



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на икономиката и енергетиката

ЗАПОВЕД

№ Т-РД-27-23 / 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:

Флодова дестилатна спиртна напитка **Сливова ракия**

С географско указание "Троянска": **Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян**

Производител: "Винпром - Троян" АД, със седалище и адрес на управление: гр. Троян, кв. Индустиален.

Общини (населени места), на чиято територия се добиват суровините за производство на спиртната напитка: гр. Троян, с. Голяма Желязна, с. Дълбок дол, с. Добродан, с. Врабево, с. Дебнево и с. Балабанско, намиращи се в общ. Троян, обл. Ловешка.

Засадена площ с овощни градини със сливови насаждения: 3991,58 (три хиляди деветстотин деветдесет и един цяло и петдесет и осем) дка.

Сортове: Сини сливи (*Prunus domestica*), включва сортовете: „Обикновена домашна слива“, „Стенлей“ и „Кюстендилска синя слива“.

Характеристики на плодовете:

- общи захари (в т.ч. глюкоза, фруктоза и захароза): 10 – 14 %;
- органични киселини (основно ябълчена): 0,4 – 0,64 %;
- сухо вещество – 18 – 24 %;
- пектин: 0,4 – 1,5 %;
- механичен състав: ципи – 2 %; месеста част – 92-94 %; костилка – 5-6 %.

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

гр. София 1052, ул. "Славянска" №8
Тел: +3592 940 7001
Факс: (+3592) 987 21 90, (+3592) 981 99 70
e-mail: e-docs@mee.government.bg

- **бране**-ръчно в пълна технологична зрялост на сливите;
- **транспортиране** – в подходящи превозни средства;
- **преработка** – сливите се смилат в плодомелачка и посредством пасираща машина костилките се отделят от месестата част;
- **метод на ферментация и дестилация:**
 - смляната сливова каша се транспортира до ферментационни резервоари. Сливовата каша се засява с мая от селектирани щамове дрожди. По време на ферментацията се извършва периодично прехвърляне на кашата във ферментационния резервоар, следи се захарното съдържание и температурния режим. Температурата на ферментация не бива да надвишава 30⁰ С.
 - Дестилацията се извършва в колони за гъсти течности до алкохолно съдържание 55 – 65 об.%;
- **метод за обработка** – дестилата се купажира с деминерализирана питейна вода до 42 – 45 об.%. Получената ракия се обработва с танин и желатин в количества, определени по лабораторна схема. След интензивно разбъркване напитката престоява най-малко 15 дни за избистряне и отдекантиране. Прехвърля се във фризерна инсталация, където се охлажда до минус 10⁰ С. Така се постига стабилност на ракията и се избягват възможни потъмнявания. Напитката престоява в съдове за термообработка 15 дни, след което се филтрира с шихтов филтър.
- **начин на съхранение** - получената ракия се съхранява в транспортни бъчви. За отлежаване се използват само дъбови бъчви, като срока на стареене е минимум 3 години.

За утвърждаването на плодова дестилатна спиртна напитка сливова ракия с географско указание "Троянска": Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян са представени:

1. Протокол от изпитване № 84 от 08.02.2013 г. на „НИИВСН“ ЕООД – гр. София за основните физико-химични показатели.

2. Протокол № 3 от 20.03.2013 г., издаден от РДК при РЛВК „Мизия“ – гр. Плевен за извършен органолептичен анализ и оценка.

С настоящата заповед отменям Заповед № Т-РД-27-11/26.08.2013 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) 10

Език, на който е подадено заявлението: Български/Bulgarian

Номер на досието ...

[попълва се от Комисията]

Географско указание, за което се подава заявлението: Троянска сливова ракия/Сливова ракия от Троян/Troyanska slivova rakya/Slivova rakya from Troyan

Категория на спиртната напитка: Плодова дестилатна спиртна напитка/Fruit spirit/

Описание на спиртната напитка:

- Физически, химически и/или органолептични характеристики:

Плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ е бистра течност, с гланц, сламесто жълт до златист цвят, придобит след отлежаване в дъбови бъчви. Ароматът е доминиращо плодов, характерен за вложения плод, фин дъбов нюанс на финала с нотки на ванилия, мек и балансиран вкус, с дълъг и приятен послевкус.

