засяват с чиста култура винени дрожди. Ферментацията протича при температура 16 – 18⁰ С за белите сортове и 25 - 28⁰ С за червените сортове грозде. Ферментаторите са снабдени с водни ризи за подържане на необходимия температурен режим. Бурната ферментация продължава от 5 до 7 дни, след което виноматериалът се декантира и изпраща за доферментиране в резервоари от неръждаема стомана. След приключването на алкохолната ферментация, виноматериалите се отдекантират от дрождената утайка и се съхраняват до момента да дестилация в метални резервоари под инертен газ.
 - Преди дестилиране виноматериалите се анализират по показателите: алкохол, захар, серен диоксид, титруеми киселини и летливи киселини. Дестилацията се извършва в дестилационни колони с непрекъснато действие по технологичен режим, определен от технолог;
- **начин на съхранение** - полученият дестилат се съхранява в неръждаеми съдове или бъчви. Органолептично се определя количеството дестилат, който ще отлежава минимум 6 месеца в малки дъбови и лагерни бъчви;
- **метод за обработка** – купажирането и обработката на партидата се извършва след направен пълен физико-химичен анализ и органолептична оценка.

За утвърждаването на винена дестилатна спиртна напитка *гроздова ракия* с географско указание „Сухиндолска“: **Сухиндолска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сухиндол** са представени:

1. Протоколи от изпитване № ЛИ-1354, № ЛИ-1355 и № ЛИ-1356 от 16.01.2009 г., издадени от КЦИК „Ловико“ към „Евробул Ловико“ ООД за основните физико-химични показатели.
2. Протокол № 1 от 19.02.2009 г., издаден от РДК при РЛВК „Мизия“ – гр. Плевен за извършен органолептичен анализ и оценка.
3. Сертификати за автентичност № 1, № 2 и № 3 от 19.02.2009 г., издадени от РЛВК „Мизия“ – гр. Плевен.

С настоящата заповед отменям Заповед № РД-16-1753/13.12.2012 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

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)

[попълва се от Комисията]

Брой страници (включително настоящата страница): 8 броя.

Език, на който е подадено заявлението: Български /Bulgarian

Номер на досието ...

[попълва се от Комисията]

Географско указание, за което се подава заявлението: Сухиндолска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сухиндол/ Suhindolska grozdova rakya/Grozdova rakya from Suhindol

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

Описание на спиртната напитка:

„Сухиндолска гроздова ракия“ 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 и

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

Напитката се получава чрез дестилация на вино от сортовете грозде: бели - Мускат, червени - Каберне Совиньон и Гъмза. В тази комбинация преобладава „Мускат“

- 50 %, а в останалите 50% се влага комбинация от Гъмза - 30% и Каберне Совиньон - 20%.

„Гъмза“ е винен сорт грозде, отглеждан в България от стари времена. Гроздето узрява през втората половина на месец септември. Най-подходящи за него са проветривите места, каквито заемат лозовите масиви на територията на община Сухиндол. Там склонови участъци са с подходящо за отглеждането му южно, югоизточно и източно изложение и със сравнително богати почви. Има среден растеж, висока родовитост и висок добив. Ципата му е тънка (крежка). На него се дължат богатите плодови нюанси и аромат на дребни червени плодове, доминиран от малина, фин смолист тон, подчертана, но мека свежест и лека структура във вкуса на „Сухиндолска гроздова ракия“.

- Физически характеристики:

Кристална бистра течност, без опалесценция и чужди примеси. Леко сламеножълто оцветяване, придобито при отлежаване в дъбови бъчви и аромат, характерен за вложените суровини, доразвит от отлежаването.

- 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 – мин. 40 об.%; метанол – макс. 30 g/hl при 100 об.% алкохол; летливи вещества от 220 до 400 g/hl при 100 об.% алкохол.

Летливите вещества са друга 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 „Сухиндолска гроздова ракия“ показват съдържание на летливи вещества от 220 до 400 g/hl, при 100 об. % алкохол. Летливите вещества са съвкупност от висши алкохоли, общи киселини, естери и алдехиди, като количеството на естерите (от 44 до 52 g/hl, при 100 об. % алкохол) и алдехидите (от 20 до 76 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 150 до 250 g/hl, при 100 об. % алкохол).

- Органолептични характеристики:

„Гроздова ракия от Сухиндол“ е продукт, получен чрез непрекъснатата дестилация до 65 об. % на вино от сортове грозде „Мускат“, „Каберне Совиньон“ и „Гъмза“. При отлежаването на напитката в дъбови съдове, минимум 6 месеца, в резултат на протичащите в нея химични процеси, тя развива и обогатява ароматния си и вкусов потенциал. Притежава хармоничен, свеж вкус с лека структура и богати плодови нюанси, балансиран послевкус и ненатрапващ се аромат на дървесина, които оформят нейният персонален характер.

