



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на икономиката

ЗАПОВЕД

№ РД-27-4 / 27.10.2017 г.

На основание чл. 155, чл. 160, т. 1 и чл. 161, ал. 1 и ал. 2 от Закона за виното и спиртните напитки

УТВЪРЖДАВАМ:

Винена дестилатна спиртна напитка **гроздова ракия**

С географско указание „Сливенска“: **„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)“**.

Производител: "Вини Сливен" ЕООД, със седалище и адрес на управление: гр. София, ж.к. „Кръстова вада“, бул. „Черни връх“ № 150, ет. 3, производствен обект в гр. Сливен, Промислена зона, ул. „Цар Симеон“ № 51.

Общини (населени места), на чиято територия се добиват суровини за производство на спиртната напитка: *гр. Сливен; гр. Шивачево; с. Гавраилово; с. Гергевец; с. Горно Александрово; с. Драгоданово; с. Калояново; с. Караново; с. Коньово; с. Кортен; с. Научен; с. Николаево; с. Сборище; с. Струпец; с. Съдиево; с. Чинтулово.*

Засадена площ с плододаващи лозя: 38630.11 дка (тридесет и осем хиляди шестстотин и тридесет дка) в т.ч. площта на сорта "Мускат Отонел" е 3701.11 дка (три хиляди седемстотин и един дка).

Сорт на гроздето:

- *бели: "Мускат отонел", "Тамянка" и "Перл дьо Ксаба".*

Характеристики на гроздето:

- *захарно съдържание (изразено в %): мин. 19;*

- *киселинност (изразена в гр./л.): мин. 4;*

- *механичен състав-съгласно приложена справка за характеристиките на гроздето.*

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

- **брание**-ръчно в пластмасови съдове;
- **транспортиране** - безамбалажно в контейнери с подходяща конструкция и обем;
- **преработка**-извършва се до 24 часа след брането, чрез ронкане и отделяне на чепките;
- **метод на ферментация и дестилация:**
 - извършва се настойване в продължение на 72 – 96 часа;
 - ферментацията протича при контролирана температура, със селектирани щамове дрожди, във винификатори с обем от 30000 до 60000 кг. гроздова каша при специална схема на оросяване; полученият материал се подлага на дестилация в дестилационно-ректификационна инсталация с непрекъснато действие „ДК-2“ и дестилационна инсталация с периодично действие тип „Шарантски апарат“;
- **начин на съхранение** - полученият готов дестилат се съхранява в стоманенобетонни резервоари с подходяща изолация, съдове от неръждаема стомана и дъбови бъчви тип „барик“;
- **метод за обработка** – след смесване на дестилата с деминерализирана питейна вода за достигане на желания алкохолен градус, при необходимост ракията се обработва, стабилизира и филтрува.

За утвърждаването на винена дестилатна спиртна напитка *гроздова ракия* с географско указание „Сливенска“: „Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)“ са представени:

1. Протокол от изпитване № П-316 от 20.04.2017 г., издаден от акредитираната лаборатория към ИАЛВ – гр. Пловдив за основните физико-химични показатели.
2. Протокол № 16 от 21.04.2017 г., издаден от РДК при РЛВК „Югоизточна Тракийска“ – гр. Сливен за извършен органолептичен анализ и оценка.
3. Сертификат за автентичност № 713 от 21.04.2017 г., издаден от РЛВК „Югоизточна Тракийска“ – гр. Сливен.

С настоящата заповед отменям Заповед № Т-РД-27-14 от 27.11.2013 г. на министъра на икономиката и енергетиката.

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

ЕМИЛ КАРАНИКОЛОВ
Министър на икономиката