

НАРЕДБА за правилата за производство на пенливи и искрящи вина и реда за използване на разрешените подсладящи средства, ароматни и вкусови добавки

Приета с ПМС № 61 от 13.03.2001 г., обн., ДВ, бр. 26 от 20.03.2001 г.

Библиотека закони - АПИС, т. 9, р. 6, № 906

Раздел I Общи положения

Чл. 1. С наредбата се уреждат правилата за производство на пенливи и искрящи вина и редът за използване на разрешените подсладящи средства, ароматни и вкусови добавки.

Чл. 2. Използването на подсладящи средства при производството на пенливи и искрящи вина се извършва при спазване на Закона за виното и спиртните напитки, Наредбата за разрешените енологични практики и обработки и контрола по тяхното извършване, приета с Постановление № 52 на Министерския съвет от 2000 г. (ДВ, бр. 31 от 2000 г.), както и при спазване изискванията на наредбата.

Чл. 3. (1) При производството на пенливи и искрящи вина е допустима употребата само на естествени ароматни и вкусови добавки.

(2) Естествените ароматни и вкусови добавки са ароматично-вкусови билки и билкови екстракти.

Раздел II Правила за производство на пенливи и искрящи вина

Чл. 4. За получаване на пенливи и искрящи вина се използват ферментационна смес, тиражен и експедиционен ликьор.

Чл. 5. Повишаването на естественото обемно алкохолно съдържание на ферментационната смес не се разрешава, освен когато компонентите на ферментационната смес са били обект на повишаване на естественото алкохолно съдържание при условията на чл. 4 от Наредбата за разрешените енологични практики и обработки и контрола по тяхното извършване.

Чл. 6. Тиражният ликьор, използван за получаване на пенливо или искрящо вино, се състои от гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст, ректифицирана концентрирана гроздова мъст или захароза и вино.

Чл. 7. (1) Добавянето на тиражен ликьор и на експедиционен ликьор не се счита за повишаване на естественото алкохолно съдържание или подсладяне.

(2) Добавянето на тиражен ликьор не трябва да води до повишаване на общото алкохолно съдържание на ферментационната смес с повече от 1,5 обемни процента (об. %).

(3) Съдържанието на ферментационната смес се измерва чрез изчисляване на разликата между общото алкохолно съдържание на ферментационната смес и общото алкохолно съдържание на пенливото или искрящото вино преди добавянето на експедиционен ликьор.

(4) Добавянето на експедиционен ликьор не трябва да води до повишаване на общото алкохолно съдържание на пенливите или искрящите вина с повече от 0,5 об. %.

Чл. 8. Не се разрешава подсладянето на ферментационната смес, както и на отделните ѝ компоненти.

Чл. 9. (1) Киселинното съдържание на ферментационната смес или на нейните компоненти може да се повишава или намалява.

(2) Повишаването на киселинното съдържание на компонентите на ферментационната смес се извършва при условията на чл. 7 от Наредбата за разрешените енологични практики и обработки и контрола по тяхното извършване .

(3) Не се разрешава едновременното повишаване и намаляване на киселинното съдържание.

(4) Повишаването на киселинното съдържание на ферментационната смес може да се извършва максимално до 1,5 грама на литър, изразено като винена киселина.

Чл. 10. (1) Въглеродният диоксид (въглероден анхидрид) в пенливите и искрящите вина се получава в резултат на алкохолна ферментация на ферментационната смес, от която се произвежда естествено пенливо или искрящо вино.

(2) Ферментацията по ал. 1 се разрешава, когато е в резултат на добавяне на тиражен ликьор, освен в случаите на производство на естествени пенливи и естествени искрящи вина, получени чрез ферментация на грозде, гроздова мъст или на частично ферментирала гроздова мъст.

(3) Ферментацията се извършва в бутилки или в затворени съдове.

