



**РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ**  
**Министър на земеделието и храните**

**ДО**  
**МИНИСТЕРСКИЯ СЪВЕТ**  
**НА РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ**

**ДОКЛАД**

от д-р Мирослав Найденов - министър на земеделието и храните

**ОТНОСНО:** Проект на Правилник за прилагане на Закона за виното и спиртните напитки.

**УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ,**  
**УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА МИНИСТРИ,**

На основание чл. 31, ал. 2 от Устройствения правилник на Министерския съвет и на неговата администрация, внасям за разглеждане от Министерския съвет проект на проект на Правилник за прилагане на Закона за виното и спиртните напитки (ППЗВСН).

Проектът на ППЗВСН се приема в съответствие с разпоредбите на § 3 от преходните и заключителните разпоредби на Закона за виното и спиртните напитки и урежда изчерпателно материята по отношение на организацията в лозаро-винарския сектор.

С приемането на новия Закон за виното и спиртните напитки бяха заложили следните цели:

1. Повишаване на конкурентоспособността на винопроизводителите;
2. Възвръщане на старите пазари и спечелване на нови в рамките на територията на Република България и навсякъде по света;
3. Създаване на лозаро-винарски режим, почиващ на ясни, прости и ефикасни правила, подsigуряващи равновесие между търсенето и предлагането;
4. Продължаване на практиката да се предоставят права на презасаждане, когато производителите поемат ангажимента да изкоренят еднакви по размер площи, засадени с лозя, тъй като нетното въздействие на подобни насаждения върху производството клони към нулата;
5. Използване на референтни методи за изотопен анализ, като се улесни интерпретирането на резултатите от подобни анализи.

Предвидените санкции в административнонаказателните разпоредби са съобразени изцяло с възможностите на производителите, за да се постигне превъзпитание и превенция, с цел събираемост и защита на потребителите.

Целите, поставени в Закона за виното и спиртните напитки и в ППЗВСН, гарантират безпрепятственото провеждане на политиката в лозаро-винарския сектор, производствения потенциал и контрола по спазването ѝ. В Правилника за прилагане на ЗВСН се уреждат условията и редът за признаване на организациите на производителите, утвърждаването на състава на дегустационните комисии, условията за класифициране на винените сортове лози, прехвърлянето на права засаждане, изискванията за съдържанието на досиетата на гроздопроизводителите и винопроизводителите, експерименталното въвеждане на нови практики.

Продуктите от лозаро-винарския сектор следва да се произвеждат в съответствие с определени правила относно енологичните практики и ограничения, които да гарантират, че се отговаря на съображенията, свързани с общественото здраве, и на очакванията на потребителите по отношение на качеството и производствените методи, във връзка с което в Правилника за прилагане на ЗВСН са разписани условията, на които трябва да отговарят вината със защитено наименование на произход, вината със защитено географско указание, сортовете вина, редът за тяхното производство и регистрацията им, разрешените енологични практики, етикетирание, както и начините за унищожаване на продукти при изчерпване на възможностите за преработка и когато продуктите не са безопасни за човешкото здраве.

Със Закона за виното и спиртните напитки се въвежда възможността за производство на плодови вина, изискванията към които не фигурират в европейското право и е дадена възможност на държавите-членки за въвеждане на разрешителен режим по отношение на производството на такива вина. За вината, получени в резултат на пълна или частична алкохолна ферментация на плодове, различни от грозде, са определени условията и редът за производството им, признаването и предлагането им на пазара.

Приемането на проекта на Правилник за прилагане на ЗВСН няма да окаже пряко и/или косвено въздействие върху държавния бюджет, което не налага изготвяне на финансова обосновка и нейното одобрение от финансовия министър.

С приемането на Правилника за прилагане на ЗВСН ще се промени режимът, прилаган по отношение на лозаро-винарския сектор с оглед създаване на лозаро-винарски режим, почиващ на ясни, прости и ефикасни правила, подсигуриращи равновесие между търсенето и предлагането; повишаване на конкурентоспособността на винопроизводителите; постигане на по-висока степен на контрол и защита на потребителите; предотвратяване на измамни практики и постигане на прозрачност на пазара и честна конкуренция при производството на лозаро-винарски продукти и плодови вина.

Проектът на Правилник за прилагане на ЗВСН ще регулира цялата материя, която в момента е регламентирана в голям брой подзаконови нормативни актове.

Изготвяне на анализ за съответствие с правото на Европейския съюз не е необходимо, поради обстоятелството, че същото е хармонизирано със Закона за виното и спиртните напитки.

Материалът е публикуван на интернет страницата на Министерство на земеделието и храните и на Портала за обществени консултации. Няма постъпили становища от общественото обсъждане.

Проектът на Правилник за прилагане на Закона за виното и спиртните напитки е съгласуван в съответствие с разпоредбите на чл. 32 от Устройствения правилник на Министерския съвет и на неговата администрация. Направените целесъобразни бележки и предложения са отразени.

**УВАЖАЕМИ ГОСПОДИН МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ,  
УВАЖАЕМИ ГОСПОЖИ И ГОСПОДА МИНИСТРИ,**

Предвид гореизложеното и на основание параграф 3 от Закона за виното и спиртните напитки и чл. 8, ал. 2 от Устройствения правилник на Министерския съвет и на неговата администрация, предлагам Министерският съвет да разгледа и одобри предложението за проект на Правилник за прилагане на Закона за виното и спиртните напитки.

С уважение,

**Д-Р МИРОСЛАВ НАЙДЕНОВ  
МИНИСТЪР НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ**



**РЕПУБЛИКА БЪЛГАРИЯ**  
**МИНИСТЕРСКИ СЪВЕТ**

---

**ПОСТАНОВЛЕНИЕ № .....**

**от ..... 2012 г.**

**ЗА ПРИЕМАНЕ НА ПРАВИЛНИК ЗА ПРИЛАГАНЕ НА ЗАКОНА ЗА**  
**ВИНОТО И СПИРТНИТЕ НАПИТКИ**

На основание § 3 от Преходните и заключителните разпоредби на Закона за виното и спиртните напитки

**МИНИСТЕРСКИЯТ СЪВЕТ**  
**ПОСТАНОВИ:**

Член единствен. Приема Правилник за прилагане на Закона за виното и спиртните напитки.

**МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ:**  
**БОЙКО БОРИСОВ**

**ГЛАВЕН СЕКРЕТАР НА МИНИСТЕРСКИ СЪВЕТ:**  
**РОСЕН ЖЕЛЯЗКОВ**

---

**ГЛАВЕН СЕКРЕТАР НА МИНИСТЕРСТВО НА ЗЕМЕДЕЛИЕТО И ХРАНИТЕ:**  
**ЛИЛИЯ ИВАНОВА**

**ДИРЕКТОР НА ДИРЕКЦИЯ „ПРАВНО-НОРМАТИВНИ ДЕЙНОСТИ“:**  
**МАРИЯНА НИКОЛОВА**

# **ПРАВИЛНИК за прилагане на Закона за виното и спиртните напитки**

## **Глава първа ОБЩИ ПОЛОЖЕНИЯ**

**Чл. 1.** Този правилник урежда прилагането на Закона за виното и спиртните напитки, наричан по-нататък "закона".

## **Глава втора ОРГАНИЗАЦИИ НА ПРОИЗВОДИТЕЛИТЕ И МЕЖДУПРОФЕСИОНАЛНИ ОРГАНИЗАЦИИ**

### **Раздел I Условия и ред за признаване на Организации на производителите**

**Чл. 2.** Организацията на производителите, предвидени в чл. 3 от закона, отговарят на следните условия:

1. Съставени са основно от гроздопроизводители и винопроизводители, вписани в лозарския регистър по чл. 27 от закона;

2. Учредени са по инициатива на производителите по т. 1;

3. Имат конкретна цел, която може да включва по-специално една или повече от следните цели:

а) планирана и приспособена към търсенето продукция по отношение на качеството и количеството;

б) концентриране на предлагането на пазара на продукти, произведени от членове на организацията;

в) намаляване на производствените разходи и стабилизиране на производствените цени.

д) насърчаване и предоставяне на техническа помощ за използването на природосъобразни практики за култивация и производствени техники;

е) насърчаване на инициативи за управлението на вторични продукти от производството на вино и за управление на отпадъците, по-специално с цел опазване на качеството на водата, почвите и природата и запазване или насърчаване на биологичното разнообразие;

ж) проучване на устойчивите производствени методи и развитието на пазарите,

з) принос за изпълнението на Националните програми за подпомагане на лозаро-винарския сектор;

4. Прилагат устав, който изисква от членовете на организацията да:

а) прилагат приетите от организацията правила, свързани с отчитането на продукцията, производството, предлагането на пазара и опазването на околната среда;

б) предоставят информация, поискана за статистически цели по отношение на

засадените площи и развитието на пазара;

в) заплащат санкции при неспазване на задължения, произтичащи от устава.

**Чл. 3** (1) Организациите по чл. 2 подават заявление за признаване до министъра на земеделието и храните чрез Изпълнителна агенция по лозата и виното по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

(2) В заявлението по ал. 1 се съдържат доказателства, че организацията на производителите:

1. отговаря на условията по чл. 2;
2. има не по-малко от 7 членове, всеки от които годишно предлага на пазара или има в наличност продукция на стойност не по-малко от 30 000 лева;
3. няма в управителните си органи лица, които са осъдени с влязла в сила присъда за престъпление против собствеността или стопанството, освен ако са реабилитирани или са лишени от правото да упражняват търговска дейност или да заемат ръководна, отчетническа или материалноотговорна длъжност;
4. ефективно дава възможност на своите членове да получават техническа помощ при използване на екологични практики на култивиране;
5. не извършва пряка производствена дейност;
6. води счетоводство за дейността си по реда на Закона за счетоводството.
7. няма господстващо положение на пазара по смисъла на чл. 20 от Закона за защита на конкуренцията.

(3) Към заявлението по ал. 1 се прилагат следните документи:

1. Устав;
2. Вътрешни правила за дейността на организацията;
3. Последен счетоводен отчет с всички приложения към него или начален счетоводен баланс;
4. Списък на членовете на организацията, включително членовете, които не са гроздо- или винопроизводители;
5. Свидетелства за съдимост на членовете на управителния орган на дружеството;
6. Декларация за годишната стойност на предлаганата на пазара или в наличност продукция поименно от всеки един от членовете на организацията;
7. Декларация, че организацията няма господстващо положение на пазара по смисъла на чл. 20 от Закона за защита на конкуренцията;
8. Пълномощно с нотариално заверен подпис при подаване на заявлението от упълномощено лице.

**Чл. 4.** (1) Изпълнителна агенция по лозата и виното извършва документална проверка на заявлението по чл. 3, ал. 1 в едномесечен срок от подаването му.

(2) При установяване на непълноти и/или нередности в изискуемите по чл. 3, ал. 3 документи изпълнителният директор на ИАЛВ уведомява писмено заявителя, който в едномесечен срок от получаване на уведомителното писмо трябва да предостави изискваните документи и/или писмени обяснения. В случаите, когато заявителят не отстрани нередностите в указания срок, заявлението се оставя без разглеждане.

