

# **НАРЕДБА за разновидностите специални вина и правилата за тяхното производство**

Приета с ПМС № 135 от 30.05.2001 г., обн., ДВ, бр. 53 от 12.06.2001 г., в сила от 12.06.2001 г.

## **Глава първа ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Чл. 1.** С наредбата се определят разновидностите специални вина и правилата за тяхното производство.

**Чл. 2.** Специални вина са: ликьорните вина, ароматизираните вина и благородно сладките вина.

**Чл. 3.** При производството на специални вина се прилагат разрешените енологични практики и обработки съгласно Наредбата за разрешените енологични практики и обработки и контрола по тяхното извършване, приета с Постановление № 54 на Министерския съвет от 2000 г. (ДВ, бр. 31 от 2000 г.).

## **Глава втора ПРАВИЛА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА ЛИКЬОРНИ ВИНА**

**Чл. 4.** (1) При производството на ликьорни вина се използват прясна или частично ферментирала гроздова каша или гроздова мъст, или вина, или комбинации от тях.

(2) Към продуктите по ал. 1 могат да се добавят поотделно или комбинирано и следните продукти:

1. неутрален алкохол от земеделски произход с алкохолно съдържание не по-ниско от 96 обемни процента;

2. винен дестилат или дестилат от стафидирано грозде с алкохолно съдържание не по-ниско от 52 обемни процента и не по-високо от 86 обемни процента.

(3) Към продуктите по ал. 2 могат да се прибавят един или повече от следните продукти:

1. концентрирана гроздова мъст;

2. комбинация от продуктите по ал. 2 и следните продукти:

а) частично ферментирала гроздова мъст;

б) гроздова мъст или комбинация от гроздова мъст и вина.

**Чл. 5.** (1) Виненият дестилат и дестилатът от стафидирано грозде по чл. 4, ал. 2, т. 2 трябва да се характеризират със следното:

1. по отношение на органолептичните характеристики - изходният продукт да няма странична миризма;

2. общото съдържание на летливи вещества, различни от етилов и метилов алкохол, е 1,25 грама на литър алкохол или повече при 100 обемни процента;

3. максималното съдържание на метилов алкохол е не повече от 2,0 грама на литър алкохол при 100 обемни процента.

**Чл. 6.** Продуктите по чл. 4, ал. 1 и 3 се получават от грозде на разрешени и/или препоръчани сортове

лози от вида *Vitis Vinifera*.

**Чл. 7.** Естественото алкохолно съдържание на продуктите по чл. 4, ал. 1, предназначени за получаване на ликьорни вина, не може да бъде по-малко от 12 обемни процента.

**Чл. 8.** За повишаване на естественото алкохолно съдържание на ликьорните вина могат да се използват само продуктите по чл. 4, ал. 2 и 3.

**Чл. 9.** Ликьорните вина имат действително алкохолно съдържание, равно или по-високо от 15 обемни процента, но непревишаващо 22 обемни процента, и общо алкохолно съдържание не по-ниско от 17,5 обемни процента.

**Чл. 10.** (1) Подслаждането на ликьорни вина се разрешава, при условие че използваните изходни продукти по чл. 4 не са били обект на повишаване на естественото алкохолно съдържание с концентрирана гроздова мъст.

(2) Подслаждането се осъществява чрез употребата на концентрирана гроздова мъст или концентрирана ректифицирана гроздова мъст, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание на виното е не повече от 3 обемни процента.

(3) Подслаждането се декларира от производителите на ликьорни вина по реда на чл. 8 от Наредбата за разрешените енологични практики и обработки и контрола по тяхното извършване.

**Чл. 11.** За компенсиране на загубите в алкохолното съдържание, дължащи се на изпарения, по време на отлежаването се разрешава добавяне на един или повече от следните продукти:

1. продуктите по чл. 4, ал. 2, т. 1 и/или 2;

2. гроздова ракия и/или винено бренди, произведени съгласно изискванията на Наредбата за определенията на видовете спиртни напитки, правилата за тяхното производство, разрешени добавки и условията за използването им по чл. 36 от Закона за виното и спиртните напитки.