Минималното алкохолно съдържание на плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ е 38 об. %.

Качеството на напитката зависи от съдържанието на летливи вещества. Преглед на протоколите от физико-химичен анализ на различните партии плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ показва, че съдържанието на летливи вещества варира от 300 до 800 g/hl a.a. Определящо за аромата на напитката е съдържанието на естери и алдехиди, а за вкусовите характеристики – съдържанието на висши алкохоли. Техните стойности се променят в зависимост от продължителността на стареене на напитката в дъбовите бъчви. Минималният срок за стареене е три години. Най-добрите партии от плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ отлежават в дъбови бъчви до 25 години.

Плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ с минимум 3 - годишен контакт с дъбова дървесина притежава следните стойности за съдържание на: алдехиди от 4-10 g/hl a.a.; естери от 80-135 g/hl a.a.; висши алкохоли от 280-340 g/hl a.a. и киселини от 45-70 g/hl a.a.

Плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ със 7- годишен контакт с дъбовата дървесина притежава следните стойности за съдържание на: алдехиди от 8-12 g/hl a.a.; естери от 80-190 g/hl a.a.; висши алкохоли 280-400 g/hl a.a. и киселини от 60-110 g/hl a.a.

Плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ с над 20- годишен контакт с дъбова дървесина притежава следните стойности за съдържание на: алдехиди от 12-21 g/hl a.a.; естери от 100-220 g/hl a.a.; висши алкохоли от 350-450 g/hl a.a. и киселини 60-260 g/hl a.a.

Посочените по-горе стойности не само отговарят на нормативните изисквания, но предполагат богатата и изисквана органолептика на напитката.

В Министерството на икономиката е представен 1 бр. протокол от изпитване на плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“, издаден от акредитирана лаборатория (**Приложение 1,2,3,4**) и 1 брой протокол от Регионалната Дегустационна Комисия при РЛВК „Мизия“ – Плевен (**Приложение 5**).

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

В сравнение с напитки от същата категория плодвата дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ има изключително ниско съдържание на цианидни производни /от 0.02 g/hl до 0.05 g/hl а.а./, а липсата на цианиди води до ниско съдържание на етилкарбамат, изключително нежелана съставка в крайния продукт. Този резултат е следствие на прилагания метод за отделяне на костилките от плода преди ферментация.

Плодвата дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ се отличава с преобладаващ аромат на сливов плод, балансиран с нотки на дъб и ванилия. Неподправената специфичност се дължи на сортовия състав на сините сливи, добивани в района на Троян, традиционната технология за производството на напитката и отлежаването в малки дъбови бъчви.

Географски район, за който се подава заявлението:

Масивите със сливови насаждения, от които се добива суровината за производство на плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ са разположени в северното подножие на Калоферския дял на Стара планина на територията на община Троян, област Ловешка.

В географския район на плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ се включват следните землища, попадащи в териториалния обхват на община Троян:

- с. Голяма Желязна,
- с. Дълбок дол,
- с. Врабево,
- с. Дебнево
- с. Балабанско,

както и местностите Кьорчовото и Дрянова могила, които са на територията на гр. Троян. (**Приложение 6**).

Засадената площ на овощните градини със сливови насаждения е 399.158 хектара или 3 991.58 декара.

Суровината за производството на плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ има следния сортов състав:

1. „Кюстендилска синя слива“ - средно едри плодове /17-22 гр/; удължено овални с тъмносиня кожа, покрита с восъчен налеп; със зеленикавожълто до златистожълто плодово месо, плътно, сочно, сладко и лесно отделящо се от костилката; с превъзходни вкусови качества

2. „Стенлей“ – едри плодове /30-32 гр/; плодовете имат обратнойцевидна форма; с тъмновиолетова кожа; с зеленикавожълто, плътно, средно сочно; с добри вкусови качества. Костилката е едра отделяща се или не напълно.

