



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/Grozдова 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

ПРОДУКТОВА СПЕЦИФИКАЦИЯ

Дата на получаване (ДД/ММ/ГГГГ)

[попълва се от Комисията]

Брой страници (включително настоящата страница): 8

Език, на който е подадено заявлението: Български/ Bulgarian

Номер на досието PGI-BG-01856

[попълва се от Комисията]

Географско указание, за което се подава заявлението: Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven).

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

Описание на спиртната напитка:

– Физически, химически и/или органолептични характеристики:

Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) е винена дестилатна спиртна напитка с жив, бледожълт до кехлибарен цвят и трайно запомнящ се мускатов аромат и послевкус, съчетание от гюл и индрише, гарниран с характерни маслени тонове. Вкусово е плътна и мека.

Специалните и лимитирани серии на винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) отлежават в дъбови бъчви минимум 6 месеца, понякога година или 3 и повече години. Контактът с дъбовата дървесина развива органолептиката: ароматът е доминиращо мускатов (гюл и индрише), с фин дъбов нюанс на финала, вкусът е мек с подчертана сладост, мекота и дълъг послевкус.

Минималното алкохолно съдържание на напитката е 40 об.%. При производството ѝ се спазва правилото от 100 кг грозде да се получават най-много 75 литра вино и дестилацията да се провежда до максимално 65 об.% алкохол.

В Министерство на икономиката и индустрията (МИИ) са представени 2 бр. протоколи от изпитване на различни партиди от винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven), издадени от акредитирана лаборатория, 2 бр. сертификати за автентичност, издадени от „Югоизточна Тракийска“ Регионална лозаро-винарска камара (РЛВК) 1 бр. протоколи за органолептична оценка.

Органолептиката на напитката зависи от съдържанието на летливи вещества. След направени различни варианти се установи, че най-добра органолептика се получава при минимум 128 g/hl а.а. летливи вещества. Определящо за аромата е съдържанието на естери и алдехиди, които варират в зависимост от климатичните

условия през годината. Колкото по-топла е дадена година, толкова по-ниско е съдържанието на естери. А за вкусовите характеристики, определящо е съдържанието на висши алкохоли.

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

Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) е една от първите специални винени дестилатни спиртни напитки, създадени в Република България. Произвежда се чрез дестилация на вина, получени чрез смесване на бели сортове грозде „Мускат Отонел“, „Тамянка“, „Перл дьо Ксаба“, „Юни блан“, „Алиготе“ и „Глера“. Ферментацията протича под строг температурен и технологичен контрол. Дестилацията се провежда в дестилационно-ректификационна инсталация с непрекъснато действие тип ДК-5 с производителност 24 000 л/24 часа и 2 броя дестилационно-ректификационни инсталации с непрекъснато действие ДК-1 с производителност 90 000 литра/24 часа. Виното влиза в дестилационната колона при определена температура, а по време на процеса на дестилация се получават т.нар. флегми, част от които се извеждат с дестилата. От съществено значение е и алкохолният градус, при който се събира самият дестилат до 62 – 65 об.%. След което той се категоризира по направление за съхранение и отлежаване в дъбови бъчви.

Географски район, за който се подава заявлението

Географският район на винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) обхваща следните землища от област Сливен, област Ямбол и област Бургас:

- Община Сливен – девет землища (микрорайони): гр. Сливен, с. Гавраилово, с. Гергевец, с. Горно Александрово, с. Драгоданово, с. Калояново, с. Николаево, с. Струпец и с. Чинтулово;
- Община Нова Загора – пет землища (микрорайони): с. Научен, с. Караново, с. Кортен, с. Коньово и с. Съдиево;
- Община Твърдица – две землища (микрорайони): гр. Шивачево и с. Сборище.
- Община Тунджа – едно землище (микрорайон): с. Тенево
- Община Айтос – едно землище (микрорайон): с. Тополица,
- Община Камено – едно землище (микрорайон): с. Трояново.

Площта на плододаващите лозя е 4010 хектара.

Лозовите масиви, от които се добиват суровините за производство на винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) са разположени в Южен лозаро-винарски район „Тракийска низина“ (община Сливен, община Нова Загора, община Камено, община Тунджа, община Айтос) и източната част на Подбалкански лозаро-винарски район „Розова долина“ (Община Твърдица). Географският район обхваща територията на част от Югоизточна България. На север са сравнително ниските разклонения на източната част на Стара планина (Сливенска планина), на запад завършва Средна гора, на юг е долината на р. Тунджа и Тракийската низина.