**Чл. 12.** При предлагане на ликьорни вина за пряка консумация общото съдържание на серен диоксид не трябва да надвишава стойностите, определени в чл. 46 от Закона за виното и спиртните напитки.

**Чл. 13.** При производството на ликьорни вина се допуска влягане на оцветители, разрешени с наредбата за изискванията към използване на добавки в храните по чл. 6, ал. 2 от Закона за храните.

**Чл. 14.** Ликьорните вина могат да бъдат категоризирани като качествени вина от определен район при условията и по реда на Наредбата за условията, на които трябва да отговарят качествените вина от определен район, реда и начина за тяхното утвърждаване, приета с Постановление № 53 на Министерския съвет от 2000 г. (ДВ, бр. 31 от 2000 г.).

## **Глава трета**

# **ПРАВИЛА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА АРОМАТИЗИРАНИ ВИНА И РАЗНОВИДНОСТИ НА АРОМАТИЗИРАНИТЕ ВИНА**

## **Раздел I**

### **Общи правила за производство на ароматизирани вина**

**Чл. 15.** (1) Ароматизираните вина се приготвят от вино и/или пряко спиртована гроздова мъст или вина с добавка на етилов алкохол от земеделски произход и подслаждащи средства. При производството на ароматизираните вина могат да се използват ароматизиращи вещества.

(2) Като подслаждащи средства могат да се използват полубяла и бяла захар, рафинирана бяла захар, декстроза, фруктоза, сироп от глюкоза, течна захар, сироп от инвертирана захар, ректифицирана концентрирана гроздова мъст, карамелизирана захар, мед, захар от рожкови, както и всички други естествени захаросъдържащи субстанции, които имат аналогичен ефект на посочените продукти.

(3) Към ароматизираните вина се допуска добавяне на въглероден диоксид.

(4) Етиловият алкохол, който се добавя при производството на ароматизирани вина, ароматизирани напитки на основата на вино и ароматизирани коктейли от грозде и вино, трябва да отговаря на характеристиките, посочени в приложението.

(5) Етиловият алкохол, използван за разреждане или разтваряне на багрилни и ароматни вещества или всякакви други разрешени добавки, се влага в необходимото за тези цели количество, има земеделски произход и не се счита за съставка.

**Чл. 16.** (1) Като ароматизиращи средства при получаването на ароматизирани вина могат да се използват: естествени ароматизиращи вещества и/или естествени ароматизиращи композиции, и/или билки и подправки, включително извлекци от тях, и/или вкусови продукти, и/или комбинации от тях.

(2) Към ароматизираните вина могат да се добавят и други ароматични продукти, определени в наредбата по чл. 6, ал. 2 от Закона за храните, освен в случаите на производство на ароматизирано вино "пелин".

**Чл. 17.** (1) Ароматизираните вина имат действително алкохолно съдържание, равно или по-високо от 14,5 обемни процента, непревишаващо 22 обемни процента, и общо алкохолно съдържание, равно или по-високо от 17,5 обемни процента.

(2) Вината, използвани за получаване на ароматизирани вина, преди обогатяването трябва да се съдържат в крайния продукт в количество не по-малко от 75 на сто.

**Чл. 18.** Оцветяването се извършва чрез влагане на оцветители, разрешени с наредбата за изискванията към използване на добавки в храните по чл. 6, ал. 2 от Закона за храните.

**Чл. 19.** В случаите, изрично посочени в наредбата, при производството на ароматизираните вина може да се добавя дестилирана или пречистена от минерални соли (деминерализирана) вода или газирана вода, при условие че нейната добавка не променя характера на напитката.

## **Раздел II**

### **Разновидности ароматизирани вина и правила за тяхното производство**

**Чл. 20.** (1) Вино с търговско наименование "Пелин" е ароматизирано вино, което е произведено в България по специална технология. Действителното му алкохолно съдържание може да бъде по-ниско от 14,5 обемни процента, а захарното му съдържание е не по-малко от 45 грама на литър.

