

КОНФЕРЕНЦИЯ
ПРИСЪЕДИНЯВАНЕТО
ЕВРОПЕЙСКИЯ СЪЮЗ
РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ЗА
КЪМ
НА

БРЮКСЕЛ, 26 Май 2004

CONF-BG 13/04

Документ предоставен от България

Относно : Допълнителна информация
Глава 7 – Земеделие

ДОПЪЛНИТЕЛНА ИНФОРМАЦИЯ КЪМ CONF-BG 12/04 (19МАЙ 2004)

СПИРТНИ НАПИТКИ С ГЕОГРАФСКИ ОЗНАЧЕНИЯ

34. България предявява искане да бъдат включени в Анекс II към чл.5 ал. 3 на Регламент на Съвета №1576/89) традиционни спиртни напитки с географска индикация, произведени в България.

Съгласно Наредбата за определенията за спиртните напитки, правилата за тяхното производство, разрешените добавки и условията за тяхното ползване /ДВ.59/2001 г./ дефинициите за джиброва ракия и плодова ракия са в съответствие с дефинициите за спиртни напитки съгласно Регламент 1576/1989 г.

Дефинициите са както следва:

Чл.7. Ракия от гроздови джибри е спиртна напитка с минимално алкохолно съдържание 38 об%, произведена в Република България:

1. получена чрез единична дестилация на водна пара на ферментирани гроздови джибри или от пикет чрез единична или двойна дестилация до 65 об.%;
2. със съдържание на летливи вещества равно или по-голямо от 1400 мг/л при 100 об. алкохол;
3. с максимално съдържание на метилов алкохол 4000 мг/л при 100 об. алкохол;
4. със специфични органолептични характеристики.

Чл.10. Плодова ракия е спиртна напитка с минимално алкохолно съдържание

36 об%, произведена в Република България:

1. получена чрез единична или двойна дестилация до 65 об.% на ферментирани плодове или пулп, произведени на територията на България;
2. със съдържание на летливи вещества равно или по-голямо от 2000 мг/л при 100 об.% алкохол;
3. с максимално съдържание на метилов алкохол 8000 мг/л при 100 об.% алкохол;
4. със специфични органолептични характеристики.

България предявява искане българските спиртни напитки посочени по-долу да бъдат класифицирани в съответните категории, съгласно класификацията на Регламент на Съвета №1576/89:

Анекс II –т.6 – Гроздови ракии:

Сунгурларска гроздова ракия или Гроздова ракия от Сунгурларе
Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия или гроздова ракия от Сливен)
Стралджанска мускатова ракия или Мускатова ракия от Стралджа
Поморийска гроздова ракия или Гроздова ракия от Поморие
Русенска бисерна гроздова ракия или Бисерна гроздова ракия от Русе
Бургаска мускатова ракия или мускатова ракия от Бургас
Добруджанска мускатова ракия или Мускатова ракия от Добруджа
Сухиндолска гроздова ракия или Гроздова ракия от Сухиндол
Карловска гроздова ракия или Гроздова ракия от Карлово

Анекс II –т.6 – Плодови ракии:

Троянска сливова ракия или Сливова ракия от Троян
Силистренска кайсиева ракия или Кайсиева ракия от Силистра
Тервелска кайсиева ракия или Кайсиева ракия от Тервел
Ловешка сливова ракия или Сливова ракия от Ловеч

Съгласно Наредбата за разрешените енологични практики и процеси и контрола върху тяхното приложение /ДВ 31/2000/ използването на захар е разрешено само за повишаване на естественото алкохолно съдържание на прясно грозде, частично ферментирала гроздова мъст и младо вино във ферментация. Използването на захар или други добавки след дестилацията на спиртни напитки не е разрешено.

Долупосоченият списък включва само означения на български спиртни напитки, които притежават към настоящия момент всички необходими документи – доказателства за традиционно производство. Специфичните качества на всяка от изброените напитки се дължат основно на определения географски район на производство с неговите природни и човешки фактори.

България предлага да бъдат включени в Анекс II към Регламент на Съвета №1576/89 да бъдат включени следните спиртни напитки с географски указания:

1. Троянска сливова ракия или Сливова ракия от Троян

Произвежда се от сини сливи *Prunus domestica* изцяло добивани в региона на град Троян, чийто специфичен климат определя основните характеристики на тази спиртна напитка.

Специфичния характер на Троянската сливова ракия се дължи на качествата на суровия материал произвеждан в региона на Троян, специфичната технология на органолептичен контрол по време на процеса на дестилация, като по този начин се определя оптималния момент за екстракция на дестилата, за да се запазят специфичните аромат и вкус на сливи. Също така се използват дестилационни инсталации с непрекъснат технологичен процес. Допълнителните специфични органолептични характеристики на Троянската сливова ракия се получават при отлежаването в малки дъбови бъчви.

Годишното производство е 1000-1200 тона от които – 50-70% се изнасят в САЩ, ЕС, Швейцария и Хърватска.

В Държавен вестник 130/8 от Септември 1934 е публикувана Наредба - Закон за монопола върху спиртните напитки. Чл.2 дава следната дефиниция: “Сливова ракия е спиртна течност, получена след дестилация на ферментирани сини или бели сливи –тип Кюстендил или Троян, с алкохолно съдържание под 50 об. %.”

Началото на производството на Троянска сливова ракия датира от средата на XIX в Троянския манастир. Качествата на тази спиртна напитка са оценени с бронзов медал на Световното изложение в Анверс, Белгия през 1894 година, както и с няколко златни медала /Приложение 1/.

2. Сунгурларска гроздова ракия или Гроздова ракия от Сунгурларе

Тази специална гроздова ракия е получена при единична или двойна дестилация на извлечена вода от джибрите на гроздето от сорт Червен мискет и Отонел Мускат. Специфичните характеристики са свързани с аромата на тези винени сортове, които се отглеждат в долината на Сунгурларе. Гроздовата мъст се охлажда за 24 часа до температура +10 °С. Чистата мъст ферментира при контролирана температура от +15- 17 °С и се добавят отделни сухи клетки на избрани микроорганизми. След тиха ферментация, дестилацията се прави с НМ –3000. Ракията зрее най-малко 6-12 месеца.