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

Съчетанието в напитката на вино от сортовете: „Мускат“ - 50 % и 30% от емблематичната за региона „Гъмза“ с 20% „Каберне Совиньон“, водят до богат, балансиран и хармоничен плодов аромат на дребни червени плодове, доминиран от малина, фин смолист тон с мускатови нюанси и мека свежест и лека структура във вкуса.

„Гъмзата“ е един от най-известните сортове в региона на Сухиндол. Бил е разпространен много преди международните сортове да достигнат тези земи. Не случайно и кооперацията още при създаването си се е казвала така. Изключително плодовият характер на вино от Гъмза е в основата на финия, свеж и отличителен характер на напитката. Съхраняването в дъбови съдове, изработени от странджански дъб с вместимост от по 5000 литра спомага за доразвиване на плодовият аромат.

Съгласно националното законодателство (чл. 155, т. 9 и т. 10 от Закона за виното и спиртните напитки) винената дестилатна спиртна напитка се оценява и одобрява за бутилиране от Регионалната лозаро-винарска камара, в чийто териториален обхват е извършено производството, по 5-бална система на оценяване. За посочената напитка средната оценка е не по-малко от 4.

- Приложение № 1:

1.1. Извадка от списание „Лозарство и винарство“, брой № 2/2000 г. с оценки на техническата комисия по време на международното изложение „Винария 2000“, както следва: 4.25 за „Сухиндолска гроздова ракия“, раздел II, категория 4, пореден № 6 и съответно оценки 4.20 при № 49 и при № 50 за премиране с награда „Почетен Диплом“ – брой страници: 2.

1.2. Протокол на регионалната дегустационна комисия (РДК) за извършен органолептичен анализ и оценка № 5/03.07.2013 г. от заседание на РДК към РЛВК „Мизия“ – гр. Плевен.

1.3. Копие от сертификати за автентичност: № 004/03.07.2013 г. от регионалната лозаро-винарска камара (РЛВК) „Мизия“, гр. Плевен по утвърден образец.

1.4. Копие от сертификати за автентичност: № 005/03.07.2013 г. издаден от регионалната лозаро-винарска камара (РЛВК) „Мизия“, гр. Плевен по утвърден образец.

1.5. Протокол от изпитване № ЛИ-2304/02.07.2013 г.

1.6. Протокол от изпитване № ЛИ-2305/02.07.2013 г.

Географски район, за който се подава заявлението:

В географския район, в който са разположени лозовите масиви, се добива гроздето и произвежда винената дестилатна спиртна напитка „Сухиндолска гроздова ракия“. Районът обхваща територията на община Сухиндол - гр. Сухиндол и селата Димча и Коевци.

Лозовите масиви заемат склонови участъци с южно, югоизточно и източно изложение с наклон от 2 до 6 градуса и надморска височина от 230 до 350 метра.

- Бутилирането на напитката не е ограничено до определения географски район.

Метод на получаване на спиртната напитка:

- **бране** – брането на гроздето се извършва се ръчно, с подбор, което предпазва плода от увреждане в специализирани съдове – пластмасови кофи или касетки. Гроздето се бере чисто-сортово при достигане на технологична зрелост – съдържание на захари не по-малко от 21%;

- **транспортиране** – безамбалажно, в контейнери (корита) с подходяща конструкция и обем;
- **окачествяване** – гроздето се приема количествено и се окачествява по сорт, общ външен вид, съдържание на захари, титруеми киселини и рН;
- **преработка** – до 2 часа след брането гроздето се ронка и мачка. Кашата постъпва за ферментация с помощта на помпа за гъсти течности;
- **метод на ферментация:**

Алкохолната ферментация е контролирана и протича в резервоари от неръждаема стомана. Засява се чиста култура винени дрожди. Ежедневно сутрин и вечер се следят температурата, относителното тегло на ферментиращата мъст и се прави дегустационна оценка. При рязко покачване или понижение на температурата, което би могло да доведе до затормозяване на процеса се прилага охлаждане или загряване. С цел максимално извличане на ароматичните вещества от ципата на гроздето се използват различни програми за оросяване (обливане) на шапката.