(3) В срок до 5 (пет) работни дни от извършване на проверката по ал. 1 или след отстраняване на нередностите по ал. 2, ИАЛВ изготвя становище до министъра на земеделието и храните за одобрение или отхвърляне на заявлението, към което се

изготвя удостоверение за признаване на организации на производители по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона или мотивирана заповед за отказ, която подлежи на обжалване по реда на Административнопроцесуалния кодекс (АПК).

(4) Министърът на земеделието и храните в срок до 4 (четири) месеца от датата на подаването на заявлението по чл. 3, ал. 1 издава удостоверението или мотивираната заповед за отказ по ал.3.

**Чл. 5.** (1) Изпълнителна агенция по лозата и виното (ИАЛВ) извършва проверки по спазване на изискванията на чл. 2 и действия, свързани с разпоредбите на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета от 22 октомври 2007 г. за установяване на обща организация на селскостопанските пазари и относно специфични разпоредби за някои земеделски продукти ("Общ регламент за ООП") (ОВ, L 299/1 от 16 ноември 2007 г.) (Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета).

(2) При неспазване на разпоредбите по ал. 1 вписването на организацията на производителите се заличава.

**Чл. 6.** Министърът на земеделието и храните издава заповед за заличаване на вписването на организацията на производителите въз основа на:

1. Писмена молба от управителния орган при прекратяване на юридическото лице, при обявяване в несъстоятелност на организацията или когато тя е призната въз основа на невярна информация или при признаването е извършено закононарушение, установени по съдебен ред;

2. Становище от ИАЛВ за наличие на доказателства по чл. 5, ал. 2.

**Чл. 7.** Ежегодно до 1 март ИАЛВ уведомява Европейската комисия за всяко решение за признаване и заличаване на организации на производители.

## **Раздел II**

### **Условия и ред за признаване на Междупрофесионални организации**

**Чл. 8.** Организацията по чл. 2 се признават за междупрофесионални организации по смисъла на чл. 5, ал. 1 от закона в случаите, когато отговарят на следните условия:

1. Съставени са от представители на производители, преработватели и търговци на лозаро-винарски продукти;

2. Учредени са по инициатива на всички или на някои от представителите, посочени в т. 1;

3. Осъществяват една или повече от следните мерки в един или няколко района на Европейския съюз, като вземат под внимание общественото здраве и интересите на потребителите:

а) повишаване на познанията и на прозрачността на производството и пазара;

б) подкрепа за подобряване на координацията между начините за предлагане на пазара на продуктите, по-специално чрез проучване и изследвания на пазара;

в) разработване на стандартни типове договори в съответствие с правилата на Европейския съюз;

г) по-добро използване на производствения потенциал;

д) предоставяне на информация и провеждане на проучванията, необходими за адаптиране на производството към пазарно ориентирани продукти и на вкусовете и очакванията на потребителите по отношение на качеството на продуктите и опазването на околната среда;

е) предоставяне на информация за специфични характеристики на виното със защитено наименование за произход или защитено географско указание;

ж) търсене на начини за ограничаване на използването на продукти за растителна защита и на други подобни материали, и гарантиране на качеството на продуктите и опазването на почвите и водите;

з) насърчаване на интегрираното производство или на други екологично чисти производствени методи;

и) насърчаване на умерената и отговорна консумация на вино и информирание за вредите, свързани с опасни модели на консумация;

й) провеждане на дейности за популяризиране на виното, особено в трети държави;

к) разработване на методи и инструменти за подобряване на качеството на продуктите на всички етапи от производството, винификацията и предлагане за пазара,

л) използване на потенциала на биологичното земеделие, опазване и насърчаване на този тип земеделие, както и наименованията за произход, етикетите за качество и географските указания;

4. Подали са заявление за признаване, което съдържа доказателства, че организацията:

а) отговаря на изискванията в т. 1, т. 2 и т. 3;

б) извършва дейности в един или няколко района на територията на Европейския съюз;

в) представлява значителен дял от производството или търговията с лозаро-винарски продукти;

г) не участва в производството, преработката или предлагането на пазара на лозаро-винарски продукти;

д) няма в управителните си органи лица, които са осъдени с влязла в сила присъда за престъпление против собствеността или стопанството, освен ако са реабилитирани или са лишени от правото да упражняват търговска дейност или да заемат ръководна, отчетническа или материалноотговорна длъжност;

е) води счетоводство за дейността си по реда на Закона за счетоводството.

**Чл. 9 (1)** Организациите по чл. 8 подават заявление за признаване до министъра на земеделието и храните чрез Изпълнителна агенция по лозата и виното по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

(2) Към заявлението по ал. 1 се прилагат следните документи:

1. Устав;

2. Вътрешни правила за дейността на организацията;

3. Последен счетоводен отчет с всички приложения към него или начален счетоводен баланс;

4. Списък на членовете на организацията;

5. Свидетелства за съдимост на членовете на управителния орган на дружеството;

6. Пълномощно с нотариално заверен подпис при подаване на заявлението от упълномощено лице.

**Чл. 10. (1)** Изпълнителна агенция по лозата и виното извършва документална проверка на заявлението по чл. 9, ал. 1 в едномесечен срок от подаването му.



(2) При установяване на непълноти и/или нередности в изискуемите по чл. 9, ал. 2 документи изпълнителният директор на ИАЛВ уведомява писмено заявителя, който в едномесечен срок от получаване на уведомителното писмо трябва да предостави изискваните документи и/или писмени обяснения. В случаите, когато заявителят не отстрани нередностите в указания срок, заявлението се оставя без разглеждане.

(3) В срок до 5 (пет) работни дни от извършване на проверката по ал. 1 или след отстраняване на нередностите по ал. 2, ИАЛВ изготвя становище до министъра на земеделието и храните за одобрение или отхвърляне на заявлението, към което се изготвя удостоверение за признаване на междупрофесионални организации по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона или мотивирана заповед за отказ, която подлежи на обжалване по реда на АПК.

(4) Министърът на земеделието и храните в срок до 4 (четири) месеца от датата на подаването на заявлението по чл. 9, ал. 1 издава удостоверението за признаване или мотивираната заповед за отказ по ал. 3.

**Чл. 11.** (1) Признатите междупрофесионални организации по реда на чл. 10 и организациите по чл. 5, ал. 1, т. 1 и 2 от закона могат да сключват споразумения, да вземат решения и да съгласуват практики, имащи за цел осъществяването на дейностите по чл. 8 при условие, че:

1. са уведомили Европейската Комисия (ЕК) по реда на чл. 176а, параграф 2 от Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета;

2. в срок от два месеца след получаване на цялата необходима информация ЕК не е установила, че споразуменията, решенията или съгласуваните практики са несъвместими с правилата на Европейския съюз.

(2) Споразуменията, решенията и съгласуваните практики не могат да бъдат приведени в действие преди изтичането на срока, посочен в ал. 1, т. 2.

(3) За несъвместими с правилата на Европейския съюз при всички случаи са следните споразумения, решения и съгласувани практики:

а) споразумения, решения и съгласувани практики, които могат да доведат до разделяне под каквато и да е форма на пазарите в рамките на Европейския съюз;

б) споразумения, решения и съгласувани практики, които могат да засегнат стабилното функциониране на организацията на пазара;

в) споразумения, решения и съгласувани практики, които могат да предизвикат нарушения на конкуренцията и не са от съществено значение за постигане на целите на Общата селскостопанска политика, които се преследват с дейността на междупрофесионалните организации;

г) споразумения, решения и съгласувани практики, които включват определяне на цени, без да се засягат извършваните от междупрофесионалните организации дейности по прилагане на конкретни правила на Европейския съюз;

д) споразумения, решения и съгласувани практики, които могат да породят дискриминация или да премахнат конкуренцията по отношение на значителен дял от съответните продукти.

**Чл. 12.** (1) Изпълнителна агенция по лозата и виното извършва проверките по спазване на изискванията на чл. 8, чл. 11 и действия, свързани с разпоредбите на Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета.

(2) При неспазване на разпоредбите по ал. 1 вписването на междупрофесионалната организация се заличава.

**Чл. 13.** Министърът на земеделието и храните издава заповед за заличаване на вписването на междупрофесионалната организация въз основа на:

1. Писмена молба от управителния орган при прекратяване на юридическото лице, при обявяване в несъстоятелност на организацията или когато тя е призната въз основа на невярна информация или при признаването е извършено закононарушение, установени по съдебен ред;

2. Становище от контролния орган по чл. 12, ал. 2 за наличие на доказателства по чл. 12, ал. 1.

**Чл. 14.** Изпълнителна агенция по лозата и виното уведомява Европейската комисия за всяко решение за признаване и заличаване на междупрофесионални организации:

1. В срок до два месеца от издаване на удостоверение за признаване или мотивираната заповед за отказ по чл. 10, ал. 3 или от издаване на заповед за заличаване на вписването по чл. 13;

2. Ежегодно до 1 март.

## **Раздел III**

### **Условия и ред за утвърждаване на състава на регионалните дегустационни комисии за извършване на органолептична оценка на вина, гроздови ракии и бренди**

**Чл. 15** (1) Организациите по чл. 5, ал. 1, т. 1, 2 и 4 от закона публикуват в един централен и два местни ежедневника обява за набиране на кандидати за състав на регионални дегустационни комисии (РДК) за извършване на органолептична оценка на вина, гроздови ракии и бренди.

(2) В обявата по ал. 1 се посочват изискванията към кандидатите и срок за подаване на заявленията.

(3) Към заявлението по ал. 2 се прилагат следните документи:

1. копие от диплома за висше образование по специалността "Технология на напитките" или приравнена на нея специалност или документ, удостоверяващ принадлежността към съответната професионална група;

2. копие от документ, удостоверяващ трудовия стаж по специалността или към принадлежността към съответната професионална група;

3. копие от документ, удостоверяващ придобиване на дегустаторски умения.

(4) Обявата по ал. 1 се поставя на видно място и в седалището на организациите по чл. 5, ал. 1, т. 1, 2 и 4 от закона.

**Чл. 16.** (1) Регионалните дегустационни комисии се състоят от 9 членове, от които:

1. със завършено висше образование специалност „Технология на напитките“ или приравнените на нея специалности и с трудов стаж по специалността минимум 3 години са не по-малко от две трети от членовете;

2. представители на различни професионални групи - търговци на вино, сомелиери и производители на грозде са останалите членове.

(2) Членовете на РДК задължително притежават документ, удостоверяващ придобиване на дегустаторски умения.

(3) В състава на РДК не може да има повече от един дегустатор представляващ даден производител или търговец.

(4) Членовете на РДК се избират за срок от 4 години.

(5) Регионалната дегустационна комисия е постоянно действащ орган.

**Чл. 17.** (1) Организациите по чл. 5, ал. 1 от закона сформират комисия за избор на РДК, която се състои от нечетен брой членове.

(2) Председателят на комисията по ал. 1 се избира с обикновено мнозинство.

(3) В срок до 5 (пет) работни дни от изтичане на срока по чл. 15, ал. 2, комисията по ал. 1 разглежда постъпилите заявления и изготвя протокол от заседанието.