3. „Домашна синя слива“ – средно едри плодове /24-25 гр/; продълговатоовални плодове; с тънка тъмносиня кожа; жълтозелено месо, меко или плътно, сочно, сладко – кисело, с добри вкусови качества. Костилката е средно едра, отделяща се от месото.

Механичен състав на суровината:

Месеста част – 92 – 94%

Костилка – 5 – 6%

Ципи – 2%

Химичен състав на суровината:

1. захарно съдържание (изразено в тегловни %): 10-14;

2. киселинност (изразена като ябълчена киселина в %): 0,4-0,64;
3. пектинови вещества (в %): 0,4-1,5;
4. сухо вещество (в %): 18-24; %. (**Приложение 7**).

Метод на получаване на спиртната напитка

Описание на автентична традиционна технология за производство на спиртната напитка:

➤ Производство на сливов дестилат

Плодовата дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ се получава от сливов дестилат, произведен чрез дестилация на ферментирала сливова каша. Процентното съотношение на суровината е следното: сливи от сорта „Стенлей“-70%, сливи от сорта „Кюстендилска синя слива“-17%, и сливи от сорта „Домашна синя слива“ -13%.

• Бране и транспортиране

Използват се само здрави плодове от сини сливи, достигнали технологична зрялост, които веднага след получаването се преработват. Плодовете пристигат в пунктовете за преработка с камиони, снабдени с корита, с подходяща конструкция и обем, както и в чували. Сливите се приемат количествено и се окачествяват по общ външен вид и захарно съдържание.

• Преработка

Сливите се смилат с плодомелачки, след което в пасирки става отделянето на костилките от месестата част. Прилаганият метод за отделяне на костилките от плодовете, води до ниското съдържание на цианидни производни в крайния продукт.

• Ферментация и дестилация

Сливовата каша постъпва във ферментационни резервоари, които са с киселинно устойчиво покритие. Следва засяване с мая от селектирани щамове дрожди в количеството 2-4 dm³ за 100 dm³ ферментираща каша. Осъществява се класическа ферментация по метода на потопената шапка с помощта на подвижни дъна (дървени скари). По време на ферментацията се извършва периодично разбъркване на кашата във ферментационния резервоар. Ежедневно се следи захарното и алкохолно съдържание и температурния режим, като температурата на ферментацията не трябва да надвишава 30°C. Данните от контрола се нанасят във ферментационни картони. Ферментиралата каша посредством помпи за гъсти течности постъпва в дестилационни съоръжения. Дестилацията се извършва в дестилационни колони с непрекъснато действие, тип НМ – 72. Конструкцията им е българска. Характерните ѝ особености са: предназначена е за работа с гъсти течности, оборудвана е с плосък дефлегматор и дава възможност за почистване на дестилата от нежелани примеси като метанол, фурфурол и други. Полученият дестилат е с алкохолно съдържание 55 – 65 об. %.

• Обработка

Дестилатът се купажира с деминерализирана питейна вода до 42 – 45 об.% Получената плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ се обработва с танин и желатин в количества, определени по лабораторна схема. След интензивно разбъркване напитката престоява най – малко 15 дни за избистряне и отдекантиране. Прехвърля се във фризерна инсталация, където се охлажда до минус 10°C. Така се постига стабилност на напитката и се избягват възможни потъмнявания. Напитката престоява в съдове за термообработка 15 дни, след което се филтрува с шихтов филтър.

➤ **Стареене на плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“**

Стабилизираната плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ се разлива в предварително добре обработени транспортни бъчви. За отлежаване се използват единствено дъбови бъчви, изработен от български дъб на възраст най – малко 60 г. с обем 300 – 500 л. На тази възраст бъчвите имат плътна дългослойна дървесина и са богати на полезни вещества, необходими за формиране на вкуса и аромата на плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“. Дъбовите бъчви са предпочитани за стареенето на напитката, тъй като порестата структура на дъбовата дървесина позволява на напитката да „диша“ и да развива своя ароматен и вкусов комплекс.