Тази напитка се произвежда от векове. Производството на сунгурларска гроздова се извършва във винарска изба Сунгурларе, която се намира в долината Сунгурларе. Избата се слави със своите традиции във винопроизводството. Представени са официални документи от 1984 г.

Първото техническо изискване за производството на Сунгурларска гроздова ракия е одобрено през 1983. Тази ракия получи одобрение на българския пазар през 1985 г., и има добра репутация в чужбина. Сунгурларска гроздова ракия се произвежда от повече от 20

години. Сунгурларска гроздова ракия е наградена със сребърен медал през 1997 на Международния конкурс в Сан Франциско, САЩ.

Сунгурларска гроздова ракия е регистрирана през 1985 г. като наименование за произход от ИНРА /Патентна служба, считано от 27.04.1993 – ДВ 27/1993 г./

/Приложение 2/

3. Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия или гроздова ракия от Сливен

Гроздовата ракия Сливенска перла се произвежда чрез единична или двойна дестилация на вино от сортове Мускат Отонел, Перла и Тамянка (до 80%), воден екстракт от ферментирани и неферментирани гроздови джибри и винени утайки от същите сортове (до 20%). Технологичните инструкции съдържат основните технически препоръки за производството на напитка, базирана на технически индикатори и органолептични качества. Спецификата на напитката е свързана и с използването на трите специфични сорта.

За да се запази специфичния аромат до бутилирането ракията се съхранява в железобетонни или метални контейнери, запечатани с епоксидна смола.

Напитката се произвежда от много години. Запазени са официални документи от 1984 г./Приложение 3/.

4. Стралджанска мускатова ракия или Мускатова ракия от Стралджа

Традиционно Стралджанска ракия се произвежда в Стралджанския регион. Произвежда се чрез единична или двойна дестилация на вино от сортовете Мускат Отонел, Тамянка и Брестовица. Стралджанската ракия е известна от векове. Производството на Стралджанска ракия се извършва от Стралджанска винарна, създадена през 1964 г.

Стралджанската ракия е регистрирана през 1985 г. като наименование за произход от ИНРА /Патентна служба, считано от 27.04.1993 – ДВ 27/1993 г./

/Приложение 4/.

5. Поморийска гроздова ракия или Гроздова ракия от Поморие

При производството на Поморийска ракия се използват следните винени суровини:

- 30% вино за дестилиране от сорт Мускат отонел
- 70% винени утайки от сорт Мускат отонел.

В процеса на дестилация на винените суровини се използват специален вид дестилационни инсталации, изработени в България – дестилационни колони за плътни течности К-5 и дестилационни инсталации с непрекъснат процес на производство тип NM-3000 и колони за плътни течности тип NM-72. Алкохолното съдържание на дестилираната ракия е 45-48 об.%.

Към дестилираната ракия се добавя дъбов екстракт – 0,4гр. суха субстанция на литър и се оставя да старее в дървени съдове най-малко 6 месеца. След това се разрежда с омекотена вода до 41,5 об.% (до 3°Н) и се съхранява от 1 до 3 месеца в бъчви.

Преди бутилиране ракията се охлажда до 12°С и престоива 3-5 дни в хладилник. След това се филтрира в студено помещение и престоива още 5 дни в контейнери.

Напитката се произвежда от години. Представени са официални документи от 1983 г. През 1983г. са одобрени първите технически изисквания за производство на Поморийска гроздова ракия.

Поморийската гроздова ракия е регистрирана през 1985 г. като наименование за произход от ИНРА /Патентна служба, считано от 27.04.1993 – ДВ 27/1993 г./

/Приложение 5/.

6. Русенска бисерна гроздова ракия или Бисерна гроздова ракия от Русе

Русенска гроздова ракия се произвежда чрез единична или двойна дестилация на вино от сортове Мускат отонел, Юлски бисер, Перла и Кардинал (до 50%), винени утайки или воден екстракт от сладки или ферментирани гроздови джибри от същите сортове (до 50%).

Почвите са кални, светли и хумусно-карбонатни и са най-подходящи за отглеждане на сортове като Мускат отонел и Мискет, които са типични за производството на Русенска гроздова ракия.

Тази ракия отлежава минимум 6 месеца преди да се бутилира.

Тази ракия е позната и като Гроздова бисерна ракия.

Русенска бисерна гроздова ракия е регистрирана през 1985 г. като наименование за произход от ИНРА /Патентна служба, считано от 27.04.1993 – ДВ 27/1993 г./

/Приложение 6/.

7. Бургаска мускатова ракия или мускатова ракия от Бургас

Бургаската мускатова ракия се произвежда посредством дестилация на вино от винени сортове Мускат отонел и Тамянка (30%) и от ферментирани смачкани винени джибри от същите винени сортове (70%). Дестилацията се извършва по одобрени технически изисквания в ДСП Винпром през 1985 година.

Получената ракия се разрежда с мека вода до 42-43 % об алкохол, след което се налива в дъбови бъчви и отлежава минимум 1 година.

Бургаска мускатова ракия е регистрирана от Института за иновации и рационализации на Република България/Патентна служба, считано от 27.04.1993 – ДВ 27/1993 г./ през 1986 година. Ракията има сертификат от 20 Юли 1983 година по силата на стария закон за виното като ракия с географско указание.

/Приложение 7/.

8. Силистренска кайсиева ракия или Кайсиева ракия от Силистра

Тази ракия се произвежда в района на Силистра от зрели кайсиеви плодове, които се преработват незабавно.

Кайсиевият дестилат се разрежда с омекотена вода до 38-39 об.% и се оцветява до светло жълто с карамел. След това отлежава в дъбови бъчви поне 1 година.

Силистренска кайсиева ракия е регистрирана през 1985 г. като наименование за произход от ИНРА /Патентна служба, считано от 27.04.1993 – ДВ 27/1993 г./

/Приложение 8/.

9. Тервелска кайсиева ракия или Кайсиева ракия от Тервел

Тази ракия се произвежда в района на Тервел от зрели кайсиеви плодове, които се преработват незабавно.

Кайсиевият дестилат се разрежда с омекотена вода до 38-39 об.% алкохол. Той отлежава в дъбови бъчви поне 1 година.