След приключване на ферментацията се отделят дрождените утайки и се съхраняват в метални резервоари под инертен газ;

- **метод на дестилация:**

Провежда се дестилация в дестилационни инсталации с непрекъснато действие. Процесът се контролира чрез регулиране на потока на подавания материал, налягането на парата и дебита на водата, която охлажда водно-алкохолните пари;

- **начин на съхранение** - полученият винен дестилат се оценява органолептично и се съхранява в неръждаеми съдове или постъпва за съзряване в дъбови бъчви за период от минимум 6 месеца;
- **метод за обработка** - виненият дестилат се съхранява подходящи съдове и при необходимост се подлага на разрешени от ЗВСН обработки;

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 среща помътняване и се стабилизира, съгласно разрешените енологични практики.

При необходимост цветът се коригира с карамел. Филтрува се през шихтов филтър с подходящи шихти и отново се проверява алкохолното съдържание. Съхранява се в дъбови бъчви и неръждаеми съдове до бутилирането при температура от 4 до 25° по Целзий.

Връзка с географската среда или произход:

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

Характерни за релефа са ниските хълмисти ридове. Средната надморска височина е 300 - 400 м. Най-ниските райони са разположени по долината на р. Росица и са с надморска височина 130 - 150 м. Според своя климат регионът спада към европейската континентална климатична зона на територията на България и по-специално - към климатичния регион на Дунавската хълмиста равнина. Най-топлите месеци са юли и август, а най-студено е през януари. Температурните характеристики на почвата и въздуха са сред най-значимите предимства на Сухиндол по отношение на лозарството. Засадената площ с плододаващи лозя е 60 (шестдесет) хка.

Основните валежи падат в края на пролетта и началото на лятото (май-юни-юли). Общото количество годишни валежи е 611 мм/м² и е изключително подходящо за лозарство. От агроклиматична гледна точка лозовите масиви попадат в умерено горещия температурен подпояс (от 3700°C до 4100°C годишно) със засушлива зона на овлажняване. Температурната сума за периода с температура над 10°C е общо 3775°C.

Град Сухиндол е разположен около северната ивица на Средния Предбалкан. Надморската височина се движи от 100 до 525 м, а наклонът от 2 до 40°. Изложението на терените е разнообразно, но най-често южно, северно и източно.

Районът по южните склонове на възвишенията под село Коевци е с отличен въздушен дренаж, пясъчливо глинест състав на почвата и добър запас от влага се отглеждат червени сортове (каберне совиньон, мерло и гъмза). В Крамолинска долина теренът е със североизточно изложение, а почвите съдържат високо количество желязо и над 2% хумус. Това ги прави идеални за отглеждане на Мерло и Гъмза. В микрорайона на Сухиндол, обхващащ южните склонове на Крамолинската долина. Почвите са с лек механичен състав, съдържащи различни по големина варовити късове и малко органично вещество, заради това там е подходящо да се отглежда белия сорт мускат.

- История:

Лозарството и винарството съпътстват неизменно местното население на Сухиндол през вековете. Свидетелство за това е и намерената в местността "Сопот" мраморна плоча от началото на нашето хилядолетие "Херакъл и Дионис", върху която между постоянните атрибути на Дионис стоят и гроздовете около главата. Тирзът (дълга тояга или жезъл) е увита в лозини и завършва горе с лозови листа. (Приложение 3 - Монография "Сухиндол" - археологическа находка, намерена в сухиндолските лозя). За първи път писмен белег за съществуването и названието на селището се среща в един турски регистър от края на 15 век, където името му е записано „СУХЕНДОЛ“. Промисленото производство в района датира от 1909 г. До 1912 год. Кооперацията била в организационен период и членовете ѝ се движели от 35 до 57 души. През същата година започва строежът на избата на площ 200 кв. м. на два етажа – долу изба за виното, а горе – за ферментация, канцелария и жилище за пазача. Още през първата година четиридесетте основатели направили в нея 75 000 литра вино. Успехът бил повече окуражителен – на следващата година членовете са вече 200, а резултатът е 250 000 литра вино и 10 000 литра винена дестилатна спиртна напитка.

В края на XIX век от лозята на микрорайон Сухиндол се добиват около 2 милиона литра вино и около 200 000 литра винена дестилатна спиртна напитка.

При направената през 1914 год. ревизия се установява, че е в наличие следния инвентар: мелница за грозде, желязна каса децимал, казан аламбик, две помпи, голям децимал, филтър, пишеща машина с циклостил, азбестов филтър, а една година по-късно избата разполага с два дървени резервоара – линове за 30 000 литра, бъчви от по 500 и 5000 л. от Одеса, Будапеща, Баня лука (Босна), Гарад (Словения), 2 казана за дестилат от 500 и 1000 л. от фабриката „Deroy“ в Париж, един холандски филтър, един филтър система „Zets“ от Виена, през който минава дневно 10 и повече хиляди литра вино, 3 помпи за претакане на вино, преси и др.

През 1945 г. лозята в кооперацията достигат 11645 дка. Започва износ на вино в цистерни.