(4) При установяване на непълноти и/или нередности в изискуемите по чл. 15, ал. 3 документи комисията уведомява писмено заявителя, който в срок до 10 (десет) работни дни от получаване на уведомителното писмо трябва да предостави изискваните документи и/или писмени обяснения. В случаите, когато заявителят не отстрани нередностите в указания срок, заявлението се оставя без разглеждане.

(5) В срок до 3 (три) работни дни от отстраняване на непълноти и/или нередности по ал. 4, комисията преразглежда документите и изготвя протокол от заседанието.

**Чл. 18.** (1) Председателят на комисията уведомява писмено, по електронна поща или по факс организациите по чл. 5, ал. 1 от закона за избрания състав на РДК или за необходимост от обявяване на допълнителен срок за подаване на заявления за набиране на кандидати за състав на РДК в случаите, когато броят на избраните членове не отговаря на изискванията на чл. 16, ал. 1.

(2) Организациите по чл. 5, ал. 1, т. 1, 2 и 4 обявяват допълнителен срок за подаване на заявления по реда на чл. 15.

(3) В случаите по ал. 2 се прилага процедурата по чл. 17 за избор на допълнителен брой членове на РДК.

## **Раздел IV**

### **Форма, съдържание и ред за издаване и заверка на сертификати**

**Чл. 19.** (1) Регионалните лозаро-винарски камари (РЛВК) издават сертификати за:

1. произход на грозде, предназначено за производство на вина със Защитено наименование на произход/Защитено Географско указание (ЗНП/ЗГУ), сортови вина без ЗНП/ЗГУ, вина без ЗНП/ЗГУ;

2. произход на вина със ЗНП/ЗГУ;

3. автентичност на гроздови, винени и джиброви ракии, и бренди.

(2) Образците на сертификатите по ал. 1, т. 1 и 2 се утвърждават по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

**Чл. 20.** (1) Сертификатът по чл. 19, т. 1 съдържа информация за:

1. Име, наименование на гроздопроизводителя
2. Уникален идентификационен номер (УИН) по лозарски регистър;
3. Данни за имота или имотите, за които се издава сертификата – код по Единния класификатор на административно-териториалните и териториалните единици (ЕКАТТЕ) на землището на населеното място, номер на имота или имотите, размер на площта, сортов състав, добив;
4. Година на реколтата
5. Информация за купувача или получателя на виненото грозде:
  - а) име на физическо лице, наименование на юридическо лице;
  - б) статут – винопроизводител, търговец, семейна консумация.

(2) Регионалните лозаро-винарски камари водят регистър на издадените сертификати за произход на винено грозде, който ежесечно се предоставя на ИАЛВ в електронен формат.

(3) Поредният номер на сертификата се състои от 18 (осемнадесет) цифри, като първите 11 цифри са идентификационния номер (ИН) на лозарското стопанство на гроздопроизводителя, от дванадесета до петнадесета – годината на реколтата, и от шестнадесета до осемнадесета – поредния номер на вписване в РЛВК.

(4) Данните в сертификата по ал. 1, т. 1, 2, 3 и 4 се попълват от РЛВК и съответстват на публичните данни от лозарския регистър по чл. 27 от закона;

(5) Попълването на информацията за купувачите по ал. 1, т. 5 се извършва от гроздопроизводителя при извършване на продажбата;

(6) Заверката на сертификатите се извършва от Териториалните звена (ТЗ) на ИАЛВ по местонахождение на лозарското стопанство в срок до 5 (пет) работни дни и се състои в извършване на документална проверка в лозарския регистър по досието на гроздопроизводителя.

(7) При установяване на несъответствие при извършване на проверката по ал. 6, сертификата не се заверява.

(8) Териториалните звена на ИАЛВ водят регистър на заверените сертификати за произход на винено грозде, който ежесечно се предоставя на РЛВК в електронен формат.

**Чл. 21.** (1) Сертификатът по чл. 19, т. 2 съдържа информация за:

1. Наименование на винопроизводителя
2. Уникален идентификационен номер (УИН) по лозарски регистър;
3. Наименование на виното със ЗНП/ЗГУ;
4. Района на производство;
5. Номера на протокола на дегустационната комисия, с който виното е одобрено като вино със ЗНП/ЗГУ, произведено в определен район;
6. Количество на виното, номер на партидата, година на реколтата;

7. Номера на сертификата за произход на виненото грозде, от което е произведено виното със ЗНП/ЗГУ;

8. Данни за мястото на извършване на енологичните практики;

9. Извършени енологични практики.

(2) Регионалните лозаро-винарски камари водят регистър на издадените сертификати за произход на вина със ЗНП/ЗГУ, който ежесечно се предоставя на ИАЛВ в електронен формат.

(3) Заверката на сертификатите се извършва от ТЗ на ИАЛВ по местонахождение на обекта за винопроизводство в срок до 5 (пет) работни дни и се състои в извършване на документална проверка в лозарския регистър по производственото досие на винопроизводителя и на сертификатите за произход на гроздето.

(4) При установяване на несъответствие при извършване на проверката по ал. 3, сертификатът не се заверява.

(5) Териториалните звена на ИАЛВ водят регистър на заверените сертификати за произход на вина със ЗНП/ЗГУ, който ежесечно се предоставя на РЛВК в електронен формат.

## **Глава трета**

### **ПРОИЗВОДСТВЕН ПОТЕНЦИАЛ**

#### **Раздел I**

#### **Условия за класифициране на винени сортове лози за засаждане, презасаждане или присаждане за целите на винопроизводството**

**Чл. 22.** (1) Всички класифицирани сортове лози трябва да принадлежат към вида *Vitis vinifera* или да произхождат от кръстоска на този вид или на други видове от рода *Vitis*.

(2) Селекционирани клонове на включените в класификацията сортове лози, които са с признати стопански качества, се включват в класификацията.

(3) Не се допуска включването в класификацията на сортовете: Noah, Othello, Isabel, Jacquez, Clinton, Herbemont.

**Чл.23.** Класифицираните сортове лози се присаждат само върху лозови подложки, включени в класификацията по чл.15, ал. 2 от закона.

**Чл.24.** (1) Класифицирането на винените сортове лози се извършва въз основа на проявени технологични качества на сорта при определени почвено-климатични условия в лозарските райони и районите за качествени вина.

(2) Винените сортове лози се класифицират по наименование и цвят на сорта грозде.

(3) Към наименованието на сорта се добавят и синонимните и/или омонимните наименования на сорта. Наименованията на сортовете и техните синонимни и омонимни наименования трябва да бъдат в съответствие с възприетите от Международната организация по виното (OIV), Международната организация за защита на новите сортове растения (UPOV) или Международната организация за растителни генетични ресурси (IPVGR).

**Чл. 25.** В случаите, когато винен сорт лоза се използва и за други цели, различни от производството на вино, при класифицирането се посочва допълнителното предназначение на сорта, както следва:

1. за производство на десертно грозде;
2. за производство на винен дестилат до 94,8 на сто;
3. за производство на стафидирано грозде;
4. друго.

**Чл. 26.** (1) Винените сортове лози и клоновете им, които са от внос, интродуцирани или новосъздадени сортове и клонове, местни сортове и сортове, застрашени от изчезване, съставляващи националния генофонд, се включват в класификацията на винените сортове лози при:

1. Извършена оценка на полученото вино от Централна дегустационна комисия (ЦДК) на една реколта;
2. Предоставена информация за кандидатстващият сорт, новосъздаден или разпространен в лозарските райони на Европейския съюз за неговите агротехнически и почвено-климатични изисквания, за проява на биологичните, технологичните и стопанските му качества и възможности;

(2) Централна дегустационна комисия извършва оценка на вината от три реколти произведени от сортове лози внесени за засаждане, презасаждане и присаждане от други райони и страни извън Европейския съюз, като след направена оценка, доказани биологично-стопански качества (БСК) и технологични качества на сорта, за вписани в класификацията се считат и всички негови клонове.

(3) В класификацията на винените сортове лози се включват и сортовете лози, засадени до 2008 г. и все още намиращи се в плододаване.

**Чл. 27.** (1) Винените сортове лози се класифицират за отделните лозарски райони в две категории: разрешени и временно разрешени.

(2) Разрешените винени сортове лози са сортовете, които са адаптирани и проявяват своите доказани технологични качества в съответният район и от тях се произвеждат вина с добри качествени характеристики съгласно чл. 26.

(3) Временно разрешените винени сортове лози са новосъздадените и внесените сортове лози, засадени в съответният лозарски район, култивирани до момента на получено от тях вино с добра оценка от ЦДК;

(4) Окончателното включване на виненият сорт в класификацията за лозарски район в групата на разрешените сортове се извършва след оценка от ЦДК за полученото вино от кандидатстващия сорт, но не по-късно от една година от последната му оценка;

(5) Ако след изтичане на срока по ал. 4, виненият сорт не е включен в групата на разрешените сортове, той остава включен във временно разрешените;

(6) След доказаната пригодност и полученото вино с добри качествени показатели временно разрешеният сорт по предложение на ИАЛВ и със заповед на министъра на земеделието преминава в групата на разрешените винени сортове лози.

**Чл. 28.** Включването на винен сорт в класификацията за лозарски район или част от него в категорията на разрешени винени сортове лози се допуска, ако виненият сорт е бил включен в класификацията за друг лозарски район или част от него от него като временно разрешен, най-малко 3 години.

**Чл. 29** (1) Промяна в категорията на винения сорт за даден лозарски район може да се извърши:

1. чрез преминаване в категория разрешени винени сортове лози от групата на временно разрешени при условията на чл. 26 или чл. 27, ал.6;
2. чрез преминаване в по-ниска категория при условията на чл. 27, ал 5.

(2) Преминаване на винения сорт в по-ниска категория се допуска и когато засадената с винения сорт площ е значително намаляла, продължава да намалява и няма стопанско значение за района, в който е разрешен.

**Чл. 30.** (1) На основание на заключенията за пригодност и разпространение по чл. 29, ал. 1, т.2, и ал. 2, изпълнителният директор на ИАЛВ прави мотивирано предложение до министъра на земеделието и храните за изключване от класификацията на винените сортове лози с установена незадоволителна пригодност за отглеждане.

(2) Министърът на земеделието и храните със заповед изключва от класификацията предложения винен сорт лоза по ал.1.

(3) В случай на заличаване на винен сорт от класификацията изкореняването на засадените със сорта площи се извършва в срок до 15 винарски години, следващи годината на заличаване.

**Чл. 31.** (1) Всяко заинтересовано лице може да кандидатства пред ИАЛВ за включване или промяна на категорията на даден винен сорт.

(2) Заинтересованото лице подава заявление в ИАЛВ за включване или изключване от класификацията на винените сортове лози или за промяна в категорията на винените сортове лози. Към заявлението се прилагат следните документи, които се комплектуват в преписка:

1. Описание на БСК и изискванията на сорта към природо-климатичните условия на отглеждане.
2. Заключение и оценка от ЦДК на полученото вино от съответния сорт;

(3) Заявлението по ал. 2 се разглежда от специализираната администрация на ИАЛВ, която изготвя становище до изпълнителния директор за одобрение или отхвърляне на заявлението в срок до 10 (десет) работни дни от подаването му.