За изработването на бъчвите се използват добре изсушени дъги, престояли не по- малко от 3 години в процес на естествено сушене. През това време в дървесината протича окисляване на известна част от дъбилните вещества и частична ензимна хидролиза на компонентите и’- лигнин и хемицелулоза. За това естественото изсушаване на дъгите не е само процес за отделяне на влагата. Освен това при естественото изсушаване не се получават цепнатини и пукнатини. Бъчвите, използвани за стареене на напитката са много голяма ценност. Старата бъчва е по- ценна от новата, тъй като тя вече не съдържа излишък от дъбилни вещества. Добрата бъчва, произведена съобразно необходимите изисквания към нея, при внимателно използване може да служи десетки години.

В контакт с дървесината на бъчвата плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ екстрахира от дъба дъбилни, багрилни и др. вещества, така настъпват постепенни качествени изменения: появява се характерното златисто оцветяване, смекчава се вкусът и се развива приятен фин букет и балансиран вкус.

Срокът на стареене е минимум три години.

Важни условия при отлежаването са температурата и относителната влажност на въздуха. Умереният климат на географския район на плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ допринася процесът на отлежаване да се осъществява при естествени и най-благоприятни условия. Технологично изискване е процесите по стареене на напитката да протичат в подземни или полуподземни изби с цел да се избегне температурната разлика през сезоните, което оказва влияние върху органолептичните й качества. В избите за стареене през лятото температурата не надвишава 18-22 °С, а през зимата не пада под 5 °С.

Традиционната технология за производство на плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ поставя задължителното условие за отлежаване именно в такъв тип изби, а процесът на стареене да е най – малко три години, като плодовият /сливов/ аромат на напитката трябва да се усеща и даже да доминира над този, получен по време на отлежаването в дъбови бъчви.

Връзка с географската среда или произход

„Троянска сливова ракия“ е традиционна, специфична и характерна за географския си район плодова дестилатна спиртна напитка.

• Влияние на почвено – климатичните условия

Съвкупността от климат, почви, въздушна влага и слънцегреене определят доброто развитие на сливовия плод. Най - благоприятните условия за отглеждане на сливови растения предлага умерения континентален климат. Град Троян и землищата от географския район на напитката, които са засадени със сливови насаждения е разположен на територията на северното подножие на Троянско-Калоферския дял на Стара планина, на 400 м. надморска височина и следователно попада в район с умерен климат.

Едновременно с това най – подходящи за отглеждането на сливови насаждения в планинските и полупланинските райони са склоновете с източно, североизточното и северно изложение с не много голям наклон, с добър въздушен дренаж, с достатъчно

дълбока и пропусклива почва, какъвто е и географският регион на плодовата дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“.

Географското положение и идеалните почвено – климатични условия в района на Троян са естествена предпоставка за развитието на овощарството и по – конкретно за сливопроизводството. Дори според самите троянчани високото качество на напитката се дължи на климатичните условия, които позволяват доброто узряване на плодовете.

• Влияние на температурата, влажността на въздуха и валежите

Географският район се характеризира с горещо и сравнителни сухо лято и студена зима.

Сливовите растения са студоустойчиви и сравнително сухоустойчиви. Практическите наблюдения показват, че сливите се развиват и плододават най – добре в райони, където средните месечни температури през юли, август и септември са между 16 – 22 °С, годишната сума на валежите надвишава 700 л/кв.м., а относителната влажност на въздуха се движи около 70%.

Климатът в Троянския район и землищата около него е подчертано мек, като средната годишна температура в района е малко по-ниска от средно годишната за Северна България.

Лятото не е така горещо, средната юлска температура е 21 °С, а зимата е по-топла, със средна декемврийска температура минус 2°С.

През зимните месеци валежите са предимно от сняг с дебелина на снежната покривка около 10 см.

Едни от основните причини за добиване на некачествена реколта от сливи са повредите по дърветата и пъпките през зимния период, които са установяват при много ниски, минусови температури, както и преждевременното узряване на плодовете, поради летни горещини, съчетани с недостатъчна почвена и атмосферна влажност. Поради тази причина сливовите растения не бива да се засаждат в места с високи летни или ниски зимни температури, както и да бъдат изложени на студени северни ветрове.