(4) Използването на въглероден диоксид при технологични манипулации с противоналягане е разрешено, при условие че не се повишава налягането на въглеродния диоксид, съдържащ се в пенливото или искрящото вино.

Чл. 11. Общото алкохолно съдържание на ферментационната смес е най-малко 8,5 об. %.

Чл. 12. Действителното алкохолно съдържание на пенливите и искрящите вина, включително алкохолът, съдържащ се в добавения експедиционен ликьор, е най-малко 9,5 об. %.

Чл. 13. Общото съдържание на сериен диоксид в пенливите и искрящите вина не трябва да надвишава допустимите стойности съгласно чл. 46, ал. 1 и 2 от Закона за виното и спиртните напитки .

Раздел III

Правила за производство на качествени ароматни пенливи и искрящи вина

Чл. 14. Качествени ароматни пенливи и искрящи вина са пенливи и искрящи вина, за чието производство се използват гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст, получени от гроздето на препоръчани ароматни сортове лози.

Чл. 15. (1) За регулиране процеса на ферментация преди и след образуването на ферментационната смес с цел да се постигне пенливост се използва охлаждане или друг физически метод.

(2) Не се разрешава добавянето на експедиционен ликьор.

(3) Действителното алкохолно съдържание на качествени ароматни пенливи и искрящи вина не може да бъде по-ниско от 6 об. %.

(4) Общото алкохолно съдържание на качествени ароматни пенливи и искрящи вина не може да бъде по-ниско от 10 об. %.

Чл. 16. При качествените ароматни пенливи и искрящи вина налягането на въглеродния диоксид в

затворени съдове при температура 20 °С не може да бъде по-ниско от 3 бара.

Чл. 17. Общата продължителност на процеса на получаване на качествените ароматни пенливи и искрящи вина не може да бъде по-малка от 1 месец.

Раздел IV

Деклариране на манипулации, изключения и разрешения

Чл. 18. (1) Производителите на пенливи и искрящи вина декларират манипулациите по повишаване на алкохолното съдържание, по повишаване и намаляване на киселинното съдържание по реда на чл. 8 от Наредбата за разрешените енологични практики и обработки и контрола по тяхното извършване .

(2) Лицата по ал. 1 вписват данни относно използваните суровини и ферментационната смес в дневниците по реда на Наредбата за условията и реда за регистриране и лицензиране, заличаване от регистъра и отнемане на лицензиите, данните, подлежащи на вписване, начина на водене на дневниците, съдържанието и формата на декларациите на реколтата и стоквата наличност и контрола върху лицензираните лица и дейността им , приета с Постановление № 54 на Министерския съвет от 2000 г. (ДВ, бр. 31 от 2000 г.).

Чл. 19. При неблагоприятни природно-климатични условия, определени по реда на чл. 11 от Наредбата за разрешените енологични практики и обработки и контрола по тяхното извършване повишаването на киселинното съдържание може да се извърши до 2,5 грама на литър, при условие че естественото киселинно съдържание на продукта е не по-малко от 3 грама на литър, изразено като винена киселина.

ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА

§ 1. По смисъла на наредбата:

1. "Ферментационна смес" е смес от следните компоненти: гроздова мъст, вино или комбинация от гроздова мъст и вина с различни характеристики, както и мая от селектирани дрожди, предназначени за производство на специфичен вид искрящо или пенливо вино.

2. "Тиражен ликьор" е винен продукт, който се добавя към ферментационната смес с цел предизвикване на вторична ферментация.

3. "Експедиционен ликьор" е продукт, който се добавя към пенливите вина с цел придаване на специфични вкусови характеристики. Той може да бъде съставен само от захароза, гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст, концентрирана ректифицирана гроздова мъст, вино или тяхна смес, към които може да се добавя винен дестилат.

ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ

§ 2. Изпълнението на наредбата се възлага на министъра на земеделието и горите.

§ 3. Наредбата се приема на основание [чл. 12, ал. 2 от Закона за виното и спиртните напитки](#) .