(4) По предложение на изпълнителния директор на ИАЛВ, министърът на земеделието и храните издава заповед за включването на дадения винен сорт в класификацията на винените сортове лози или мотивирана заповед за отказ, която подлежи на обжалване по реда на Административнопроцесуалния кодекс (АПК).

**Чл. 32.** (1) За експериментални цели, за научни изследвания, при извършване на селекционна работа и при производството на вегетативен размножителен материал, предназначен за износ, с разрешение на изпълнителния директор на ИАЛВ се допуска засаждане, презасаждане и присаждане и на други сортове лози, невяключени в класификацията.

(2) Всяко лице, което желае да извършва дейностите по ал.1, подава заявление в ИАЛВ.

**Чл. 33.** (1) В заявлението се посочват:

1. името/фирмата на заявителя;
2. адресът/седалището и адресът на управление на заявителя;
3. мястото и срокът за провеждане на експеримента или научните изследвания;
4. кратко описание, цел и очакван резултат от научните изследвания;
5. сортът или сортовете лози, обект на експеримента или научните изследвания;
6. местонахождението и размерът на площта, обектът на засаждане, презасаждане или присаждане;
7. наименованието и адресът на научния институт или на селекционера;
8. сортове или друг изходен материал - обект на селекционна работа при спазване изискванията на Закона за посевния и посадъчния материал;
9. количеството на произведения материал и мястото на производство;
10. декларация, че същият материал ще бъде изнесен по реда на чл. 18 от Закона за посевния и посадъчния материал.



(2) В срок до 10 (десет) работни дни от подаване на заявлението по ал. 1 длъжностни лица от ИАЛВ извършват проверка на представените документи и при установяване на непълноти и/или неточности в документите писмено уведомяват заявителя.

(3) В 14-дневен срок от отстраняване на непълнотите и/или неточностите изпълнителният директор на ИАЛВ разрешава засаждането, презасаждането или присаждането на заявените сортове лози.

(4) При неотстраняване на непълнотите и/или неточностите по ал. 3 заявлението се оставя без разглеждане.

(5) Продуктите, получени от дейностите по чл. 32, ал. 1, не могат да се предлагат на пазара.

**Чл. 34.** Не се разрешава производството на концентрирана гроздова мъст, ректифицирана гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст, спиртована гроздова мъст, на вино, годно за производство на трапезно вино, качествено вино от определен район, ликьорно вино, пенливо и специално вино от грозде на сортове лози, различни от класифицираните.

**Чл. 35.** Прясното грозде, гроздовата мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, младите вина в процес на ферментация и вината, получени от грозде на некласифицирани по реда на този правилник винени сортове лози, могат да бъдат използвани единствено за производство на дестилат, за получаване на оцет и вина за семейна консумация на производителя.

**Чл. 36.** Лозя, които са засадени с некласифицирани по реда на този правилник сортове, подлежат на изкореняване с изключение на лозята, предназначени за производство на вино за семейна консумация.

## **Раздел II**

### **Условия и ред за прехвърляне на права на презасаждане**

**Чл. 37.** (1) Правото на презасаждане може да се прехвърля изцяло или частично от лозарското стопанство на което е предоставено на друго лозарско стопанство на територията на страната. Прехвърлянето на правата на презасаждане се удостоверява от ИАЛВ с издаване на акт за презасаждане с права от трансфер въз основа на установени договорни отношения между двете страни – гроздопроизводители с регистрирани лозарски стопанства.

(2) Обект на трансфер са права на презасаждане, породени от изкореняване на плододаващи лозови насаждения, отговарящи на условията по чл. 17, ал. 1 от закона, което се потвърждава от подадена декларация за реколта за изкоренените имоти, за годината, предхождаща изкореняването.

**Чл. 38.** (1) Правото на презасаждане може да се прехвърли изцяло или частично от лозарското стопанство, на което е предоставено, на друго лозарско стопанство на територията на страната, в следните случаи:

1. част от лозарското стопанство, притежаващо правата, се прехвърля на другото стопанство;

2. част от площите в стопанството, на което се прехвърлят правата на презасаждане, са предназначени за:

а) производство на вина със защитено наименование за произход или защитено географско указание (ЗНП или ЗГУ);

б) отглеждане на лозов посадъчен материал;

(2) Условието по ал. 1, т. 1 е изпълнено при прехвърляне на лозарски имот, регистриран в лозарското стопанство на праводателя към това, в което ще преминат правата. Прехвърлянето на лозарски имот се доказва с документ за собственост и трябва да предшества или да се извършва едновременно с прехвърлянето на правата.

(3) Условието по ал. 1, т. 2, б. „а” е изпълнено, когато в стопанството на правоприемника има поне един имот, реколтата от който е предназначена за производство на вина със ЗНП или ЗГУ и се доказва с подадена декларация за реколта за съответния имот, която може да бъде с нулеви стойности при новосъздадени лозя, невстъпили в плододаване. Имот може да е регистриран в стопанството на правоприемника и след подаване на декларацията за реколта за последната винарска година (в този случай декларацията е подадена от предишния ползвател на имота), но преди сключването на договора за трансфер на правата.

(4) Условието по ал. 1, т. 2, б. „б” е изпълнено, когато в стопанството на правоприемника има площи, предназначени за отглеждане на лозов посадъчен материал. Наличието им се удостоверява с издаден от Изпълнителна агенция по сортоизпитване, апробация и семеконтрол (ИАСАС) акт за полска инспекция на лозово маточно насаждение, с който площ от стопанството на правоприемника се одобрява за производство на лозов посадъчен материал.

**Чл. 39.** (1) За придобиване на право на презасаждане от трансфер на основание чл. 21 от закона производителят, получаващ трансферираните права, подава в съответното териториално звено на ИАЛВ по местонахождение на лозарското си стопанство заявление за издаване на акт за презасаждане с права от трансфер, към което се прилагат следните документи:

1. Договор с нотариална заверка на подписите за прехвърляне на права на презасаждане, удостоверяващ споразумението между лицата, управляващи съответните лозарски стопанства, който са включва следната информация:

- а) данни за предишния собственик на правата на презасаждане (праводател): име на физическото лице или наименование на юридическото лице, ЕГН/ЕИК, адрес, идентификационен номер на лозарското стопанство на праводателя;
- б) данни за новия собственик на правата на презасаждане (правоприемник): име на физическото лице или наименование на юридическото лице, ЕГН/ЕИК, адрес, идентификационен номер на лозарското стопанство на правоприемника;
- в) декларация от праводателя, че към датата на подписване на договора, правата обект на трансфер не са използвани от праводателя и не са погасени, поради изтичане на срока им на валидност (валидността на правата е посочена в акта за презасаждане);
- г) номер на акта, с който са предоставени правата за презасаждане;
- д) площ и местоположение на изкоренените лозя, породили правата, обект на трансфера;
- е) в случаите на прехвърляне на част от предоставените по акта права - подробен опис на изкоренените имоти, породили правата, обект на трансфера, с посочени данни за община; населено място; ЕКАТТЕ; номер на масив; номер на имот; площ на частта от имота, обект на трансфер;

2. Оригиналите на акта за презасаждане, с който са предоставени правата.

3. При извършване на трансфер по:

- а) реда на чл. 38, ал. 1, т. 1 към договора по т.1 се прилага документ за собственост, удостоверяващ прехвърляне на лозарски имот от стопанството на праводателя в стопанството на правоприемника;
- б) реда на чл. 38, ал. 1, т. 2, б. „а” към договора по т.1 се прилага копие от декларация за реколта за последната винарска година, доказваща, че в стопанството, в което се прехвърлят правата има площи, предназначени за производство на вина със ЗНП или ЗГУ;
- в) реда на чл. 38, ал. 1, т. 2, б. „б”, към договора по т.1 се прилага копие от издаден от ИАСАС акт за полска инспекция на лозово маточно насаждение, с който площ от стопанството на правоприемника е одобрен за производство на лозов посадъчен материал.

(2) В срок до 5 (пет) работни дни от подаване на заявлението по ал. 1, служители на ТЗ на ИАЛВ извършват документална проверка. При установяване на непълноти и/или нередности писмено се уведомява заявителя, който в срок до 10 (десет) работни дни от получаване на уведомлението предоставя изисканите документи или писмени обяснения.

(3) В случаите когато производителят не отстрани непълнотите и/или нередностите в срока по ал. 2, заявлението се оставя без разглеждане.

(4) В срок до 3 (три) работни дни след извършване на проверката или от отстраняване на непълнотите и/или неточностите по ал. 2, заявлението се изпраща в Централно

управление (ЦУ) на ИАЛВ за изготвяне на становище и заповед за отмяна на акта за презасаждане.

(5) В срок до 7 (седем) работни дни от получаването на заявлението изпълнителният директор на ИАЛВ издава заповед за отмяна на акта за презасаждане, по който са заявени права за трансфер, за което писмено уведомява праводателя.

(6) Заповедта подлежи на обжалване по реда на АПК пред министъра на земеделието и храните.

**Чл. 40.** (1) В едномесечен срок от датата на заповедта изпълнителният директор на ИАЛВ издава на правоприемника акт за презасаждане с права от трансфер за описаните в договора за прехвърляне права.

(2) В случай, че е извършено частично прехвърляне на права на презасаждане, на праводателя се издава акт за остатъка от правото.

(3) Датата на издаване на актовете по ал. 1 и ал. 2 се актуализира като се запазва валидността на предоставеното право от отменения акт.

(4) В акта за презасаждане по ал. 1 се посочват:

1. правното основание за издаване на акта;
2. името на физическото лице или наименование на юридическото лице на правоприемника;
3. идентификационният номер на лозарското стопанство на правоприемника;
4. идентификационният номер на лозарското стопанство на праводателя;
5. данни за имотите, от които са породени правата на презасаждане - ЕКАТТЕ на землището на населеното място, номера на имотите; размер на площта от имота, за която се прехвърля правото и правно основание за ползване;
6. срок за упражняване на правото - запазва се този от отменения акт;
7. размер на предоставеното право;
8. ред за обжалване на акта;
9. други данни.

(5) Презасаждането с права от трансфер се извършва по реда на чл. 20 от закона.

**Чл. 41.** Прехвърлянето на права на презасаждане между лозарски стопанства задължително се вписва в досиетата на гроздопроизводителите в лозарския регистър по чл. 27 от закона.

## **Раздел III**

### **Условия и ред за прехвърляне или преотстъпване на права на засаждане от Националния резерв от права на засаждане**

**Чл. 42.** (1) Производителите могат да преотстъпват неизползвани права на презасаждане за ползване от друго лозарско стопанство чрез депозиране на отказ от предоставеното право пред ИАЛВ. (2) Посочените права се прехвърлят в Националния резерв и могат да бъдат предоставяни от ИАЛВ на общо основание на друг гроздопроизводител.