Първите запазени сертификати за резултати от изследвания са от 1987.

Тервелската кайсиева ракия е регистрирана през 1986 г. като наименование за произход от ИНРА /Патентна служба, считано от 27.04.1993 – ДВ 27/1993 г./

/Приложение 9/.

10. Добруджанска мускатова ракия или мускатова ракия от Добруджа

Добруджанска мускатова ракия се произвежда в Добруджанския регион.

Първите стандарти и технически изисквания за производство на Добруджанска мускатова ракия датират от 1985 г. Също така има документация от 1987 – преди всичко резултати от изследвания, издадени

от участието на селекция ракии на Международния панаир в Пловдив, България.

Добруджанска мускатова ракия е регистрирана през 1987 г. като наименование за произход от ИНРА /Патентна служба, считано от 27.04.1993 – ДВ 27/1993 г./

/Приложение 10/.

11. Сухиндолска гроздова ракия или Гроздова ракия от Сухиндол

Сухиндолска гроздова ракия се произвежда посредством дестилация на вино до 65% от винени сортове Каберне Савиньон, Гъмза и Ркацители. Тя представлява светла течност без опалесценция. Нейните специфични характеристики се дължат на съчетаването на тези сортове и на зреенето в дъбови бъчви. Цветът е светло до плътно залтисто-кафяв и ракията има специфичен аромат на дъб. Вкусът е мек с лек дъбов вкус.

Сухиндолска гроздова ракия е регистрирана през 1985 г. като наименование за произход от ИНРА /Патентна служба, считано от 27.04.1993 – ДВ 27/1993 г./

/Приложение 11/.

12. Карловска гроздова ракия или Гроздова ракия от Карлово

Карловска гроздова ракия се произвежда като резултат от ферментацията на екстрахиран пикет и пресоването на грозде от сорта Червен Мискет от Карловския район. Пресованото грозде обезпечавя цялото алкохолно съдържание.

Ракията зрее най-малко 6 месеца.

Първите технически изисквания са одобрени през 1980 г.

/Приложение 12/.

13. Ловешка сливова ракия или Сливова ракия от Ловеч

Ловешка сливова ракия се произвежда от месестата част на сливи от Ловешки район.

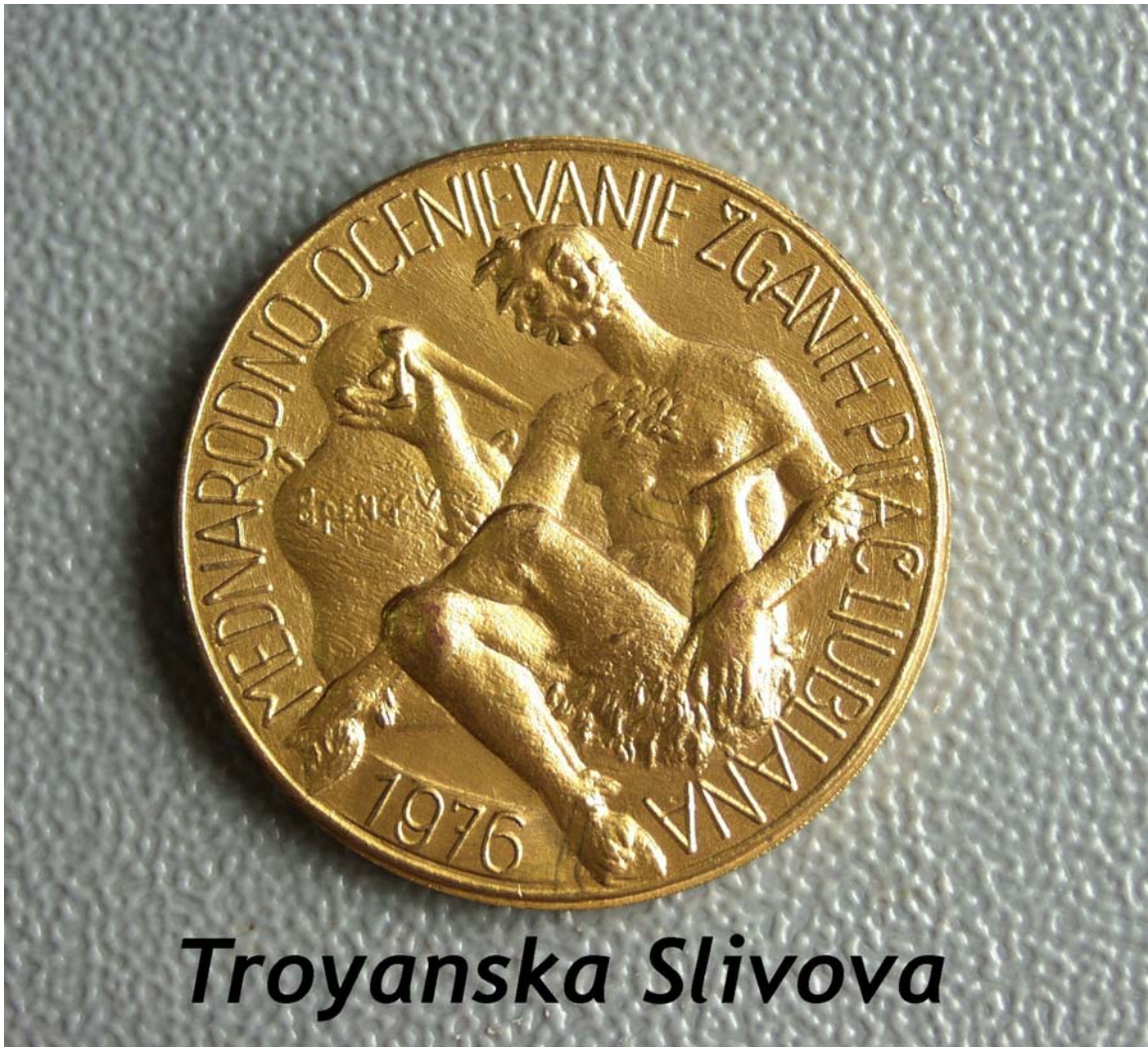
Ловешка сливова ракия е регистрирана през 1986 г. като наименование за произход от ИНРА /Патентна служба, считано от 27.04.1993 – ДВ 27/1993 г./.