- Приложение № 2 - количество произведена напитка по години:

2.1. Доклад за работата на УС на Лозаро-винарска кооперация „Гъмза“ Сухиндол – отчет за „Бутилков цех“, брой страници:2.

2.2. Справка за произведена напитка - 1999 г.- 25110 л.;

2.3. Справка за произведена напитка - 2004 г. – 2013 г. – 108621 л.

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

По-хладният климат и добрият запас на влага на Сухиндолския регион способстват за натрупване на аромати в изходните сортове. Обичайният тероар на сортовете които стоят в основата на „Сухиндолската гроздова ракия“ е над самото градче, в началото на Деветашкото плато. Лозовите масиви се намират в подножието на отдавна изгасналият вулкан Сухиндолски връх, който е най-високата точка в Дунавската равнина – 472 м. Поради спецификата на климата и почвите, както и отличният въздушен дренаж, в региона се получава грозде с уникални характеристики по отношение на аромати и структура. По-хладният климат и големите температурни амплитуди са благоприятни за запазване на свежестта финеса на ароматите и вкуса в гроздето. Голяма роля за това играе и карбонатният характер на почвите в местността. До голяма степен географската среда определя качествата на крайния продукт, познат като „Сухиндолската гроздова ракия“.

За да придобият баланс и хармония, дестилатите отлежават в дъбови съдове, където развиват своя потенциал. Така се постигат характерното златисто оцветяване и богатите аромати на подправки, ванилия, бадем, шоколад, кафе и т. нар. „опушени“ аромати.

Редица винарски съдове в Сухиндол се изработват от дъб. 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, най-важни са фенолните съединения (танини). Всички тези качества притежава странджанския дъб. Дървесината му съдържа до 5% танини. Най-високо съдържание на дъбилни вещества (8 — 9%) има в кората на младите дървета (15 — 20 - годишните).

Районът на Южна Стара планина е източник на дъбови насаждения от вида „*Quercus petraea*“. Според изследванията, дъбът по нашите земи е близък до френския и като него се характеризира с по-високо съдържание на танини спрямо американския.

- Приложение № 3 - награди присъдени на напитката, промотиране и рекламни материали:

3.1. Почетен диплом на „Международна изложба за лозарство и винарство“ Винария 1999 г. на „Сухиндолска гроздова ракия“ – отлежала – 2 год.

3.2. Почетен диплом на „Международна изложба за лозарство и винарство“ Винария 2005 г. на „Сухиндолска гроздова ракия“ 1995, 9 годишна.

3.3. Съобщение за участие в презентация „Еликсири от България“ в Athenee Palace Hilton Hotel, Букурещ на 29 март 2013 г.

3.4. Статия „В Сухиндол“, списание „Бакхус“, м. май, 2005 г., брой страници: 5.

3.5. Промотиране – Сухиндол - лозарство и винарство от древността, символ на града „Девојка с грозд“.

3.6. Рекламен снимков материал „Празник на Сухиндол“.

3.7. Рекламен снимков материал история на Сухиндол, лозарство и винарство, брой страници: 3.

Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби

Специфичните разпоредби, свързани с определението, описанието, етикетиранието, представянето на винена дестилатна спиртна напитка „Сухиндолската гроздова ракия“ са записани в Закона за виното и спиртните напитки (ЗВЧН), обн. ДВ, бр. 45 от 2012 г. в сила от 16.09.2012 г.:

Съгласно чл. 123 от ЗВЧН „гроздова ракия“ 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;

- със съдържание на летливи вещества, равно или по-голямо на 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.

По определение и физико-химични показатели гроздова ракия напълно съответства на винена дестилатна спиртна напитка, дефинирана в т. 4 от Приложение II Спиртни напитки, категории спиртни напитки на Регламент (ЕО) № 110/2008 на Европейския парламент и на Съвета на Европейския съюз от 15 януари 2008 г., относно определението, описанието, представянето, етикетиранието и защитата на географските указания на спиртните напитки.

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 ЗВЧН. „Сухиндолската гроздова ракия“ е с утвърдено географско указание със Заповед № Т-РД-27-18/27.11.2013 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-destilatnaspirtna-napitka-grozdova-rakiya-s-geografsko-ukazanie-s-505-c28-m361-2.html>

Винената дестилатна спиртна напитка 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).

По смисъла на ЗВЧН (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 винена дестилатна спиртна напитка. Производителят представя в РЛВК заявление, придружено от 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 „Сухиндолска гроздова ракия“ подлежи на органолептична оценка от РЛВК „Мизия“, гр. Плевен.

Заявител:

— Държава членка: Република България/ Министерство на икономиката.

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

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.