Обособени са две климатични области - Континентална и Преходно – континентална. Средната надморска височина е от 120 до 130 м. Лятото е топло, а зимата, с изключение на община Твърдица – сравнително мека. Релефът е разнообразен. От север на юг се редуват части от младонагънатите планини Стара планина и Средна гора, Подбалканските полета и Среднотунджанската низина. Средната температура на въздуха през зимните месеци е от + 2,4 до +2,5°C. Върху

зимните температурни условия съществено влияние оказва Старопланинската верига, която спира периодичните нахлувания на студен континентален въздух. Снежната покривка в района се задържа сравнително кратко от 20 до 25 дни в годината. Средната продължителност на безмразовият период е от 210 до 235 дни. Средната годишна сума на валежите е от 539 до 597 мм/м². Средната годишна относителна влажност на въздуха е 66%.

Почвите са преобладаващо канелено-горски, черноземи смолници (типичен чернозем-смолници, мощни; средно излужени чернозем-смолници, мощни/слабо и средно еродирани, тежко-песъкливо глинести, слабо каменисти; слабо излужени чернозем-смолници, средно еродирани/слабо еродирани, леко глинести), алувиални, делувиални и др.

Релефът, климатичните и почвените условия в географския район на винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) са изключително подходящи за отглеждане на лозя и по-специално на белите сортове „Мускат Отонел“, „Тамянка“, „Перл дьо Ксаба“, „Юни блан“, „Алиготе“ и „Глера“, които са основна суровина за получаване на напитката.

Метод на получаване на спиртната напитка

Винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) се произвежда от грозде от сортовете „Мускат Отонел“, „Тамянка“, „Перл дьо Ксаба“, „Юни блан“, „Алиготе“ и „Глера“.

По данни на производителите гроздето се бере при достигане на технологична зрелост при захарно съдържание мин. 19 %. Използва се само първокачествено грозде. Брането се осъществява ръчно. Транспортирането до местата за преработка е безамбалажно в изолирани метални контейнери с подходяща конструкция и обем. Гроздето се приема и окачествява по маса, вид, сорт и захарно съдържание. От всяко превозно средство се взема най-често ръчно средна проба и се определя външен вид, общо състояние, чистота на сорта и захарно съдържание с помощта на ареометър. Преработката се извършва до 24 часа след брането. Гроздето се ронка и мачка. Гроздовата каша се охлажда и се настоява в продължение на 72-96 часа. Контактът с твърдите части води до екстракция на намиращите се в ципата на гроздовите зърна ароматични вещества. Технологичната операция се провежда изключително внимателно с цел максимално обогатяване на мъстта с ценни ароматични вещества без огрубяване. Алкохолната ферментация се провежда при контролирана температура, със селектирани щамове дрожди, във ферментатори с вместимост от 35 000 до 80 000 литра. Полученото вино се дестилира във възможно най-кратки срокове на дестилационно-ректификационна инсталация с непрекъснато действие тип ДК-5 с производителност 24 000 л/24 часа и на 2 броя дестилационно-ректификационни инсталации с непрекъснато действие ДК-1 с производителност 90 000 литра/24 часа.

Дестилацията се извършва при специален режим на работа на дестилационните съоръжения. Тук е важен човешкият фактор. Висококвалифицирани екипи прилагат добри производствени практики и водят процеса до съвършенство. Получава се висококачествен продукт. Дестилацията се осъществява до обемно алкохолно съдържание от 62-65 %. Практиката показва, че при такъв алкохолен градус в максимална степен се постига улавяне и запазване на богатия ароматичен комплекс.

Винения дестилат за винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) се съхранява в съдове от неръждаема стомана с различни обеми. Част от дестилата съзрява в дъбови бъчви.

Специфично за технологията на винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) е, че някои партиди от дестилата отлежават и в дъбови бъчви, които са в известна степен изтощени. Периодът на отлежаване на дестилатите в дъбови бъчви е минимум 6 месеца, а колко ще продължи,

зависи най-вече от органолептичната оценка, която се прави на определен период от време.

Винена дестилатна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) барел се произвежда изцяло от дестилати, отлежавали в бъчви, изработени от Странджански дъб. Странджанският дъб (*Quercus hartwissiana* Stev.) или лъжник е листопадно дърво с височина до 25 м. Той е реликтен вид, съхранил се до днес от времето преди последния ледников период преди 1,5 милиона години. Разпространението му в Европа се ограничава само и единствено в Странджа планина. Среща се често по склоновете със северно изложение, както и в по-ниски и влажни райони, често край реки и потоци на групи и поединично. Видът е защитен и е включен в Закона за биологичното разнообразие на Република България.

Взаимодействието с дървесината обогатява цвета, аромата и вкуса на дестилатите.

Следва смесване на дестилат с обработена омекотена вода за достигане на желаня алкохолен градус 40 об.%. Накрая винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) се бутилира, като няма ограничение бутилирането на продукта да се осъществява само в определения географски район.