/Приложение 13/.

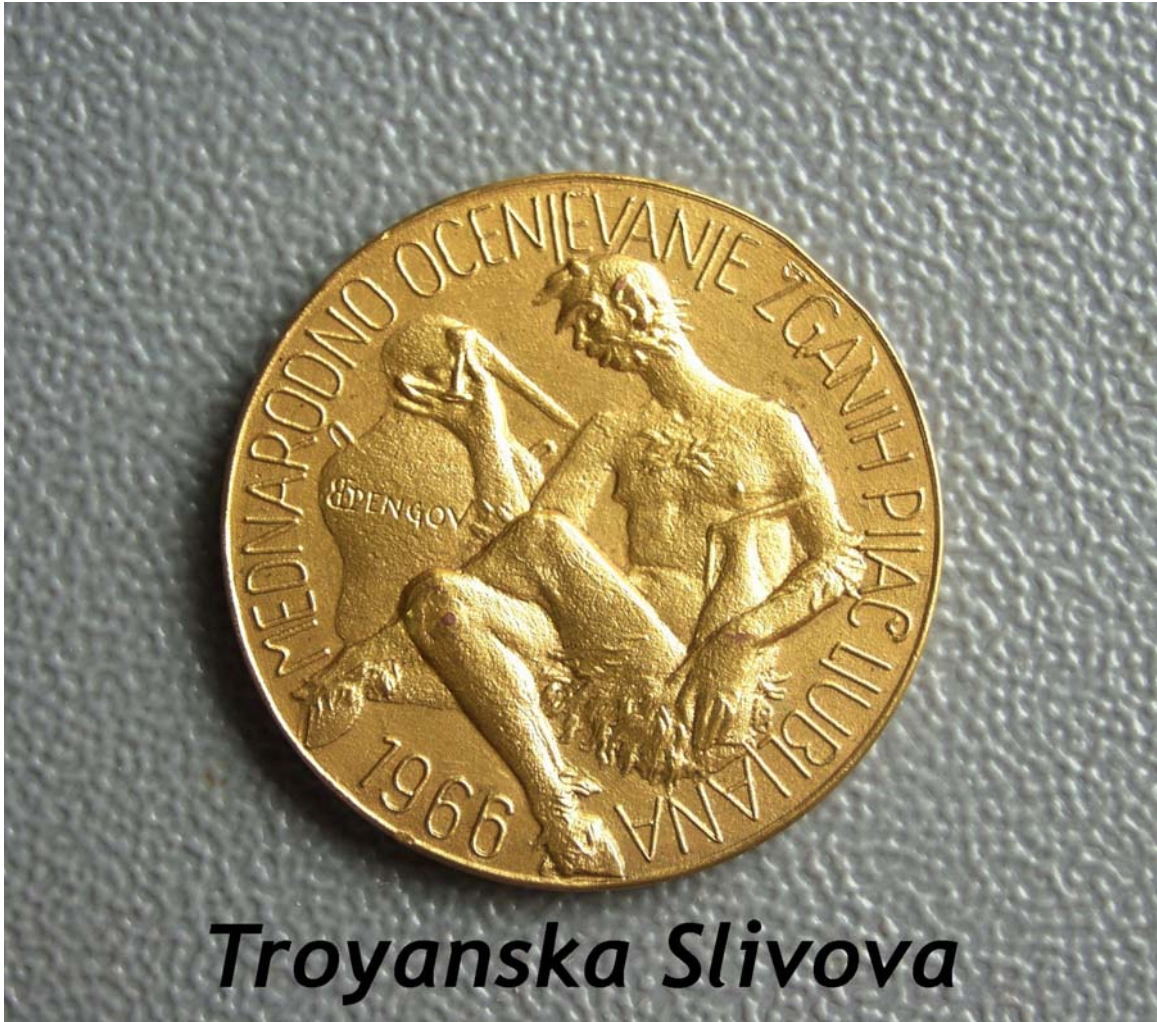
Приложение 1

Троянска сливова ракия или Сливова ракия от Троян





Troyanska Slivova



Troyanska Slivova



Troyanska Slivova

Приложение 2

Сунгурларска гроздова ракия или Гроздова ракия от Сунгурларе

СПРАВКА

За сортовия състав и сортовата структура на наличните лозя в район Сунгурларе, от които се получават ракии с географски произход

РАЙОН	ЗЕМЛИЩЕ	ПЛОШ НА ЛОЗЯТА В ДКА	МИСКЕТ	МУСКАТ ОТОНЕЛ
Сунгурларе	Вълчин	930	50	880
Сунгурларе	Грозден	3070	370	600
Сунгурларе	Есен	1540	630	140
Сунгурларе	Климаш	480	240	0
Сунгурларе	Костен	710	0	90
Сунгурларе	Лозарево	4110	2080	510
Сунгурларе	Лозица	390	200	0
Сунгурларе	Мокрен	690	100	0
Сунгурларе	Невестино	1950	840	540
Сунгурларе	Огнен	150	10	60
Сунгурларе	Подвис	2080	860	0
Сунгурларе	Прилеп	420	120	0
Сунгурларе	Пъдарево	1770	10	250
Сунгурларе	Славянци	4580	1880	530
Сунгурларе	Сунгурларе	2770	20660	120
Сунгурларе	Черница	4650	1160	1280
Сунгурларе	Чубра	1240	930	90
ОБЩО:		31460	11540	5090