**Чл. 43.** (1) Когато предоставените права на засаждане от Национален резерв не могат да бъдат използвани по причини, касаещи имотите, за които са предоставени, форсмажорни обстоятелства или персонални пречки, е допустимо:

1. прехвърлянето им на конкретен гроздопроизводител (който е придобил правото на ползване върху имотите, за които са предоставени);

2. преотстъпването им чрез депозиране на отказ от предоставеното право пред ИАЛВ, при което правата преминават в Националния резерв от права на засаждане.

(2) В случаите по ал. 1, т. 1 ИАЛВ удостоверява прехвърлянето с издаване на акт за засаждане с трансферирани права от Национален резерв въз основа на установените договорни отношения между притежателя на правата и приобретателя им като се запазва първоначалната валидност на правото;

(3) Правото на засаждане от Националния резерв от права на засаждане може да се прехвърли изцяло или частично от лозарското стопанство, на което е предоставено, на лозарско стопанство, в което са прехвърлени имотите, за които първоначално е предоставено правото по реда на чл. 39.

## **Раздел IV**

### **Съдържание на досиетата на гроздопроизводителите и производствените досиета на винопроизводителите**

**Чл. 44.** В досиетата на гроздопроизводителите се съдържат данни за:

1. Гроздопроизводителя:

а) Уникален идентификационен номер (УИН) по чл.27, ал.7 от закона;

б) Уникален регистрационен номер (УРН) в Интегрираната система за администриране и контрол (ИСАК) по чл. 28 от закона;

в) за физически лица – трите имена, ЕГН, адрес по местоживее, телефон и адрес на електронна поща, когато са налични;

г) за юридически лица – име на юридическото лице, ЕИК, адрес на седалището на фирмата, телефон и адрес на електронна поща;

2. Лозарското стопанство:

а) идентификационен номер (ИН) на лозарско стопанство по чл. 29, ал. 3 от Закона за виното и спиртните напитки;

б) дата на регистриране на лозарското стопанство;

в) идентификаторите на лозарските парцели, включени в лозарското стопанство.

г) ефективната лозарска площ, която производителят ползва в лозарския парцел, разпределена по следните характеристики:

- винени сортове лози, класифицирани съгласно чл. 15 от закона;
- година на засаждане;
- междуредово и вътрередово разстояние;
- формировка на насаждението;
- наличие на капково напояване;
- форма на стопанисване;
- за производство на вина със ЗНП;
- за производство на вина със ЗГУ;
- за производство на сортови вина без ЗНП/ЗГУ;
- за производство на вина без ЗНП/ЗГУ;
- за производство на други вина
- предназначена за производството на калеми за вегетативно размножаване на лози;
- предназначена за производство на подложки за присаждане на лози;
- изоставена засадена площ;
- основание за засаждане – вид, номер и дата на акта за засаждане;
- площи, засадени без право на засаждане след 1 януари 2007 година съгласно чл. 14, ал. 2 от закона;
- площ, която е била обект на реструктуриране и конверсия – номер и дата на издаден утвърден Индивидуален план за реструктуриране и конверсия, номер и дата на единно заявление за подпомагане в ДФ „Земеделие“ – Разплащателна агенция;
- площ, която е била обект на събиране на реколтата на зелено.

д) номерата на имотите стопанисвани от производителя и попадащи в парцелите по б. „в“.

### 3. Правата за засаждане:

а) право на ново засаждане:

- номер и дата на акта за право на ново засаждане;
- цел, за която се предоставя правото на ново засаждане съгласно чл. 16, ал. 1 от закона;
- срок за упражняване на правото;
- данни за имота или имотите, за които се предоставя правото на ново засаждане - код по Единния класификатор на административно-териториалните и териториалните единици (ЕКАТТЕ) на землището на населеното място, номер на имота или имотите, размер на площта, сортов състав и правно основание за ползване
- периода на експеримента или на производство на лозов посадъчен материал;
- използвани и оставащи права на ново засаждане.

б) право на презасаждане:

- номер и дата на акта за право на презасаждане;
- данни за имота или имотите, от които възниква правото на презасаждане - ЕКАТТЕ на землището на населеното място, номер на имота или имотите, размер на площта, сортов състав и правно основание за ползване ;
- срок за упражняване правото на презасаждане;
- използвани и оставащи права на презасаждане.

в) права на засаждане от Националния резерв от права на засаждане на винени сортове лози:

- номер и дата на акт за право на засаждане с права от националния резерв;
- цел за която се предоставя правото – (за производство на вино със: ЗНП, ЗГУ, сортови вина без ЗНП/ЗГУ, без ЗНП/ЗГУ или други вина);

- данни за имота или имотите, за които се предоставя правото - ЕКАТТЕ на землището на населеното място, номер на имота или имотите, размер на площта, сортов състав и правно основание за ползване;
- срок за упражняване на правото.

- използвани и оставащи права на ново засаждане

г) прехвърлени или преотстъпени права на презасаждане и права от национален резерв от/на друго стопанство:

- номер и дата на акта за презасаждане или с право на засаждане от НР от който ще се прехвърлят правата;
- име на производител и номер на стопанството на праводателя и приемника;
- размер на площта на правото, което се прехвърля;
- номер и дата на новоиздаденият акт за право на презасаждане или право на засаждане от НР.

4. Промените в структурата на лозарското стопанство:

а) включен и/или отдаден лозарски имот/имоти от едно лозарско стопанство в друго;

б) за разделяне на лозарски имот, при което от първоначалния имот се образуват два или повече самостоятелни имота, и/или обединяване на лозарски имоти, при което от два или повече съседни имота се образува нов имот

5. Придружителни документи за превоз на винено грозде.

- номер и дата на заверения от ИАЛВ придружителен документ;
- количество на виното грозде по сортове в кг.
- данни за получателя (име, ЕГН, ЕИК)

6. Сертификатите за произход на винено грозде:

- номер и дата на заверения от ИАЛВ сертификат;
- количество на виното грозде по сортове в кг.
- данни за получателя (име, ЕГН, ЕИК)

7. Подадени декларации за реколта от грозде съгласно чл. 42 от закона.

#### **Чл. 45.** Производственото досие на винопроизводителите съдържа:

1. Идентификация на физическото или юридическото лице: име на физическото лице или наименование на юридическото лице; адрес за контакт за физическо лице или седалище и адрес на управление за юридическото лице; единен идентификационен код (ЕИК) по Закона за търговския регистър; трите имена и единен граждански номер (ЕГН) на лицето (лицата), представляващо производителя; уникален идентификационен номер (УИН) на винопроизводителя.

2. Данни за обекта/обектите за производство: точно местонахождение; данни за категориите лозаро-винарски продукти, съгласно приложение № 1 от закона, които ще се произвеждат в обекта/обектите, включително и плодовите вина; вид на извършвания технологичен процес (ферментация, съхранение, стареене, стабилизиране и бутилиране); производствен и съдов капацитет; трите имена и ЕГН на лицата, които водят производствения процес и извършват вписвания в дневниците по чл.47 от Закона.

3. Данни от:

- а) декларациите за производството по чл. 43 от закона;
- б) декларациите за стоковите запаси по чл. 45 от закона;
- в) обобщените тримесечни справки за издадените придружителни документи за превоз на вино и лозаро-винарски продукти.

# **Глава четвърта**

## **ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРОДУКТИ И КАТЕГОРИИ**

### **ВИНА**

#### **Раздел I**

#### **Условията на които трябва да отговарят**

#### **вината със ЗНП или ЗГУ**

**Чл. 46.** Наименования за произход, географски указания и традиционни наименования могат да се използват за означаване на следните категории лозаро-винарски продукти: вино, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, частично ферментирала гроздова мъст, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде.

**Чл. 47.** (1) Вина със ЗНП са вина, които са произведени съгласно изискванията на чл. 37 от закона и са утвърдени с акт за утвърждаване от Министъра на земеделието и храните.

(2) Традиционни наименования, които могат да се посочват при етиктирането и представянето на вината със ЗНП вместо означението „защитено наименование за произход“, съгласно чл. 85 от закона са ”гарантирано наименование за произход (ГНП)”, ”гарантирано и контролирано наименование за произход (ГКНП)” и ”благородно сладко вино (БСВ)”.

(3) Вина със ЗНП могат да се означават с традиционното наименование ГНП, при условие че:

1. са произведени от грозде от определен географски район;
2. са произведени от разрешени сортове лози, определени за съответния район съгласно списъка на класифицираните винени сортове лози по чл. 15, ал. 2 от Закона;
3. при отглеждането на лозята се извършват определени агротехнически мероприятия;
4. са произведени по определени методи за технология на производство на вино;
5. притежават определено действително алкохолно съдържание;
6. са произведени от грозде, чийто добив от хектар не надвишава определено количество;
7. притежават типичност и характерност, определена от резултатите от физико-химично изпитване и органолептична оценка;
8. са произведени при определен рандеман - съотношение между произведено количество грозде и произведено количество вино.

(4) Условията и изискванията по ал. 3 за всяко вино с гарантирано наименование за произход се определят в акта за утвърждаването му.

(5) Вина със ЗНП могат да се означават с традиционното наименование ГКНП при условие, че отговарят на изискванията по ал. 3, определени в акта за утвърждаването им и притежават установена известност.



(6) Вина могат да се означават с традиционното наименование „благородно сладко вино“ при условие, че:

1. най-малко 85 на сто от гроздето, от което е произведено виното е добре узряло, завехнало грозде или нападнато от благородната плесен *Botrytis Cinerea*;

2. са произведени от разрешени сортове лози, с естествено захарно съдържание на гроздовата мъст - минимум 212 грама на литър.

3. Естественото алкохолно съдържание на благородно сладките вина не може да бъде по-малко от 12 об. %.

(7) Условиата и изискванията за производството на всяко „благородно сладко вино“ се определят в акта за утвърждаването му.

(8) Традиционните наименования, обозначаващи начина на производство или стареене, или качеството, цвета, типа местност, или конкретно историческо събитие на вина със ЗНП и условията за употребата им са посочени в Глава четвърта, Раздел III от настоящия правилник.

**Чл. 48.** (1) Вина със ЗГУ са вина, които са произведени съгласно изискванията на чл. 38 от закона и са утвърдени с акт за утвърждаване от Министъра на земеделието и храните.

(2) Традиционно наименование, което може да се посочи при етикетирането и представянето на вино със ЗГУ вместо означението „защитено географско указание“, съгласно чл. 85 от закона е „регионално вино“.

(3) Традиционните наименования, обозначаващи начина на производство или стареене, или качеството, цвета, типа местност, или конкретно историческо събитие на вина със ЗГУ и условията за употребата им са посочени в Глава четвърта, Раздел III от настоящия правилник.

(4) Правилата и изискванията за производство на всяко вино със ЗГУ се определят в акта за утвърждаването му.

**Чл. 49.** (1) Бутилирането на вина със ЗНП/ЗГУ може да се извършва в определения географски район или в друг географски район, различен от района носещ наименованието за произход/географското указание.

(2) За вината със ЗГУ, частта от гроздето до 15 %, което може да е с произход извън определения географски район, трябва да произхожда от територията на Република България.