(2) Ароматизирано вино "пелин" може да се произвежда в две разновидности:

1. обикновен пелин - с характерно ароматизиране, придобито от прибавяне на настойка от 12 билки, като делът на билките от рода "пелин" (*artemisia absinthium*) е не по-малък от 20 на сто тегловно; останалите билки се прибавят в различно съотношение;

2. наложен пелин - чрез добавяне на прясно грозде от разрешени или препоръчани сортове лози и пресни плодове от ябълки и дюли и необходимите билки.

(3) Органолептичните характеристики на ароматизирано вино "пелин" се дължат изключително на добавянето на билките от рода "пелин".

**Чл. 21.** Вино с търговско наименование "Вермут" е ароматизирано вино, приготвено от вина, чието характерно ароматизиране е получено чрез задължителното използване на подходящи субстанции, добити по-специално от видовете билки "artemisia". За подсладяване могат да се използват само карамелизирана захар, захароза, гроздова мъст, концентрирана ректифицирана гроздова мъст и концентрирана гроздова мъст.

**Чл. 22.** (1) Вино с търговско наименование "Ароматизирано вино битер" е ароматизирано вино с характерно горчиво ароматизиране.

(2) Вино с търговско наименование "Хининово вино" е ароматизирано вино, чието основно ароматизиране се дължи на естествения аромат на хинин.

(3) В случаите, когато основното ароматизиране е осъществено чрез естествения аромат на горчивка (синя тинтява) и напитката е оцветена в жълто и/или червено с разрешени оцветители, търговското наименование е "Битер вино".

(4) Вино с търговско наименование "Американо" е вино, чието ароматизиране се дължи на наличието на натурални ароматизиращи субстанции, произхождащи от пелин или от горчивка (синя тинтява), и напитката е оцветена в жълто и/или в червено с помощта на разрешени оцветители.

**Чл. 23.** Вино с търговско наименование "Ароматизирано вино на яйчна основа" е ароматизирано вино с добавка на яйчен жълтък или на производни негови субстанции, чието захарно съдържание е по-голямо от 200 грама на литър, а минималното съдържание на яйчен жълтък в крайния продукт е 10 грама на литър.

**Чл. 24.** Вино с търговско наименование "Вакева виниглоги" е ароматизирано вино, чийто характерен вкус се дължи на използването на подправката карамфил, както и на добавката на други подправки, и може да бъде подсладено със средствата по чл. 15, ал. 2 .

## Раздел III

### Разновидности ароматизирани напитки на основата на вино и правила за тяхното производство

**Чл. 25.** (1) Ароматизирани напитки на основата на вино се приготвят от вина, към които може да се добави гроздова мъст и/или частично ферментирала гроздова мъст.

(2) При производството на напитките по ал. 1 не се добавя алкохол освен в случаите, изрично посочени в наредбата.

**Чл. 26.** (1) Като ароматизиращи средства при получаването на ароматизирани напитки на основата на вино могат да се използват ароматизиращи субстанции и/или естествени ароматизиращи препарати, и/или идентични с естествените.

(2) Към ароматизираните напитки на основата на вино могат да се добавят и други ароматични продукти, определени в наредбата по чл. 6, ал. 2 от Закона за храните .

**Чл. 27.** Ароматизираните напитки на основата на вино имат действително алкохолно съдържание, равно или по-високо от 7 обемни процента и не по-високо от 14,5 обемни процента.

**Чл. 28.** Вината, използвани за получаване на ароматизирани напитки на основата на вино, трябва да се съдържат в крайния продукт в количество не по-малко от 50 на сто.

**Чл. 29.** (1) Ароматизирана напитка на основата на вино с търговско наименование "Сангрия" е напитка, получена от:

1. вино;
2. добавка на натурални цитрусови екстракти или есенции;
3. евентуална добавка на сок от цитрусови плодове.

(2) При получаването на напитката по ал. 1 могат да се добавят подправки, въглероден диоксид или подсладящи средства. Напитката може да съдържа твърди частици от пулпата или кората на цитрусовите плодове, а нейният цвят трябва да е в резултат изключително на вложените в производството суровини.

(3) Действителното алкохолно съдържание на ароматизираната напитка на основата на вино с търговско наименование "Сангрия" е не по-високо от 12 обемни процента.