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	ОТРАСЛОВА НОРМАЛА	ОН 18 75865-83
Национален аграрно- промишлен съюз	Гроздова ракия от Сунгурларе	Изисквания Н-74
Национален аграрно-промишлен съюз		
Заместник председател:		
Отрасловата нормала се отнася за специална гроздова ракия, получена при единична или двойна дестилация на екстрактни води от джибри от сортовете грозде Червен мискет и Мускат отонел от Сунгурларската долина.		
1.ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ		
1.1. Суровини за производство		
1.1.1. Ферментирани материали от грозде- екстрактни води от джибри съгласно технологичните инструкции за производство		
1.2. Производството на Сунгурларска гроздова ракия се извършва по технологична инструкция, съгласувано с Министерство на народното здраве и утвърдена от Националния аграрно промишлен съюз		
1.3. Гроздовата Сунгурларска ракия трябва да отговаря на органолептичните показатели, посочени в таблица 1		
Таблица 1		
ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ	ХАРАКТЕРИСТИКА	
1.Бистрота	Бистра прозрачна течност без утайки и плаващи частици	
2.Цвят	Безцветна течност	
3.Аромат и вкус	Хармоничен типичен аромат без страничен мирис и	
Внесена от "Винпром" - СО	Утвърден от: С протокол: 21/24.08.83 и 22/21.09.83	Влиза в сила от: 83-11-01
1.4. Гроздова ракия от Сунгурларе трябва да отговаря на химичните показатели посочени в таблица 2		
Таблица 2		
ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ	СТАНДАРТИ	
1.Алкохол in %	40 +/- 0.3	
2. Метилов алкохол, в мг/100 дм ³ 100° алкохол, не повече от	1	
3. Фурфурол, в мг/100 дм ³ 100° алкохол не повече от	3.5	

4. Киселинност (като оцетна киселина), в мг/100 дм ³ 100° алкохол, не повече от	80
5. Естери, в мг/100 дм ³ 100° алкохол	250
6. Висши алкохоли, в мг/100 дм ³ 100° алкохол, не повече от	450
7. Серен двуокис, в мг/100 дм ³ не повече от	
-общ	200
-свободен	90
2. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ Съгласно БДС 66036-72	
3. МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ Изпитване на ракията се извършва по методите, установени със следните стандарти:	
3.1. Алкохол съгласно БДС 6071-74	
3.2. Метилев алкохол съгласно БДС 2602-77	
3.3.Фурфуrol съгласно БДС 14590-78	
3.4.Естери съгласно БДС 14551-78	
3.5.Висши алкохоли съгласно БДС 14613-78	
3.6.Киселинност съгласно БДС 6409-74	
3.7.Серен диоксид съгласно БДС 6409-74	
4. ОПАКОВКА, МАРКИРОВКА,СЪХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТ Съгласно БДС 2020-79 и БДС 12545-74	
4.1. Съхранението на бутилките с гроздова Сунгурларска ракия се извършва при температура от 7 до 16 ° С	
5. ДОКУМЕНТАЦИЯ Съгласно БДС 6.09203-80	

ДЪРЖАВНО СТОПАНСКО ОБЕДИНЕНИЕ ДСО "ВИНПРОМ" - СОФИЯ

**ПРОТОКОЛ
N 27**

Днес, 29.III.1985 дегустационната комисия при ДСО "Винпром" в състав:

.
. .

- изпита 14 проби на вина и спиртни напитки

След разисквания дегустационната комисия взе следните решения:

.
. .
. .

14. Винпром Славянци. **Сунгурларска гроздова ракия.** Одобряват се купажи, реколта 1982 г - 20 тона и реколта 1984 г - 62 тона.

ДЕГУСТАЦИОННА КОМИСИЯ

Вярно, ДСО "Винпром"

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ИНСТИТУТ ЗА ИЗОБРЕТЕНИЯ И РАЦИОНАЛИЗАЦИИ

СВИДЕТЕЛСТВО

За НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД

Но 66-1

Институтът за изобретения и рационализации на НРБ издава това свидетелство на ДСО "Винпром", ул." Лавеле"19 , София, България заявено на 28 .04.1984 г., регистрирано на 11.01.1985 г. в Държавния регистър за наименованията за произход съгласно Закона за търговските марки и промишлените образци.

Сунгурларска гроздова

Защитата е за неограничен период

София, 11.1.1985

Подпис:

/Генерален директор/

Приложение 3

Сливенска перла (Сливенска гроздова ракия или Гроздова ракия от Сливен)

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	ОТРАСЛОВА НОРМАЛА	ОН1871293-85 ОН 1871293 – 80
	РАКИЯ СЛИВЕНСКА ПЕРЛА	Към БДС 16164-85 Ракии специални Общи изисквания Н 74

Подпис и печат:

Утвърждавам:
ЗАМ.ПРЕДСЕДАТЕЛ

Отрасловата нормала се отнася за гроздова ракия (специална гроздова ракия), получена при единична или двойна дестилация на вино от сортовете грозде Мускат отонел, Перла и тамянка до 80% и екстрактни води от неферментирани и ферментирани джибри и винена кал от същите сортове грозде до 20%.

1. ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

1.1 Суровини за производство

1.1.1 Ферментирани материали от грозде – вино, екстрактни води от неферментирани и ферментирани джибри и винена кал по технологичните инструкции за производствена дейност на винарската промишленост на ДСО "Винпром" от 1984 г.

1.1.2 Карамел по ОН 25 76012-83.

2. ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ

2.1. Цвят Безцветна течност или със слабо
до интензивно жълто оцветяване

2.2 Аромат и вкус Специфични, свойствени за аромат
на гроздето от сортовете Мускат отонел, Тамянка и Перла без странични
мирис и привкус

2.3 По всички останали органолептични и физико-химични показатели, ракия Сливенска перла отговаря на БДС 16164-85

3. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ

Съгласни БДС 6036-72

4. МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ

Съгласно посочените в БДС 16164-85.

5. ОПАКОВКА,МАРКИРОВКА, СЪХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТ И ДОКУМЕНТАЦИЯ

Съгласно БДС 16164-85.

Край

Одобрено:
91/3.90.85

Влиза в сила от 85 – 12 – 01
За неограничен период от време

**ТЕХНОЛОГИЧНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА
ПРОИЗВОДСТВЕНАТА ДЕЙНОСТ НА
ВИНАРСКАТА ПРОМИШЛЕННОСТ**

**Издателство “ТЕХНИКА”
София, 1984**

**Откъс
Страница 304**

8.11.14. Сливенска перла (ОН 18 71293-80)

Гроздова ракия Сливенска перла се получава чрез единична или двойна дестилация на вино от сортовете Мускат отонел, Перла и Тамянка (до 80%), на екстрактни води от ферментирани и неферментирани джибри и на винена кал от същите сортове грозде (до 20%). Технологичните инструкции съдържат основната отраслова нормала за производството на напитката, основните химични и органолептични характеристики.

