



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на икономиката и енергетиката

ЗАПОВЕД

№ Т-РД-27-15 / 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 **„Велики Преслав“: Преславска гроздова ракия / Гроздова ракия от Велики Преслав; Бренди Велики Преслав**

Производител: „Винекс Преслав“ АД, със седалище и адрес на управление: гр. Велики Преслав, обл. Шумен, Промислена зона.

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, с. Троица, гр. Шумен (кв. Дивдядово), с. Мараш, с. Стан, с. Войвода, с. Избул.

Засадена площ с плододаващи лозя: 7586 (седем хиляди петстотин осемдесет и шест) дека.

Сорт на гроздето:

- бели: „Траминер розов“, „Пино Шардоне“, „Димят“, „Немски Ризлинг“, „Ркацители“, „Мускат отонел“ и „Червен Мискет“;
- червени: „Каберне совиньон“.

Характеристики на гроздето:

- захарно съдържание (изразено в %): мин. 17,5;
- киселинност (изразена в г/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, чрез смачкване, оцеждане и пресуване; получената гроздова мъст се засява с чиста култура винени дрожди;
- **метод на ферментация:**
 - ферментацията протича във ферментационни съдове с обем 30 м³ – 70 м³ при температура 20⁰ – 25⁰С; 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 0,3 м³ - 0,7 м³ от 6 месеца до 10 години;
- **метод за обработка**-при необходимост ракията и брандита се обработват, стабилизират и филтруват; след купажиране брандита отлежава в лагерни бъчви не по-малко от 6 месеца; 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 „*Велики Преслав*“: **Преславска гроздова ракия / Гроздова ракия от Велики Преслав; Бренди Велики Преслав** са представени:

1. Протоколи от изпитване № 14/14.01.2002 г. и № 10/14.01.2002 г. на Акредитирана изпитвателна лаборатория при "Димят" АД - гр. Варна за основните физико-химични показатели.

2. Протоколи № 3 от 27.02.2002 г. и № 4 от 28.02.2002 г. от заседание на Централна арбитражна дегустационна комисия за извършен органолептичен анализ и оценка.

3. Сертификати за автентичност № 97 от 14.11.2012 г. и № 112 от 27.07.2007 г., издадени от Черноморска Регионална лозаро-винарска камара – гр. Варна.

С настоящата заповед отменям Заповед № РД 27-12 / 02.09.2003 г. на министъра на икономиката.

Заповедта може да се обжалва в 14-дневен срок по реда на Административнопроцесуалния кодекс.

ДРАГОМИР СТОЙНЕВ

Министър на икономиката и енергетиката