В условията на Троянския район средната дата на последния пролетен мраз е 20 април, на първия есенен мраз е 28 октомври, а екстремно ниските температури по време на дълбокия покой на растенията, са рядко явление и не причиняват щети. Най – удачни за отглеждане на сливови растения са полупланинските райони, с предимно равни или леко полегли терени. Характерно за релефа е, че местностите в района са начупени, полупланински.

Тъй като сливата е сравнително сухоустойчива овощна култура, то нейните плодове имат изключително добро качество дори и на неполивни площи.

Климатичните условия в Троянски район са много благоприятни за отглеждане на късните сортове сини сливи, каквито са рода „Стенлей“ и „Кюстендилската синя слива“, тъй като тези сортове дават отлично качество на плодовете дори и без поливане единствено в полупланински места, където количеството на валежите е по – голямо, а оттук и влагата. Влагата е основен фактор, влияещ върху качеството на сините сливи, тъй като недостигът на влага потиска растежа, а плодовете посиняват преждевременно и масово опадат.

Определящи условия за стареенето в бъчви на плодовата дестилатна спиртна напитка са климатът, относителната влажност и температура на въздуха.

Умереният климат на Предбалкана създава отлични условия за процеса на стареене, тъй като най- подходяща температура за нормално протичане на процесите по време на стареене е 18-22° С и относителна влажност на въздуха 70-80 %.

• Влияние на почвата и надморската височина

В Троянски район няма подходящи условия за отглеждане на полски култури и за мащабно земеделие както в полските райони.

Затова в този район хората от години са се специализирали в овощарството. Надморската височина на Троян е 450 м., а изследванията показват, че сливовите растения се развиват най-успешно и плододонясат в места с надморска височина до 600 – 700 м.

Сливовите растения не са взискателни към почвените условия. Сливата се развива успешно на различни типове среднокисели до неутрални почви, като най-подходящи за отглеждането на плододаващото дърво са кафявите, тъмносивите и сивите горски почви. В географския район на напитката почвите са предимно сиви горски с плитък „А“ хоризонт и мощен силно оглеен „В“ хоризонт. Те от своя страна се делят на светлосиви и тъмносиви горски почви.

Подходящите климатични условия в Троянския район благоприятстват доброто узряване на плода, а узрелият плод е сладък, с леко приятно кисел вкус.

Съвкупността от природоклиматичните фактори в региона, добрият баланс от физикохимичния състав на сливите, киселини и захарно съдържание, съчетани с традициите при производството, определят уникалния и неповторим вкус на напитката.

• Влияние на традициите

Отглеждането на сливови насаждения и производството на плодова дестилатна спиртна напитка са традиционни за района на гр. Троян. Няма писмени документи от къде е пренесено варенето на напитката в Троянско. В разказите си стари хора са казвали, че варенето ѝ в този край е отдавнашно и така го помнят от своите деди и прадеди.

Сливовата култура и производството на плодови дестилатни спиртни напитки /ракиепроизводството/, заедно със занаятите, се превръщат в основен поминък за населението от района (**Приложение 8 и 9**).

Масовото разширение на насажденията започва след 1900 г. и за периода 1921 до 1952 г. те нарастват от 16136 дка до 71342 дка. Справка за това време показва следното: „Троянският район /бивша Троянска околия/ има население от 45 000 души. При среден годишен доход от сливовата култура 1 00 000 000 лв./стари пари/ на глава от населението се пада средно по 2 220 лв./тази сума приведена в сегашни пари е приблизително 220 лв. на човек/.

Сливовата култура тогава е основен паричен източник за населението в Троянска околия и благодарение на нея се създават условия за материално-битово и културно издигане на населението след Първата световна война. Доходите от сливовата продукция са осигурявали образованието на учениците, благоустрояване на населените места, повишавали покупателната способност на населението.

Всяко семейство по време на сливобера едновременно със задоволяване на нуждите си от различни сливови варива събира и сливи за дестилация.