С оглед запазване на специфичния и аромат, ракията се съхранява до бутилирането в стоманобетонни резервоари или метални съдове, изолирани с епоксидна смола.

Основните химични и органолептични показатели също са специфицирани.

БЪЛГАРСКА ТЪРГОВСКО ПРОМИШЛЕНА ПАЛАТА

МЕЖДУНАРОДЕН ПАНАИР – ПЛОВДИВ

ДИПЛОМ

МЕЖДУНАРОДНИЯ ПАНАИР УДОСТОВЕРЯВА, ЧЕ

Гроздова ракия “Сливенска перла” (гроздова спиртна напитка)

Е наградена с отличието

ЗЛАТЕН МЕДАЛ

Винпром – Сливен

Изложен на Международния пролетен панаир -Пловдив, от 9 до 15 май 1983, в уверението на което се дава настоящия диплом.

Подпис и печат:

**Главен директор
На Международния
Пловдив**

панаир-

**Председател на Българската
търговско –промишлена
палата**

Приложение 4

Стралджанска мускатова ракия или Мускатова ракия от Стралджа

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ИНСТИТУТ ЗА ИНОВАЦИИ И РАЦИОНАЛИЗАЦИИ

СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА Наименование за произход

№ 83-1

Институтът за изобретения и рационализации на НРБ издава това свидетелство на ДСО "Винпром", ул. "Лавеле"19, София, България заявено на 09.04.1984 г., регистрирано на 20.02.1985 г. в Държавния регистър за наименованията за произход съгласно Закона за търговските марки и промишлените образци

СТРАЛДЖАНСКА МУСКАТОВА РАКИЯ

Защитата е за неограничен период от време.

София, 20.2.1985

Подпис:

/Генерален директор/

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ (Национален герб)	ОТРАСЛОВА НОРМАЛА	ОН1874609-85 заменя към БДС 16164-85 Ракии специални Общи изисквания Н 74
	ГРОЗДОВА РАКИЯ СТРАЛДЖАНСКА МУСКАТОВА	

Печат и подпис:

**УТВЪРЖДАВА!
ЗАМ.ПРЕДСЕДАТЕЛ**

Отрасловата нормала се отнася за гроздова ракия (специална гроздова ракия), получена при единична или двойна дестилация на вино от сортовете Мускат отонел и Червен Мискет от Стралджански район и вино Мускат отонел , което представлява 50% от общия алкохолен градус на получената ракия.

1.ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

1.1.Суровини за производство

1.1.1.Ферментирани материали от грозде – вино, екстрактни води на ферментирани и неферментирани гроздови джибри, получени по техническите инструкции за производствена дейност на Винарската промишленост на ДСО"Винпром" от 1984г.

1.1.2.Карамел по ОН 25 76012-83.

2.ОРГАНОЛЕПТИЧНИ ПОКАЗАТЕЛИ

2.1.Цвят

Златисто-жълт

2.2. Аромат и вкус- фин Мискетов аромат и хармоничен типичен вкус без странични аромат и вкус

Приложение 5

Поморийска гроздова ракия или Гроздова ракия от Поморие

**ДСО “Винпром”
ИНСТИТУТ ПО ВИНАРСКА ПРОМИШЛЕНОСТ**

**ТЕХНОЛОГИЧНИ ИНСТРУКЦИИ
ЗА ПРОИЗВОДСТВЕНА ДЕЙНОСТ
НА ВИНАРСКАТА ПРОМИШЛЕНОСТ**

Държавно издателство “ТЕХНИКА”

София, 1984

**Откъс
Страница 304**

8.11.17. Поморийска отлежала ракия (ОН 18 75448-83)

За производството на Поморийска отлежала ракия се използват следните виноматериали:

- 30% дестилатно вино от сорта грозде Мускат отонел;
- 70% винена кал от сорта грозде Мускат отонел

В процес на дестилация на виноматериалите се използват специален тип на дестилационните мощности произведени в– дестилационни колни за гъсти течности ‘К-5’, дестилационни инсталации с непрекъснато действие тип НМ-3000 и колони за гъсти течности тип НМ-72. Алкохолното съдържание на изварената ракия е

45-48 об %. В така получената ракия се добавя дъбов екстракт в количество 0,4г/л, и се оставя да отлежи в бъчви с вместимост 400-600dm³ капацитет. Тази ракия отлежава минимум 6 месеца. Отлежалата ракия се разрежда до 41,5 об % с омекотена вода (твърдост до 3°Н). След това ракията се съхранява в лагерни съдове в продължение на 1-3 месеца.

Преди бутилирането ракията се охлажда до -12 °С и престоява 3-5 дни в хладилна камера. След това се филтрува и се изпраща за отпочиване в лагерни съдове в продължение на 5 дни.

Основните органолептични характеристики също са специфицирани.

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ИНСТИТУТ ЗА ИНОВАЦИИ И РАЦИОНАЛИЗАЦИИ

СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД

№ 67-1

Институтът за изобретения и рационализации на НРБ издава това свидетелство на ДСО "Винпром", ул. "Лавеле"19, София, България заявено на 28.04.1984 г., регистрирано на 11.01.1985 г. в Държавния регистър за наименованията за произход съгласно Закона за търговските марки и промишлените образци.

ПОМОРИЙСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ

Защитата е за неограничен период от време.

София, 11.1.1985

Подпис:

/Генерален директор/

Приложение 6

Русенска гроздова ракия или Гроздова ракия от Русе

**ДСО “Винпром”
ИНСТИТУТ ПО ВИНАРСКА ПРОМИШЛЕННОСТ**

**ТЕХНОЛОГИЧНИ ИНСТРУКЦИИ
ЗА ПРОИЗВОДСТВЕНА ДЕЙНОСТ НА
ВИНАРСКАТА ПРОМИШЛЕННОСТ**

Държавно издателство “ТЕХНИКА”

София, 1984

**Откъс
Страница 304**

8.11.15. Гроздова бисерна ракия (ОН 18 73384-81)

Произвежда се чрез единична или двойна дестилация на вино от сортовете Мускат отонел, Юлски бисер, Перла, Кардинал (50%) и на ферментирани джибри или екстрактни води от сладки ферментирани джибри от същите сортове грозде (50%).

