



РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

Министър на икономиката и индустрията

ЗАПОВЕД

№ РД-16-617/02.06.2023 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 (ЗВЧН), обн., ДВ, бр. 45 от 2012 г., посл. изм., бр. 102 от 2022 г.,

УТВЪРЖДАВАМ:

Винена дестилатна спиртна напитка **гроздова ракия**

С географско указание „Сливенска“: **„Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven)“**.

Производител: "Вила Ямбол" ЕАД, със седалище и адрес на управление: гр. Ямбол, кв. Индустриална зона.

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

Засадена площ с плододаващи лозя: 40100 дка.

Сорт на гроздето:

- бели: „Мускат отонел“, „Тамянка“, „Перл дьо Ксаба“, „Юни блан“, „Алиготе“, „Просеко“.

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:

- **бране** - 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 настояване 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 или 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)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven)“ са представени:

1. Протоколи от изпитване № 194 и № 195 от 01.12.2022 г. на акредитираната Централна лаборатория при „ВП Брандс Интернешънъл“ АД за основните физико-химични показатели по ЗВЧН.

2. Протокол № 33 от 01.12.2022 г. на РАДК към Югоизточна Тракийска РЛВК за извършен органолептичен анализ и оценка.

3. Сертификати за автентичност № 1077 и № 1078 от 01.12.2022 г., изд. от Югоизточна Тракийска РЛВК.

С настоящата заповед отменям Заповед № РД 27-4 от 27.10.2017 г. на министъра на икономиката.

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

НИКОЛА СТОЯНОВ

Министър на икономиката и индустрията