(3) Вината със ЗНП или ЗГУ се произвеждат в съответствие със санитарно-хигиенните условия на добрите практики за производство и предлагане на пазара на лозаро-винарските продукти по приложение № 3.

## Раздел II

## **Ред за производство и регистрация на вината със ЗНП и ЗГУ**

**Чл. 50.** Заявлението за предоставяне на правна закрила се подава съгласно разпоредбите на Глава II, Раздел I от Регламент (ЕО) № 607/2009 на Комисията от 14 юли 2009 година за определяне на някои подробни правила за прилагането на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на защитените наименования за произход и защитените географски указания, традиционните наименования, етикетирането и представянето на определени лозаро-винарски продукти (ОВ, L 193/60 от 24 юли 2009 г.) (Регламент (ЕО) № 607/2009) и чл. 118в от Регламент (ЕО) № 1234/2007 на Съвета.

**Чл. 51.** (1) Заявките за предоставяне на правна закрила на вино със ЗНП/ЗГУ преминават предварителна национална процедура.

(2) Заявление за провеждане на предварителна национална процедура за утвърждаване на вино със ЗНП и ЗГУ, може да се подаде от група производители или по изключение от един производител, само за произвежданите от тях вина.

(3) Отделен производител може да бъде заявител, ако се докаже, че въпросното лице е единственият производител в определения район и когато съответният определен географски район е заобиколен от райони с наименования за произход или географски указания, този съответен район притежава характеристики, които съществено се различават от характеристиките на околните определени райони или характеристиките на виното се различават от характеристиките на вината, получавани в околните определени райони.

**Чл. 52.** (1) Заявлението по чл. 51, ал. 2 се подава в ИАЛВ, чрез организация по чл. 5, ал. 1 от закона.

(2) Заявлението по ал. 1 включва техническо досие, което съдържа:

1. наименованието, за което се иска закрила;
2. име и адрес на заявителя;
3. спецификация на виното;
4. единен документ, съдържащ обобщение на спецификацията на продукта.

(3) Спецификацията на виното по ал. 2, т. 3 включва:

1. наименованието, за което се иска закрила;
2. описание на виното:
  - а) аналитични характеристики – съгласно приложение № 1 от закона;
  - б) органолептични характеристики – бистрота, цвят, аромат и вкус;
3. описание и характеристика на утвърдената традиционна или новоразработена технология, по която се произвежда виното в района - бране, сортиране и подбор на гроздето, начин на транспортиране, преработка, метод на ферментация, вид и обем на съдовете, в които ферментира и се съхранява виното, начин на съхраняване и метод за обработката му и специфичните енологични практики, използвани за производството на виното, както и съответните ограничения върху производството на виното;
4. описание и очертаване на границите на района, като за целта се прилагат картни материали в подходящ мащаб, на които ясно да са очертани границите.

5. максимален добив от хектар допустим за производството на виното;
6. посочване на винения сорт или сортове от които се произвеждат виното;
7. данни за географската връзка, доказващи, че качество и характеристиките на виното или вината се дължат основно или изключително на специфична географска среда с присъщите природни и човешки фактори – за вината със ЗНП или притежава специфично качество, известност или други характеристики, които може да се отдадат на този географски произход – за вината със ЗГУ:
  - а) данни за климатичните условия: температура, валежи, слънчево греење и др., за период не по-малък от 10 години за вината със ЗГУ и традиционно наименование ГНП и 20 години за вината с традиционно наименование ГКНП;
  - б) скица на почвите на района, микрорайона и/или масива с означаване на почвите в мащаб 1:5000, издадена от компетентен орган;
  - в) характеристика на почвата, релефа, изложението и надморската височина, особеностите на терена и др;
  - г) описание и характеристика на прилаганите агротехнически мероприятия - формировка, гъстота на засаждане, резитба, обработка на почвата, торене, борба с болестите и неприятелите;
  - д) сведение за количеството и качеството на гроздовите реколти от района - за 5 години за вината със ЗГУ и традиционно наименование ГНП, и 8 години за вината с традиционно наименование ГКНП;
  - е) максимален добив грозде от хектар и средно от една лоза;
  - ж) технологична характеристика на гроздето - потенциално алкохолно съдържание, киселинност, багрилни вещества, механичен състав и др.;
- з) доказателства за известността и репутацията на виното, традиции при производството му и търсене на пазара;
- и) данни за качеството или характеристиките на виното, които могат да се отдадат основно или изключително на географската среда;
- й) описание на причинната взаимовръзка между данните за географския район и качествата и характеристиките на виното;
8. приложимите изисквания, установени в общностни или национални разпоредби или когато това е предвидено от държавите-членки, от организация, която управлява защитеното наименование за произход или защитеното географско указание, като се отчита обстоятелството, че тези изисквания следва да бъдат обективни, недискриминационни и съвместими със законодателството на ЕС;
9. наименованието и адреса на органите или структурите, които проверяват спазването на разпоредбите за спецификация на продукта, заедно с описание на техните задачи.

(4) Образецът на заявлението се утвърждава по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

**Чл. 53.** (1) Заявлението и документацията за правна защита и утвърждаване на вино със ЗНП и ЗГУ се разглеждат от комисия, определена със заповед на министъра на земеделието и храните.

(2) В състава на комисията по ал. 1 се включват по един представител на всяка от организациите по чл. 5, ал. 1 от закона, петима представители на Изпълнителната агенция по лозата и виното и представител на Министерство на икономиката, енергетиката и туризма. В състава на комисията могат да се включват и представители на други организации и специалисти със съвещателен глас.

(3) Заседанията на комисията се считат за редовни, ако присъстват най-малко 2/3 от членовете ѝ.

(4) Решения на комисията се вземат с мнозинство 2/3 от присъстващите на заседанието членове.

(5) Комисията приема правила за работа.

**Чл. 54.** Комисията публикува заявлението за правна закрила и спецификацията на виното най-малко на интернет страницата на ИАЛВ и предвижда срок от не по-малко от два месеца от датата на публикуване, в който всяко физическо или юридическо лице, имащо законен интерес и пребиваващо или установено на нейна територия, може да възрази срещу предложената закрила, като представи на държавата-членка надлежно обосновано изложение.

**Чл. 55.** (1) Комисията извършва документална проверка.

(2) При установени непълноти и/или несъответствия в представените документи, комисията уведомява заявителя, който в срок до 30 (тридесет) работни дни от получаване на уведомителното писмо представя изисканите документи и/или писмени пояснения.

(3) При неотстраняване на непълнотите и/или несъответствията в срока по ал. 2, заявлението се оставя без разглеждане.

**Чл. 56.** (1) След извършване на документалната проверка по чл. 55 производителят или производителите представят пред комисията по 3 проби от вино, произведено от 2 последователни реколти за вино със ЗГУ и 3 последователни реколти за вино със ЗНП, разпределени за:

1. Централна дегустационна комисия;
2. физико-химичен анализ;
3. контролна проба.

(2) Проби от виното се вземат от представители на предлагащата организация по чл. 52, ал. 1 в присъствието на производителя или на негов представител и представител на ТЗ на ИАЛВ.

(3) Пробите по ал. 1, т. 3 се съхраняват в ИАЛВ.

**Чл. 57.** (1) Централната дегустационна комисия в срок до 30 (тридесет) дни от вземане на пробите по чл. 56, ал. 1 извършва органолептична оценка на виното и изготвя заключение относно състава и характера му.

(2) Централната дегустационна комисия уведомява производителите, представили проби за оценка и комисията по чл. 53, ал. 1 в срок до 5 (пет) работни дни от датата на изготвянето на заключението по ал. 1.

(3) В случай, че ЦДК прецени, че виното не отговаря по състав и характер на вино със ЗНП или ЗГУ, комисията по чл. 53, ал. 1 изготвя предложение до министъра на земеделието и храните за отхвърляне на заявлението.

(4) Предложението по ал. 3 може да се обжалва пред министъра на земеделието и храните по реда на АПК.

(5) Заключението на ЦДК представлява неразделна част от документацията по утвърждаването на вино със ЗНП/ЗГУ.

**Чл. 58.** (1) В случай, че са спазени изискванията за утвърждаване на вино със ЗНП или ЗГУ, в срок до 10 (десет) работни дни от получаване на заключението по чл. 57, ал. 1, комисията по чл. 53, ал. 1 изготвя предложение до министъра на земеделието и храните за утвърждаване на вино със ЗНП или ЗГУ.

(2) В едномесечен срок от получаване на предложението по ал. 1 или по чл. 57, ал. 3 министърът на земеделието и храните утвърждава вино със ЗНП или ЗГУ с акт за утвърждаване по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона или отхвърля заявлението с мотивирана заповед, която може да се обжалва по реда на АПК.

**Чл. 59.** Актът за утвърждаване се обнародва в "Държавен вестник" и може да се обжалва по реда на АПК.

**Чл. 60.** Спецификацията на виното по чл. 52, ал. 2, т. 3 и единния документ по член 52, ал. 2, т. 4 се публикуват в интернет.

**Чл. 61.** (1) Актът за утвърждаване се вписва в регистър на вината със ЗГУ и ЗНП, който се поддържа в ИАЛВ.

(2) За всяко вино със ЗНП и ЗГУ се определя индивидуален номер по реда на неговото вписване в регистъра.

(3) При промяна на някои от обстоятелствата, подлежащи на вписване, лицето, водещо регистъра, вписва данните след представяне на съответните документи.

**Чл. 62.** Изпълнителна агенция по лозата и виното изпраща на Европейската Комисия (ЕК) заявка за предоставяне на правна закрила по реда на чл. 70а от Регламент (ЕО) № 607/2009, която съдържа следната информация:

а) име и адрес на заявителя;

б) единния документ по член 52, ал. 2, т. 4;

в) декларация от ИАЛВ, че заявката, подадена от заявителя, отговаря на необходимите условия;

г) данни за публикацията, посочена в чл. 60.

**Чл. 63.** Промени в акта за утвърждаване и в спецификацията на вино със ЗГУ и вино със ЗНП могат да се заявяват от производители по реда на чл. 61.

**Чл. 64.** Когато заявлението за промени предполага едно или повече изменения на спецификацията на виното по чл. 52, ал. 2, т. 3 се прилага пълната процедура за утвърждаване по реда на чл. 53.

**Чл. 65.** Когато изменението е минимално и не е свързано с изменение на съществените характеристики на виното, не изменя връзката, не засяга определения географски район и не води до допълнителни ограничения относно предлагането на виното на пазара комисията публикува изменената спецификация на виното съгласно чл. 60 и уведомява ЕК за одобрените изменения и основанията за тях.

**Чл. 66.** Контролът върху производството и спазването на спецификациите на вина със ЗГУ и ЗНП, се осъществява от ИАЛВ.

**Чл. 67.** Всяка година производителите извършват органолептично и аналитично изследване на продуктите, обхванати от едно наименование за произход.

**Чл. 68.** (1) С цел проверка на съответствието на продукта със спецификацията по чл. 52, ал. 2, т. 3, ИАЛВ извършва проверки на помещенията на производителите, с цел да се установи дали в действителност се спазват условията, посочени в спецификацията на виното и продуктите на всички етапи от производствения процес, въз основа на план за проверка, който се изготвя предварително и за който производителите са уведомени.