**Чл. 30.** Ароматизирана напитка на основата на вино с търговско наименование "Клареа" е напитка, получена от бяло вино и продуктите по чл. 29, ал. 1 и 2 . Действителното алкохолно съдържание е не по-високо от 12 обемни процента.

**Чл. 31.** Ароматизирана напитка на основата на вино с търговско наименование "Цура" е напитка, получена чрез добавяне към напитките по чл. 29 и 30 на бренди или винена ракия, произведени съгласно Наредбата за определенията на видовете спиртни напитки, правилата за тяхното производство, разрешени добавки и условията за използването им с евентуална добавка на късчета от плодове. Действителното алкохолно съдържание е равно или по-високо от 9 обемни процента, но не превишаващо 14 обемни процента.

**Чл. 32.** (1) Ароматизирана напитка на основата на вино с търговско наименование "Битер сода" е напитка, получена от битер вино по чл. 22, ал. 3 с добавка на въглероден диоксид или газирана вода и разрешени оцветители.

(2) Количеството на битер виното в обема на крайния продукт не трябва да е по-малко от 50 на сто.

(3) Действителното алкохолно съдържание на "битер сода" е равно или по-високо от 8 обемни процента, но не по-високо от 10,5 обемни процента.

**Чл. 33.** Ароматизирана напитка на основата на вино с търговско наименование "Калте енте" е напитка, получена чрез смесване на вино, на шумящо вино или на шумящо вино с добавка на въглероден диоксид, като към тях са добавени натурални лимонени субстанции или екстракти на тези субстанции. Съдържанието в обема на крайния продукт на шумящото вино или на шумящото вино с добавка на въглероден диоксид не трябва да бъде по-малко от 25 на сто. Не се разрешава добавянето на вода освен отделената се в процеса на подсладяне.

**Чл. 34.** Ароматизирана напитка на основата на вино с търговско наименование "Глувайн" е напитка, получена изключително от червено или бяло вино, ароматизирана основно с канела и/или с карамфил.

**Чл. 35.** Ароматизирана напитка на основата на вино с търговско наименование "Виниглоги" е напитка, получена основно от червено или бяло вино, ароматизирана основно с канела и/или с карамфил.

**Чл. 36.** Ароматизирана напитка на основата на вино с търговско наименование "Майвайн" е напитка, получена от вино с добавка на растения от вида *asperula odorata* или техни екстракти, така че вкусът на *asperula odorata* да бъде преобладаващ.

**Чл. 37.** Ароматизирана напитка на основата на вино с търговско наименование "Майтранк" е напитка, получена от бяло сухо вино, в което са били накиснати растения от вида *asperula odorata* или към което са добавени техни екстракти, с добавка на портокали и/или други плодове под формата на сокове, концентрати или екстракти, и е подсладена с до 5 на сто захари.

## Раздел IV

# Разновидности ароматизирани коктейли от грозде и вино и правила за тяхното производство

**Чл. 38.** (1) Ароматизиран коктейл от грозде и вино е напитка, получена от вино и/или гроздова мъст, ароматизирана с ароматизиращи субстанции и/или с естествени ароматизиращи препарати, и/или с идентични с естествените, и/или с ароматни билки, и/или с подправки, и/или с вкусови продукти със специфичен вкус.

(2) Към ароматизираните коктейли от грозде и вино могат да се добавят и други ароматични продукти, определени в наредбата по чл. 6, ал. 2 от Закона за храните .

(3) Ароматизираните коктейли от грозде и вино се получават с евентуално подслаждане и оцветяване, без добавка на алкохол, и имат минимално действително алкохолно съдържание по-ниско от 7 обемни процента.

(4) Вината и/или гроздовата мъст, използвани за производство на ароматизирани коктейли от грозде и вино, трябва да се съдържат в крайния продукт в количество не по-малко от 50 на сто.

**Чл. 39.** "Коктейл на винена основа" е ароматизирана напитка, в която делът на концентрираната гроздова мъст не надвишава 10 на сто от общия обем на крайния продукт, а захарното съдържание, изразено като инвертна захар, е по-малко от 80 грама на литър.