Гроздовата ракия отлежава минимум 6 месеца преди бутилирането.

Основните органолептични характеристики също са специфицирани.

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ИНСТИТУТ ЗА ИНОВАЦИИ И РАЗИОНАЛИЗАЦИИ

СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД

№ 85-1

Институтът за изобретения и рационализации на НРБ издава това свидетелство на ДСО "Винпром", ул. "Лавеле"19, София, България заявено на 28.04.1984 г., регистрирано на 20.02.1985 г. в Държавния регистър за наименованията за произход съгласно Закона за търговските марки и промишлените образци.

РУСЕНСКА БИСЕРНА

Защитата е за неограничен период от време

София, 20.2.1985

Подпис:

/Генерален директор/

Приложение 7

Бургаска Мускатова ракия или Мускатова ракия от Бургас

ЦЕНТРАЛЕН СЪВЕТ НА НАЦИОНАЛНИЯ АГРАРНО-ПРОМИШЛЕН СЪЮЗ

ЦЕНТРАЛНА ДЕГУСТАЦИОННА КОМИСИЯ

УДОСТОВЕРЕНИЕ № 31

На базата на член 6, ал III от Закона за виното и член 2 от Наредба No I 1464 от 20 Юли 1983 на Централен съвет на Националния аграрно-промишлен съюз за получена дегустационна оценка 421 (Протокол от 25.9.1984),

БУРГАСКА МУСКАТОВА РАКИЯ

Се одобрява и обозначава като ракия с географско наименование

.....

/подпис Председателя на Централен съвет на Националния аграрно-промишлен съюз /

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ИНСТИТУТ ЗА ИНОВАЦИИ И РАЗИОНАЛИЗАЦИИ

СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД

№ 112

Институтът за изобретения и рационализации на НРБ издава това свидетелство на ДСО "Винпром", ул." Лавеле"19 , София, България заявено на 20.01.1986г., регистрирано на 27.03.1986 г. в Държавния регистър за наименованията за произход съгласно Закона за търговските марки и промишлените образци.

БУРГАСКА МУСКАТОВА РАКИЯ

Защитата е за неограничен период от време .

София, 27.3.1986

Подпис:

/Генерален директор/

Приложение 8

Силистренска кайсиева ракия или Кайсиева ракия от Силистра

**ДСО “Винпром”
ИНСТИТУТ ПО ВИНАРСКА ПРОМИШЛЕНОСТ**

**ТЕХНОЛОГИЧНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА
ПРОИЗВОДСТВЕНА ДЕЙНОСТ
НА ВИНАРСКАТА
ПРОМИШЛЕНОСТ**

Държавно издателство “ТЕХНИКА”

София, 1984

**Откъс
Страница 290-306**

**8.11.8. Силистренска кайсиева ракия (ОН 18 72605-81) – стр.
299**

тази ракия се произвежда в района на Силистра от добре узрели кайсиеви плодове, които се преработват веднага.

Полученият кайсиев дестилат се разрежда с мека вода до 38-39 об.% алкохол. Оцветява се с карамел до светло жълт цвят.

Ракията отлежава минимум една година в дъбови бъчви.

Основните органолептични показатели също са специфицирани.

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ИНСТИТУТ ЗА ИНОВАЦИИ И РАЦИОНАЛИЗАЦИИ

СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД

№ 68-1

Институтът за изобретения и рационализации на НРБ издава това свидетелство на ДСО "Винпром", ул. "Лавеле"19, София, България заявено на 28.04.1984г., регистрирано на 11.01.1985 г. в Държавния регистър за наименованията за произход съгласно Закона за търговските марки и промишлените образци.

СИЛИСТРЕНСКА КАЙСИЕВА РАКИЯ

Защитата е за неограничен период от време

София, 11.1.1985

Подпис:

/Генерален директор/

Annex 9

Тервелска кайсиева ракия или Кайсиева ракия от Тервел

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ИНСТИТУТ ЗА ИНОВАЦИИ И РАЦИОНАЛИЗАЦИИ

СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД

№ 113-1

Институтът за изобретения и рационализации на НРБ издава това свидетелство на ДСО "Винпром", ул. "Лавеле"19, София, България заявено на 28.01.1986г., регистрирано на 27.03.1986 г. в Държавния регистър за наименованията за произход съгласно Закона за търговските марки и промишлените образци.

ТЕРВЕЛСКА КАЙСИЕВА РАКИЯ

Защитата е за неограничен период от време

София, 27.3.1986

Подпис:

/Генерален директор/

Приложение 10

**Добруджанска мускатова ракия или Мускатова
ракия от Добруджа**

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ИНСТИТУТ ЗА ИНОВАЦИИ И РАЦИОНАЛИЗАЦИИ

СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД

№ 128-1

Институтът за изобретения и рационализации на НРБ издава това свидетелство на ДСО "Винпром", ул." Лавеле"19 , София, България заявено на 25.04.1986г., регистрирано на 09.01.1987 г. в Държавния регистър за наименованията за произход съгласно Закона за търговските марки и промишлените образци.

ДОБРУДЖАНСКА МУСКАТОВА РАКИЯ

Защитата е за неограничен период от време.

София, 9.1.1987

Подпис:

/Генерален директор/

Приложение 11

Сухиндолска гроздова ракия или Гроздова ракия от Сухиндол

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ИНСТИТУТ ЗА ИНОВАЦИИ И РАЦИОНАЛИЗАЦИИ

СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД

№ 79-1

Институтът за изобретения и рационализации на НРБ издава това свидетелство на ДСО "Винпром", ул. "Лавеле"19, София, България заявено на 03.10.1984г., регистрирано на 11.01.1985 г. в Държавния регистър за наименованията за произход съгласно Закона за търговските марки и промишлените образци.

СУХИНДОЛСКА ГРОЗДОВА РАКИЯ

Защитата е за неограничен период от време

София, 11.1.1985

Подпис:

/Генерален директор/

Приложение 12

Карловска гроздова ракия или Гроздова ракия от Карлово

НАЦИОНАЛЕН АГРАРНО-ПРОМИШЛЕН СЪЮЗ

София 1983

УТВЪРДЕНО!
ЗАМ.ПРЕДСЕДАТЕЛ

ОТРАСЛОВА НОРМАЛА

За производство на Карловска мискетова ракия

Карловска гроздова ракия се получава от дестилация на ферментирани пикети от екстрактора и пресови вина от сорта Червен мискет от района на Карлово. Пресовото вино дава от общите алкохолни градуси.