Правилото е да няма сплутни и зелени сливи. Традицията повелява, че от хубави и зрели сливи става по – вкусна и с по – висок градус напитка, а получената плодова дестилатна спиртна напитка се налива в специално подготвени дъбови бурета, в които тя отлежава и придобива мек и приятен вкус. Традицията изисква те задължително да се съхраняват в изби на хладно, проветриво и тъмно място.

Качеството на плодовата дестилатна спиртна напитка „Троянската сливова ракия“ се дължи както на природните фактори и на географската среда, така и на знанията на населението, които са се формирали в продължение на много години. Затова се приема, че плодова дестилатна спиртна напитка „Троянската сливова ракия“ не е просто продукт, а е неразделна част от традицията, запазила се във времето, съхранена и предавана на следващи поколения.

Ключова роля за развитието и усъвършенстването на производството на напитката има Троянският манастир. Овощарството и сливопроизводството в манастира са на много високо ниво.

За развитието и разпространението на сливовата култура в Троянско голяма заслуга има Троянският манастир. Историческите сведения за варене на плодова

дестилатна спиртна напитка /ракия/ в Троянския регион датират още от XIV в. - с основаването на обителта Троянски манастир. Предание разказва, че първата дестилация е направена именно от монасите в Троянския манастир. В състава на автентичната рецептата на напитката се включвали и 40 билки. Така, предавайки се от игумен на игумен, тайнствените процедури за производството на еликсира, наречен «жива вода» излезли извън пределите на манастира и се разпространили из целия Троянски район.

Първи в манастира се появяват агрономи и се правят разсадници за фиданки. През 1894 г. монашеската плодова дестилатна спиртна напитка заминала на конкурс в белгийския град Анверс, спечелила бронзов медал и станала световно призната марка.

От напитката са пили всички видни гости на манастира и страната. Сред тях са папа Йоан-Павел II и американският президент Бил Клинтън.

Не е случайно, че на етикета на плодвата дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ е изобразен манастир. Това прави плодова дестилатна спиртна напитка разпознаваема за потребителите. Именно Троянският манастир е мястото, където се родила традицията за дестилиране на плодвата дестилатна спиртна напитка.

Понастоящем заслуга за отличното качество на суровината за производството на напитката има Института по планинско земеделие в Троян, който е един от пионерите и благодарение на който става въвеждането на сорта „Стенлей“ в производството в района, пък и в цяла България.

• Връзка между минало и настояще

В Троянския край сливата е издигната в култ. Традициите, свързани с производството на плодова дестилатна спиртна напитка, са на повече от век. Вече няколко десетилетия в планинския град се организира празник на кехлибарения еликсир, известен като „Празник на сливата и сливовата ракия“. Традиционно той се провежда всяка последна събота на месец септември с карнавално шествие, много хумор и весело настроение, дегустации и конкурси. Победителите получават специални грамоти и уникални медали под формата на слива. Плодвата дестилатна спиртна напитка „Троянската сливова ракия“ и до днес се приема за „Най – българската от всички ракии“.

Плодвата дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ е носител на 20 златни и 11 сребърни медала от престижни международни и национални дегустации (**Приложение 10,11,12,13,14, 15,16,17,18 и 19**).

Диплом излатен медал- Любляна-1964 г.

Диплом и златен медал –Любляна-1966 г.

Диплом и златен медал – Любляна-1976 г.

Диплом и златен медал-Международен панаир гр. Пловдив-1993г.-спечелен със стара троянска сливова ракия реколта 1984 г.

Диплом и златен медал –Белград 22.11. 1999 г.

Диплом и златен медал- „Агроекспо – 99“ - гр. Пловдив

Диплом и 2 златни медала „Винария - 2001 г.“ гр. Пловдив-спечелени с отлежала троянска сливова ракия реколта 1987 г. и стара троянска сливова ракия реколта 1983 г.

Диплом и златен медал „Винария-2003 г“. гр. Пловдив-спечелен с отлежала троянска сливова ракия, реколта 1983 г.