(2) Всяко вино, което не отговаря на условията по ал. 1, може да бъде предлагано на пазара, но без съответното наименование за произход или географско указание, при условие че останалите правни изисквания са изпълнени.

**Чл. 69.** (1) Изпълнителна агенция по лозата и виното може да поиска преобразуване на ЗНП в ЗГУ, ако по-нататъшното съответствие със спецификацията на вино с утвърдено ЗНП вече не е възможно или не може да бъде гарантирано.

(2) Искането по ал. 1 се подава по реда на чл. 28 от Регламент (ЕО) № 607/2009.

## **Раздел III**

### **Условията, на които трябва да отговарят, редът за производство и регистрацията на сортовете вина без ЗНП/ЗГУ**

**Чл. 70.** (1) Сортово вино без ЗНП/ЗГУ е вино, което отговаря на изискванията, посочени в чл. 39, ал. 1 от закона и е сертифицирано.

(2) Сортовите вина без ЗНП/ЗГУ се произвеждат в съответствие със санитарно-хигиенните условия на добрите практики за производство и предлагане на пазара на лозаро-винарските продукти по приложение № 3.

**Чл. 71.** (1) Процедурата за сертифициране осигурява административни доказателства в подкрепа на верността на данните за винения сорт (сортове) лоза и годината на реколтата, посочени върху етикета на съответното сортово вино.

(2) Сертифицирането гарантира, че:

1. съществува връзка между удостоверението за производство на сортови вина и сертифицираната партида вино;

2. информацията, която се съдържа в удостоверението за производство на сортови вина е точна и вярна.

**Чл. 72.** (1) На сертифициране подлежат сортови вина без ЗНП/ЗГУ при условие, че:

1. са произведени от винени сортове лози, включени в заповедта по чл. 15, ал. 2 от закона;

2. са произведени от винопроизводители, които са вписани в регистъра по чл. 27, ал. 2 от закона;

3. при тяхното производството са използвани само разрешени енологични практики и приложими ограничения, съгласно закона и настоящия правилник.

(2) Сертифицирането на виното на всеки етап от производството му се извършва от ИАЛВ.

**Чл. 73.** (1) При предлагането им на пазара сортовите вина без ЗНП/ЗГУ се придружават от удостоверение за производство на сортови вина, издадено от ИАЛВ.

(2) Удостоверението по ал. 1 се издава за произведените през съответната винарска година сортови вина.

**Чл. 74.** Преди предлагането на сортови вина без ЗНП/ЗГУ на пазара, производителят взема проби от оформени партии, съгласно чл. 235 за извършване на:

1. физикохимичен анализ от лабораториите по чл. 180, ал. 2, т. 1 от закона;

2. органолептична оценка от дегустационни комисии по смисъла на чл.181, ал. 4 от закона.

**Чл. 75.** Сертифицираните винопроизводители са длъжни да съхраняват на територията на производствения обект досие на всяко сортово вино без ЗНП/ЗГУ, което да съдържа следните документи:

1. спецификация за производство на сортово вино без ЗНП/ЗГУ по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал.7 от закона;
2. протокол на производителя за вземане на средна проба от оформена партида сортово вино без ЗНП/ЗГУ, преди предлагането му на пазара;
3. протокол от изпитване за извършен физикохимичен анализ на сортово вино без ЗНП/ЗГУ по показателите посочени в спецификацията по т. 1, издаден от лаборатория по чл. 180, ал. 2, т. 1 от закона;
4. препис извлечение от протокол за извършен органолептичен анализ на сортово вино без ЗНП/ЗГУ преди предлагането му на пазара, издаден от дегустационни комисии по чл. 181, ал. 4 от закона;
5. сертификати за произход на виненото грозде, от което е произведено съответното вино;
6. удостоверение за производство на сортови вина, издадено от ИАЛВ.

**Чл. 76.** На пазара се предлагат само сертифицирани сортови вина без ЗНП/ЗГУ, които отговарят на условията по този раздел.

**Чл. 77.** В регистъра по чл. 27 от закона се съдържа информация за издадените удостоверения за производство на сортови вина.

**Чл. 78.** Служителите на ИАЛВ извършват контролни проверки за съответствие на данните от удостоверението за производство на сортови вина, документацията съхранявана при производителя и фактически наличните количества.

## **Раздел IV**

### **Ред за издаване на удостоверение за производство на сортовите вина без ЗНП/ЗГУ**

**Чл. 79.** (1) За издаване на удостоверение за производство на сортови вина по чл. 39, ал. 4 производителят подава в ТЗ на ИАЛВ заявление по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

(2) В срок до 5 (пет) работни дни от подаване на заявлението по ал. 1 ТЗ на ИАЛВ извършва документална проверка. При установяване на непълноти и/или нередности териториалното звено на ИАЛВ писмено уведомява заявителя, който в срок до 10



(десет) работни дни от получаване на уведомлението представя изисканите документи или писмени обяснения.

(3) В случаите когато производителят не отстрани непълнотите и/или нередностите в срока по ал. 2, заявлението се оставя без разглеждане.

(3) В срок до 5(пет) работни дни от извършване на проверката по ал. 2 или след отстраняване на непълнотите и/или нередностите ТЗ на ИАЛВ извършва проверка на място за установяване на съответствие между заявените и фактическите данни.

(4) Резултатите от проверката по ал. 3 се отразяват в контролен лист в два екземпляра, подписан от длъжностните лица, извършили проверката, и производителя или негов упълномощен представител.

(5) В случай на установено несъответствие между заявените и фактическите данни в 10 дневен срок производителя е длъжен да отстрани несъответствията.

(6) В случай на неотстраняване на нередностите в срока по ал. 5, заявлението се оставя без разглеждане. Производителят може да подаде ново заявление в съответната винарска година.

(7) В срок до 3 (три) работни дни от извършване на проверката, съответно от отстраняване на несъответствията по ал. 5, ТЗ на ИАЛВ изготвя предложение до изпълнителния директор за издаване на удостоверение за производство на сортови вина.

(8) В срок до 7 (седем) работни дни от получаването на предложението по ал. 7 изпълнителният директор на ИАЛВ издава удостоверение за производство на сортови вина, в което се вписват:

1. правно основание за издаване на удостоверението;
2. име на физическото лице или наименование на юридическото лице - производител, на което се издава удостоверението;
3. регистрационен номер на производителя;
4. наименованието на продукта по приложение № 1 от закона, номер и обем на партидата, реколтата, сертификати за произход на гроздето;
5. ред за обжалване на удостоверението;
6. други данни.

## **Раздел V**

### **Форма, съдържание и начин на водене на дневниците за лозаро-винарските продукти, суровини и енологични манипулации**

**Чл. 80.** (1) Вписванията на лозаро-винарските продукти, суровините и енологичните манипулации се извършва в дневници с номера от 1 до 4.

(2) В дневник № 1 се вписват постъпилите грозде, плодове и други суровини, предназначени за ферментация и получените след ферментацията продукти.

(3) В дневник № 2 се вписват постъпилите суровини и материали за технологични цели.

(4) В дневник № 3 се вписват извършените енологични манипулации.

(5) В дневник № 4 се вписва бутилираното производство, заприходената и реализирана продукция.

(6) Формата и съдържанието на дневниците по ал. 2 – 5 са по образци, утвърдени със заповед на изпълнителния директор на ИАЛВ.

**Чл. 81.** Начинът на водене на дневниците по чл. 80, ал. 2 – 5 се определя с инструкция, утвърдена със заповед на изпълнителния директор на ИАЛВ.

**Чл. 82.** (1) Продуктите, подлежащи на вписване в дневниците са:

- а) продуктите, изброени в приложение 1 по закона;
- б) вината със ЗНП и продуктите, предназначени за преработка в такива вина;
- в) вината със ЗГУ и продуктите, предназначени за преработка в такива вина;
- г) сортовете вина без ЗНП или ЗГУ и продуктите, предназначени за преработка в такива вина;
- д) вината без ЗНП или ЗГУ и продуктите, предназначени за преработка или опаковане, с посочване на годината на производство.

(2) Манипулациите, подлежащи на вписване в дневниците са:

- а) повишаването на алкохолното съдържание;
- б) повишаването на киселинното съдържание;
- в) намаляването на киселинното съдържание;
- г) подслаждането;
- д) купажирането;
- е) бутилирането;
- ж) денатурирането на вторичните продукти;
- з) производството на пенливи вина от всички категории, искрящи вина и искрящи газирани вина;
- и) производството на ликьорни вина;
- й) производството на концентрирана гроздова мъст, ректифицирана или не;
- к) обработката с активен въглен за енологична употреба;
- л) обработката с калиев фeroцианид;
- м) производството на подсилено вино за дестилация;

- н) другите случаи на добавяне на алкохол;
- о) преработката в продукт от друга категория, като ароматизирано вино, ароматизирана напитка на винена основа и ароматизиран коктейл от лозаро-винарски продукти;
- п) обработката с електродиализа или обработката чрез катионен обмен за осигуряване на тартаратна стабилност на вината;
- р) добавянето на диметил дикарбонат (DMDC) към виното;
- с) използването на дъбова дървесина при производството на вино;
- т) частичното намаляване на алкохолното съдържание на виното;
- у) използването за експериментални цели на нови енологични практики.

(3) Когато един продукт променя категорията си след преработка, която не е резултат от манипулациите, посочени в ал. 2, по-специално в случая на ферментация на гроздова мъст, в дневниците се отбелязват количествата и видът на получения след преработката продукт.

(4) В дневниците се вписва въвеждането, употребата и извеждането на следните суровини и продукти:

- а) захароза;
- б) концентрирана гроздова мъст;
- в) ректифицирана концентрирана гроздова мъст;
- г) продукти, използвани за повишаване на киселинното съдържание;
- д) продукти, използвани за намаляване на киселинното съдържание;
- е) винен дестилат и неутрален алкохол с винен произход.

**Чл. 83.** (1). За всяко въвеждане и извеждане на продукти в дневниците се записват:

- а) датата на операцията;
- б) действителното въведено и изведено количество;
- в) съответният продукт с описание на категорията му в съответствие с приложение 1 от закона;
- г) данните за документа, който придружава или е придружавал въпросната пратка.

(2) За вината, посочени приложение 1, точки 1—9, 15 и 16 от закона, описанието в дневниците включва незадължителните данни, посочени в член 99 от същия закон, при условие че същите са представени или е предвидено да бъдат представени върху етикета.

(3) В дневниците се идентифицират съдовете за съхранение на вината, посочени в ал. 2, и се указва номиналната им вместимост.

(4) При производството на пенливо вино в съответния дневник за всяка приготвена ферментационна смес се вписва:

- а) датата на приготвяне;
- б) датата на бутилиране за всички категории качествени пенливи вина;
- в) обемът на ферментационната смес, както и описанието, обемът, действителното и потенциалното алкохолно съдържание на всяка нейна съставка;

- г) използваното количество тиражен ликьор;
- д) количеството експедиционен ликьор;
- е) броят на получените бутилки, като се определя, където е подходящо, видът на пенливото вино чрез използването на термин, отнасящ се до неговото съдържание на остатъчна захар, при условие че терминът е написан върху етикета.