Дестилацията се извършва съгласно технологичната инструкция на ДСО "Винпром" за производство на гроздова ракия.

Ракията отлежава минимум 6 месеца.

ХАРАКТЕРИСТИКА НА РАКИЯТА

Органолептични и физикохимични показатели:

1. Цвят – светло жълт.
 2. Бистрота – Бистра течност, без утайки и плаващи частици
 3. Аромат и вкус– фин мискетов аромат и типичен хармоничен вкус
 4. Алкохол в об % - 40 ± 0.3
 5. Метилев алкохол г/дм³ не повече от - 2
 6. Обща киселинност изразена като оцетна мг/100 см³ 100% алкохол, не повече от - 200
 7. Естери ,като етилацетат мг/100 см³ 100% алкохол, не повече от - 150
 8. Висши алкохоли в мг/100 см³ 100% алкохол, не повече от - 500
 9. Фурфурол в мг/100 см³ 100% алкохол, не повече от - 4
 10. Серен двуокисв мг/ дм³ не повече от
- Общо - 200
- Свободни - 20

Обработката и бутилирането на Карловска мискетова ракия се извършва съгласно технологичната инструкция на ДСО"Винпром" за обработка и бутилиране на ракия.

ОАПС ПЛОВДИВ

ПРЕДСЕДАТЕЛ.....

НАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ	ОТРАСЛОВА НОРМАЛА	ОН.....83
	ГРОЗДОВА РАКИЯ КАРЛОВСКА МИСКЕТОВА	Н 74

**НАЦИОНАЛЕН АГРАРНО-ПРОМИШЛЕН СЪЮЗ
УТВЪРЖДАВАМ!
ЗАМ.ПРЕДСЕДАТЕЛ**

Отрасловата норма се отнася за гроздова Карловска мискетова ракия отлежала.Получава се чрез дестилация на ферментирани пикети и пресови вина от сорта Червен мискет от района на Карлово.Пресовото вино дава % от общите алкохолни градуси.

Ракията отлежава минимум 6 месеца.

ТЕХНИЧЕСКИ ИЗИСКВАНИЯ

1.1. Суровини за производство

1.1.1Ферментирани материали от грозде – пикети от екстрактора и пресово вино от сорта Червен мискет, съгласно технологичната инструкция на ДСО “Винпром” за производство на гроздова ракия.

1.2.Производството на Карловска мискетова ракия се извършва по технологичната инструкция, съгласувана с Министерството на народното здраве и утвърдена от Националния аграрно-промишлен съюз.

Карловска гроздова мискетова ракия трябва да отговаря на органолептичните показатели , посочени в таблица 1.
Таблица 1

ПОКАЗАТЕЛИ	ХАРАКТЕРИСТИКА
1. Бистрота 2. Цвят 3. Аромат и вкус	Бистра течност, без мътилка и плаващи частици Светло жълт Фин мискетов аромат и характерен типичен вкус, без страничен аромат и вкус

1.4 Карловска мискетова гроздова ракия трябва да отговаря на химичните показатели, посочени в Таблица 2
Таблица 2

ПОКАЗАТЕЛИ	СТАНДАРТИ
1. Алкохоли в об. %	40 ± 0.3
2. Метилев алкохол в г/дм ³ не повече	2
3. Фурфурол мг/100 см ³ 100% алкохол, не повече	4
4. Киселинност (като оцетна киселина) в мг/100 см ³ 100% алкохол, не повече от	200
5. Естери като етилацетат в мг/100 см ³ 100% алкохол, не повече от	150
6. Висши алкохоли в мг/100 см ³ 100% алкохол, не повече от	500
7. Серен двуокис в мг/ дм ³ не повече	
Общо:	200
Свободни:	20

2. ПРАВИЛА ЗА ВЗЕМАНЕ НА ПРОБИ

Съгласно БДС 6036-72

3. МЕТОДИ НА ИЗПИТВАНЕ

Изпитването на ракията се извършва по методите, установени със следните стандарти:

3.1 Алкохол съгласно БДС 6071 – 74.

3.2 Метилев алкохол съгласно 2602 – 77.

3.4 Фурфурол съгласно БДС14590 – 78.

3.5 Естери съгласно БДС1455 – 78.

3.6 Висши алкохоли съгласно БДС 14613 – 78.

3.7 Киселинност съгласно БДС 6409 – 74.

3.7 Серен диоксид съгласно БДС 2347 – 74.

4. ОПАКОВКА, МАРКИРОВКА, СЪХРАНЕНИЕ, ТРАНСПОРТ

Съгласно БДС 12545 – 74

4.1 Съхранението на бутилките с гроздова Карловска мискетова ракия се извършва при температура 7° до 16° С.

5. ДОКУМЕНТАЦИЯ

Съгласно БДС 6.09.2.03 – 80

Приложение 13

Ловешка сливова ракия или Сливава ракия от Ловеч

ХАРОДНА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ

ИНСТИТУТ ЗА ИНОВАЦИИ И РАЦИОНАЛИЗАЦИИ

СВИДЕТЕЛСТВО

ЗА НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД

№ 117-1

Институтът за изобретения и рационализации на НРБ издава това свидетелство на ДСО "Винпром", ул. "Лавеле"19, София, България заявено на 14.03.1986г., регистрирано на 27.03.1986 г. в Държавния регистър за наименованията за произход съгласно Закона за търговските марки и промишлените образци.

ЛОВЕШКА СЛИВОВА РАКИЯ

Защитата е за неограничен период от време.

София, 27.3.1986

Подпис:

/Генерален директор/

Използвани съкращения:

БДС Български Държавен Стандарт –
Бележка: всеки БДС съдържа в номера си годината на
влизане в сила-последните две цифри

СО Стопанско обединение

ДСО Държавно стопанско обединение

ОАПС Окръжен аграрен промишлен съюз