Диплом и 2 златни медала „Винария– 2007 г“. гр. Пловдив- спечелени със стара сливова ракия реколта-1989г. и специална резерва, реколта-1987 г.

Диплом и 2 златни медала „Винария-2008г.“ гр. Пловдив-спечелени със стара сливова ракия реколта-1992 г.и специална резерва, реколта 1989г.

Диплом и златен медал „Винария-2010г.“ гр. Пловдив-спечелен със стара сливова ракия, реколта-2002г.

Диплом и 2 златни медала „Винария-2011г.“ гр. Пловдив – спечелени със стара сливова ракия, реколта 1999г.; специална резерва, реколта – 1990г

Диплом и златен медал „Винария – 2012г.“ гр. Пловдив-спечелен със специална резерва, реколта – 1989г.

Диплом и 3 златни медала „Винария-2013г.“ гр. Пловдив – спечелени със специална резерва, реколта – 1989г.; специална резерва- реколта-1994; специална резерва През 2012 г. на проведения конкурс „Спиртна напитка на годината“ плодова дестилатна спиртна напитка „Троянската сливова ракия“ е награден с отличието „Сливова ракия на годината“ /Приложение №2/.

През 2006 г. плодова дестилатна спиртна напитка „Троянската сливова ракия“ е удостоена със сертификат-„KOSHERCERTIFICATION“, издаден от световно признатото ортодоксално сертифициращо дружество "STAR K" със седалище в Балтимор, САЩ.

Той гарантира, че целият производствен процес е контролиран от представител на еврейската организация, а крайният продукт отговаря на еврейските закони за храненето. Редица международни производители на храна са стигнали до извода, че контролът за „KOSHER“ е белег за висока оценка за сигурност в качеството на храните и напитките., реколта – 1998г.



Сертификатът „KOSHERCERTIFICATION“, подпомага износа на плодвата дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ не само в САЩ, но и на другите чуждестранни пазари(**Приложение 20**).

Тъй като сертификатът „KOSHER“ не се издава еднократно, а ежегодно, то неговото притежание е гаранция за качество и знак, че непрекъснато се работи в посока усъвършенстване на качеството.

От януари 2012 г. излиза и списание „Троянска бъклица“, чиято цел е да информира всички приятели на плодова дестилатна спиртна напитка „Троянската сливова ракия“ за новостите в технологията, за нейната репутация и пазарния дял, който заема на българския пазар.

• Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби

В националното законодателство не са разписани допълнителни специфични изисквания за плодова дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“. Производството на плодвата дестилатна спиртна напитка „Троянска сливова ракия“ се подчинява на общите изисквания, валидни за категорията „Плодова дестилатна спиртна напитка“.

Особеностите на технологичния процес, като например отделянето на костилките от плода и срокът на отлежаване от минимум три години в дъбови бъчви с обем до 1000 литра, са резултат от прилагането на добри производствени практики и традиционни методи за производство.

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

В Закона е регламентирана и национална процедура за утвърждаване на спиртни напитки с географско указание

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.

Плодова дестилатна спиртна напитка сливова ракия е с утвърдено географско указание „Троянска“ със заповед на министъра на икономиката и енергетиката № Т-РД-27-23/27.11.2013 г. (**Приложение 21**). Заповедта е публикувана в официалния сайт на Министерство на икономиката на адрес:

<http://www.mi.government.bg/bg/library/zapoved-t-rd-27-23-27-11-2013-g-za-utvaridavane-na-plodova-destilatna-spirtna-napitka-slivova-rak-531-c28-m361-4.html>

Съгласно ЗВЧН, плодова 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.

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

— Правен статут (за юридически лица):

гр. София 1052, ул. "Славянска" № 8, Република България / 8 "Slavyanska" Street, Sofia 1052, Republic of Bulgaria

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;
3. препоръки за ползване на напитката;
4. медали и отличия;
5. начин на съзряване и стареене на напитката;
6. начин на производство;
7. кратност на дестилацията;
8. информация за историята на напитката и на производственото предприятие;
9. данни за лицата, участвали в търговския оборот на напитката;
10. търговско наименование

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.