Връзка с географската среда или произход

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

Винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) е традиционна, специфична и характерна за географския си район спиртна напитка. Районът около гр. Сливен е населяван от най-древни времена. Свидетелство за това са останките от праисторически, римски и средновековни селища, руини на крепости, стари пътища и др. Със световно значение и известност са селищните могили край с. Езеро и с. Караново, общ. Нова Загора. Съществуват писмени документи от периода на османското владичество, които доказват, че: „трети по ред поминък в сливенски окръг е винарството (шаранчилъка), а по пространство сливенските лозя са едни от най-големите“. По статистически данни от 1886 г. най-много лозя в цяла България е имало в сливенски окръг – 77096 дюлюма.

След освобождението в района поради голямото увеличение на лозята и получаването на големи количества грозде, което трябва да се обработва се поставя началото на промишленото винарство. През 1920 г. група предприемчиви лозари основават лозаро-винарска кооперация „Шевка“. Не след дълго от Франция са внесени и първите дестилационни съоръжения. Поставено е началото на промишлено получаване на висококачествени вина, дестилати и винени дестилатни спиртни напитки за българския пазар и за износ. По това време е създадена и легендарната „рецепта“ на винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) - една от най-старите специални винени дестилатни спиртни напитки в България. Винарската кооперация „Шевка“ бързо се превръща в модерно предприятие, което може да преработи гроздето на множеството производители от района и да го превърне във висококачествени продукти, включително винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven). В богатата история на винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) от изключително значение са не само уникалния географски район със специфичните си

почвени и климатични условия, благоприятни за отглеждане на специфични местни сортове грозде с уникални характеристики и качества, но и човешкия фактор. Отдаваме заслужена почит на лозарите и винарите, създали и развили кооперация „Шевка“ като модерно предприятие.

В по-ново време утвърждаване на технологията за производство на винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) се осъществява през 1980 г., когато излиза отрасловата норма 1871293-80, съгласувана с Министерство на народното здраве и ДСО „Винпром“ и през 1985 г., когато излиза отрасловата норма 1871293-85.

След демократичните промени в Република България производството и утвърждаването на Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven), като винена дестилатна спиртна напитка със специфичен характер и автентичност продължава. Правят се нови лозови насаждения от сорта „Мускат Отонел“. Започват и опитите за възстановяване на насажденията от сорта Перл дьо Ксаба. Този сорт се характеризира с финия си вкус и при влагане във винена дестилатна спиртна напитка ѝ предава качествата си.

Създава се бутилката с характерен, съвременен дизайн, разпознаваема от потребителите, започва участие в мащабни рекламни кампании, представяния и дегустации в големи търговски вериги, участия в международни панаири, изложения, конкурси. Винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) е с множество награди и отличия. На международното изложение „Винария“ в гр. Пловдив през годините на винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) са присъдени 2 златни, 2 сребърни медала и три големи почетни диплома. Безспорните качества на напитката са оценени от авторитетното жури на ежегодния конкурс „Ракия на годината“, организиран от „Национален институт за изследвания и сертификация“ ЕООД, където винена дестилатна спиртна напитка „Сливенска перла“ печели пет златни и един бронзов медал. Напитката е удостоена и с международни отличия, като златен медал от Продекспо, Москва, 2009 г.

Винена дестилатна спиртна напитка с географско указание Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) е утвърдена, както на българския, така и на международния пазар. В България напитката може да се закупи в големите търговски вериги и други специализирани магазини за вина и спиртни напитки.

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

Винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) притежава качества, отличаващи се от други винени дестилатни спиртни напитки, произвеждани в Република България.

Особеностите на тероара в района на географското указание – релеф, почвени и климатични условия предоставят благоприятни условия за отглеждане на лозя от белите сортове „Мускат Отонел“, „Тамянка“, „Перл дьо Ксаба“, „Юни блан“, „Алиготе“ и „Глера“, като спомагат за достигане на много добри технологични характеристики на гроздето: захарно съдържание - мин. 19 % и киселинност - мин. 4 гр./л. Основно дестилатът за винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) се получава от сортовете „Мускат Отонел“ в количество от 10-95%, „Тамянка“ в количество около от 10-95%, „Юни блан“, „Алиготе“ и „Глера“. Лимитирани серии като Сливенска перла (Сливенска гроздова

ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) барел се произвеждат от дестилати, получени от 30-95% „Мускат Отонел“, 5-95% „Тамянка“ и 10% „Перл дьо Ксаба“, „Перл дьо Ксаба“, „Юни блан“, „Алиготе“ и „Глера“. Географският район се характеризира с планински климат, ограничен от север от склоновете на Стара планина, значително количество валежи, висока средно-дневна температура и пясъчливи почви. При описаните условия се получава грозде с високо качество, което съдържа значителни количества ароматични вещества и се бере при оптимално съдържание на захари и киселини. Алкохолната ферментация протича при строг температурен и технологичен контрол. Спецификите на процеса на дестилация (конструкция на дестилационните съоръжения, пропорции на флегмите, температурните и алкохолните режими) и алкохолният градус, при който се събира дестилата (от 62 до 65 об.%) са установени през 1979 г., след което строго се спазват. Опитни технолози пазят традициите за производство на качествен продукт с характер и стил на специална винена дестилатна спиртна напитка, която се отличава с бледожълт до кехлибарен цвят и приятен аромат, съчетание от гюл и индрише, гарниран с характерни маслени тонове, мек и плътен вкус. В специалните и лимитирани серии от напитката контактът с дъбова дървесина обогатява аромата с фин дъбов нюанс на финала, а вкусово придава сладост и подсилва мекотата.

Разпоредби на Европейския съюз или национални/регионални разпоредби

В националното законодателство не са разписани допълнителни специфични разпоредби за винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven). Производството и предлагането на винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) се подчиняват на общите изисквания, валидни за категорията „Винена дестилатна спиртна напитка“, залегнали в Закона за виното и спиртните напитки (ЗВЧН), обн. ДВ, бр. 45 от 2012 г. в сила от 16.09.2012 г., където са регламентирани:

- дефиниция за „Традиционни български спиртни напитки“, в т. ч. гроздова ракия;
- национална процедура за утвърждаване на спиртни напитки с географско указание

Винена дестилатна спиртна напитка гроздова ракия е с утвърдено географско указание Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) със Заповед № РД 27-4 от 27.10.2017 г. на министъра на икономиката.

След заявяване на промените от производител на напитката е преминало през националната процедура за изменение на Заповед № РД-27-4/27.10.2017 г. за утвърждаване на спиртна напитка с географско указание Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия / Гроздова ракия от Сливен) / Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya / Grozdova rakya from Sliven), издадена от министъра на икономиката в съответствие с изискванията на Раздел VII "Географски указания" на Глава девета "Спиртни напитки" на Закона за виното и спиртните напитки, обн., ДВ, бр. 45 от 2012 г. Националната процедура за изменение включва публикуване на измененията в 2 национални ежедневника и възможност за предявяване на възражения от заинтересовани лица. Няма предявени възражения. Министърът на икономиката и индустрията издаде нова заповед № РД-16-617/02.06.2023 г., която е публикувана в Държавен вестник бр. 55 от 27.06.2023 г., Неофициален раздел, стр. 34 и на интернет страницата на МИИ.

- специфични правила за предлагане на пазара на винена дестилатна спиртна напитка :

Всяка винена дестилатна спиртна напитка, произведена на територията на Република България 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 е междупрофесионална организация на производителите, преработвателите и търговците на лозаро-винарски продукти и спиртни напитки, които са юридически лица със седалище и териториален обхват. РЛВК определят състава на Регионалните дегустационни комисии (РДК) и издават Сертификатите за автентичност на винена дестилатна спиртна напитка, включително напитките с географско указание. РДК към РЛВК изготвя органолептична оценка на партидата от винена дестилатна спиртна напитка, в която се посочва, че оценяваната партида съответства по органолептични и физико-химични показатели на категорията си и може да бъде бутилирана и предлагана на пазара. В състава на РДК участват технолози, които произвеждат вина и спиртни напитки в съответния регион и участват активно в контрола на качеството им преди предлагане на пазара.

Винена дестилатна спиртна напитка с географско указание Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven) подлежи на органолептична оценка от РДК към Югоизточна Тракийска Регионална Лозаро-Винарска Камара със седалище и адрес на управление в гр. Сливен.

Заявител

— Държава членка, трета страна или юридическо/физическо лице:

Република България, Министерство на икономиката / Republic of Bulgaria, Ministry of Economy and Industry

— Пълен адрес (улица и номер, град/населено място и пощенски код, държава):

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

— Правен статут (за юридически лица)

Допълнение към географското указание

Специфични правила за етикетиране

Не са разписани специфични и задължителни правила за етикетиране за продукта винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven), с изключение на хоризонталните правила, залегнали в Закона за виното и спиртните напитки (ЗВЧН).

Съгласно ЗВЧН 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.

Не са разписани специфични и задължителни правила за етикетиране с изключение на хоризонталните за продукта винена дестилатна спиртна напитка Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия/Гроздова ракия от Сливен)/Slivenska perla (Slivenska grozdova rakya/Grozdova rakya from Sliven).