**Чл. 40.** "Шумяща гроздова ароматизирана напитка" е напитка, произведена изключително от гроздова мъст и съдържаща въглероден диоксид, получен в резултат на ферментацията на вложените продукти. Действителното алкохолно съдържание е не по-високо от 4 обемни процента.

## Глава четвърта ПРАВИЛА ЗА ПРОИЗВОДСТВО НА БЛАГОРОДНО СЛАДКИ ВИНА

**Чл. 41.** За получаване на благородно сладки вина се използва като изходна суровина най-малко 85 на сто добре узряло завехнало грозде или нападнато от благородната плесен *Botrytis Cinerea*, от препоръчани или разрешени сортове лози, с начално минимално естествено захарно съдържание на гроздовата мъст - 212 грама на литър.

**Чл. 42.** При получаването на благородно сладки вина ферментацията се спира чрез:

1. добавяне на един или повече от следните продукти:

а) натурален етилов алкохол от земеделски произход с алкохолно съдържание не по-малко от 96 обемни процента;

б) винен дестилат с алкохолно съдържание не по-малко от 52 обемни процента и не повече от 86 обемни процента;

2. други разрешени енологични практики.

**Чл. 43.** Естественото алкохолно съдържание на благородно сладките вина не може да бъде по-малко от 12 обемни процента.

**Чл. 44.** Ферментацията и отлежаването на благородно сладките вина се извършва във ферментационни резервоари според прилаганата технология при по-ниски температури или в някои случаи със загряване на гроздето или гроздовата каша до температура 60 градуса по Целзий.

# Глава пета

## КОНТРОЛ

**Чл. 45.** Контролът за спазването на правилата за производство на разновидностите специални вина се осъществява от Изпълнителната агенция по лозата и виното.

### ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

**§ 1.** По смисъла на наредбата:

1. "Подслаждане" е влагане в производството на ароматизирани вина, ароматизирани напитки на основата на вино и ароматизирани коктейли от грозде и вино на едно или повече от средствата по чл. 15, ал. 2.

2. "Карамелизирана захар" е продуктът, получен чрез контролирано загряване на захароза, без прибавяне на химични добавки.

3. "Добавяне на алкохол" е влагане в производството на ароматизирани вина, ароматизирани напитки на основата на вино и ароматизирани коктейли от грозде и вино на един или няколко от следните продукти: алкохол от вино или стафидирано грозде; етилов алкохол от земеделски произход; дестилат от вино или от стафидирано грозде; дестилат от земеделски произход; винена ракия или ракия от гроздови джибри; спиртна напитка от стафиди.

4. "Дестилат от стафидирано грозде" е дестилат, получен чрез единична или двойна дестилация на вино, получено след ферментация на грозде, завехнало преди прибирането му, със захарно съдържание не по-малко от 26 тегловни процента.

### ПРЕХОДНИ И ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

**§ 2.** Вината и напитките по наредбата, които са произведени и бутилирани преди влизането ѝ в сила, се пускат на пазара до изчерпване на наличните количества, но не по-късно от 6 месеца от влизането в сила на наредбата.

**§ 3.** Наредбата се приема на основание чл. 13, ал. 2 от Закона за виното и спиртните напитки .

**§ 4.** Изпълнението на наредбата се възлага на министъра на земеделието и горите.

**Приложение към чл. 15, ал. 4** чл. 15, ал.

4

1. Органолептични характеристики – никакво наличие на вкус, нехарактерен за суровината.

2. Минимално алкохолно съдържание – 96,0 об. %.

3. Максимални стойности на остатъчни елементи:

а) обща киселинност, изразена в оцетна киселина г/хл алкохол при 100 об. % – 1,5;

б) естери, изразени в етилов ацетат г/хл при 100 об. % – 1,3;

в) алдеhide, изразени в ацеталдеhid г/хл при 100 об. % – 0,5;

г) висши алкохоли, изразени в метил-2-пропанол – 1 г/хл при 100 об. % – 0,5;

д) метанол г/хл при 100 об. % – 50;

е) сух екстракт г/хл при 100 об. % – 1,5;

ж) летливи азотни основи, изразени в азот г/хл при 100 об. % – 0,1;

з) фурфурол – да няма следи от наличие на такъв.