(5) При производството на ликьорно вино в дневниците се вписват за всяка партида ликьорно вино:

1. Датата на добавяне на всеки от следните продукти:

- а) неутрален алкохол с винен произход, включително алкохол, произведен чрез дестилация на сушено грозде, с действително алкохолно съдържание не по-ниско от 96 об. %;
  - б) винен дестилат или дестилат от сушено грозде с действително алкохолно съдържание не по-ниско от 52 об. % и не по-високо от 86 об. %.
  - в) концентрирана гроздова мъст,
  - г) комбинация от един от продуктите по ал. 1 и гроздова мъст в процес на ферментация.
2. Видът и обемът на добавения продукт.

**Чл. 84.** Допустимите загуби от изпарения при съхранение, от извършени манипулации или от промяна в категорията на продукта се определят със заповед на министъра на земеделието и храните.

## Раздел VI

### Разрешени енологични практики и ограничения

**Чл. 85.** (1) Разрешените енологични практики, условията за прилагането и граничните стойности при употребата им за продуктите по приложение № 1 на закона са посочени в приложение № 1.

(2) Спецификации за чистота и идентичност на веществата, използвани в енологичните практики, са същите като определените и публикуваните в Международния енологичен кодекс на Международната организация по лозята и виното.

(3) Допълнителните специфични изисквания за чистота са посочени в приложение № 2.

(4) Ензимите и ензимните препарати, използвани в разрешените енологични практики и процеси, изброени в приложение № 1 отговарят на изискванията на Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните (обн., ДВ, бр. 44 от 29.04.2002 г., изм. и доп., бр. 3 от 11.01.2005 г., бр. 70 от 28.08.2007 г., в сила от 15.02.2008 г., бр. 45 от 13.05.2008 г., в сила от 13.05.2008 г., бр. 46 от 18.06.2010 г., в сила от 18.06.2010 г., бр. 39 от 20.05.2011 г.).

**Чл. 86.** Ароматизираните вина, ароматизирана напитка на винена основа и ароматизиран коктейл от лозаро-винарски продукти се произвеждат при условия и ред, определени в Регламент (ЕИО) № 1601/91 на Съвета от 10 юни 1991 година относно установяване на общи правила за определянето, описанието и представянето на ароматизирани вина, ароматизирани напитки на винена основа и ароматизирани коктейли от лозаро-винарски продукти.

**Чл. 87.** (1) Подслаждането на вината се разрешава само ако се извършва посредством един или няколко от следните продукти:

1. гроздова мъст,
2. концентрирана гроздова мъст,
3. ректифицирана концентрирана гроздова мъст.

(2) Общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не може да се повишава с повече от 4 об. %.

(3) Подслаждането на вина с произход трети държави, с изключение на обозначените с географско наименование, се подчинява на условията, приложими за вината, произведени в Европейския съюз.

**Чл. 88.** (1) Подслаждане на вино със ЗНП може да се извършва във вътрешността на района, откъдето произхожда съответното вино или от район в непосредствена близост.

(2) Гроздовата мъст и концентрираната гроздова мъст, използвани за подслаждането по ал. 1, трябва да произхождат от същия район като този на виното, за чието подслаждане са използвани.

(3) Подслаждането на вината се разрешава само по време на етапите на производство и на търговия на едро.

**Чл. 89.** (1) В срок до 48 часа преди извършване на подслаждането, производителите подават в ТЗ на ИАЛВ заявление по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона, в което се посочват датата и началния час на извършване на подслаждането;

(2) Заявленията по ал. 1 се представят в писмена форма, по електронен път или по факс в ТЗ на ИАЛВ;

(3) Когато даден производител извършва най-малко 10 пъти в месеца подслаждане на вина той подава едно общо заявление, в което посочва датите и началния час за всички манипулации.

(4) Заявлението по ал. 1 включва следната информация:

1. обема и общото и действителното алкохолно съдържание на използваното вино;

2. обема и общото и действителното алкохолно съдържание на гроздовата мъст или обема и гъстотата на концентрираната гроздова мъст или на концентрираната ректифицирана гроздова мъст, която се добавя, в зависимост от случая;
3. общото и действителното алкохолно съдържание на виното след подсладжането.

**Чл. 90.** Производителите по чл. 89, ал. 1 вписват във входящите и изходящи дневници количествата на гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст или концентрирана ректифицирана гроздова мъст, които те държат за извършване на подсладжането.

**Чл. 91.** (1) Общото съдържание на серен диоксид във вината, различни от пенливи и ликьорни вина не може да надвишава, при пускането им за пряка консумация от човека:

1. 150 милиграма на литър за червените вина;
2. 200 милиграма на литър за белите и вината тип „розе“.

(2) Максималната гранична стойност на съдържанието на серен диоксид по отношение на вината със съдържание на захар, изразена в сумата от глюкоза и фруктоза, равна или по-висока от 5 g на литър, достига до:

1. 200 милиграма на литър за червените вина и
2. 250 милиграма на литър за белите вина и вината тип „розе“.

**Чл. 92.** Общото съдържание на серен диоксид в ликьорните вина не може да надвишава, при пускането им за пряка консумация от човека:

- а) 150 милиграма на литър, когато съдържанието на захар е под 5 грама на литър;
- б) 200 милиграма на литър, когато съдържанието на захар надвишава или е равно на 5 грама на литър.

**Чл. 93.** (1) Общото съдържание на серен диоксид в пенливите вина не може да надвишава, при пускането им за пряка консумация от човека:

1. 185 милиграма на литър за всички категории качествени пенливи вина, и
2. 235 милиграма на литър за останалите пенливи вина.

(2) Когато климатичните условия го налагат, по предложение на изпълнителния директор на ИАЛВ, министърът на земеделието и храните може да разреши за пенливите вина и качествени пенливи вина, максималното общо съдържание на серен диоксид да се повиши с максимум 40 милиграма на литър, при положение че вината, които ползват разрешението, не се изнасят извън територията на Република България.

**Чл. 94.** (1) Съдържанието на летливи киселини, изразени като оцетна киселина, не може да надвишава:

1. осемнадесет милиеквивалента на литър (1,08 грама/литър) за частично ферментиралата гроздова мъст;
2. осемнадесет милиеквивалента на литър (1,08 грама/литър) за белите вина и вината тип „розе“;

3. двадесет милиеквивалента на литър (1,2 грама/литър) за червените вина.

(2) Стойностите, посочени в ал 1, се прилагат за:

1. продуктите, получени от грозде, добито в Европейския съюз по време на производството му и при всички етапи на продажбата,
2. за частично ферментиралата гроздова мъст и вината, които произхождат от трети страни, на всички етапи, още с влизането им на географската територия на Европейския съюз.

(3) За вина със ЗНП или ЗГУ, ако са преминали период на стареене поне в продължение на две години или ако са били произведени по специални методи с общо алкохолно съдържание, равно или повече от 13 обемни процента, могат да се предвидят други стойности на максимално съдържание на летливи киселини.

(4) Максимално съдържание на летливи киселини по ал. 3 трябва да бъдат отразени акта за утвърждаване на вината със ЗНП или ЗГУ.

**Чл. 95.** (1) Всички разрешени енологични практики изключват добавянето на вода, освен когато това се налага от специфична техническа необходимост.

(2) Всички разрешени енологични практики изключват добавянето на алкохол, освен при практики, свързани с получаването на прясна гроздова мъст в процес на ферментация, спрян чрез добавката на алкохол, ликьорно вино, пенливо вино, подсилено вино за дестилация и искрящо вино.

**Чл. 96.** Подсиленото вино за дестилация се използва само за целите на дестилацията.

**Чл. 97.** (1) Прясната гроздова мъст, в която процесът на ферментация е спрян чрез добавката на алкохол, се използва само на етапа от подготовката на продукти, които не попадат под кодове по КН 2204 10, 2204 21 и 2204 29.

(2) Гроздовият сок и концентрираният гроздов сок не подлежат на винификация или на добавяне към вино. Те не претърпяват алкохолна ферментация на територията на Европейския съюз.

(3) Гроздовата мъст в процес на ферментация, получена от стафидирано грозде, се допуска на пазара единствено за производството на ликьорни вина само в лозарски райони, в които се е използвала традиционно към 1 януари 1985 г., а също и за производството на вино от презряло грозде.

**Чл. 98.** Не се разрешава подслаждането на вносните вина, предназначени за пряка консумация от човека и обозначени с географско наименование.

**Чл. 99.** (1) Забранява се свръхпресоването на гроздето.

(2) Количеството алкохол, което се съдържа в тези вторични продукти е най-малкото равно на 10 % по отношение на алкохолния обем, съдържащ се в произведеното вино.

(3) Забраняват се пресоването на винени утайки и повторната ферментация на гроздови джибри за цели, различни от дестилацията или производството на пикет.

(4) Филтрирането и центрофугирането на винените утайки не се смята за пресоване, когато получените продукти са с добро, автентично и позволяващо търговията с тях качество.

**Чл. 100.** Не се разрешава производството на вино или друга напитка за пряка консумация от човека от винени утайки или гроздови джибри с изключение на алкохол, спиртни напитки и пикет.

**Чл. 101.** Не се разрешава наливането на вино върху утайки или гроздови джибри

**Чл. 102.** Пикетът, се използва единствено за дестилация или за консумация в домакинствата на винопроизводителите.

**Чл. 103.** Прясно грозде, гроздова мъст, гроздова мъст в процес на ферментация, концентрирана гроздова мъст, концентрирана ректифицирана гроздова мъст, гроздова мъст в процес на ферментация, спрян чрез добавка на алкохол, гроздов сок, концентриран гроздов сок и вино или смеси от тези продукти, които произхождат от трети държави могат да бъдат преработвани само за производство на спиртни напитки.

**Чл. 104.** Само с решение на Съвета в съответствие с международните задължения на Европейския съюз, прясното грозде, гроздовата мъст, гроздовата мъст в процес на ферментация, концентрираната гроздова мъст, концентрираната ректифицирана гроздова мъст, гроздовата мъст в процес на ферментация, спрян чрез добавката на алкохол, гроздов сок, концентриран гроздов сок и вино, или смеси от тези продукти, които произхождат от трети държави могат да бъдат превърнати в продукти, посочени в приложение № 1 на закона или добавени към такива продукти на територията на Европейския съюз.

**Чл. 105.** Само с решение на Съвета в съответствие с международните задължения на Европейския съюз може да се извършва купажиране на вино, произхождащо от трета държава, с вино, произведено в Европейския съюз, и купажиране между вина, произхождащи от трети държави.

## **Раздел VII**

### **Условия и ред за извеждане на вторичните продукти под наблюдение**

**Чл. 106.** (1) Физическите и юридическите лица - производители на продукти по приложение № 1 от закона са длъжни да извеждат под наблюдение вторичните продукти от винопроизводството без забава, в рамките на лозарската година, в която са били добити, но не по-късно от:

1. 30 декември – за гроздови джибри;
2. 31 март – за винени утайки.

(2) От задължението по ал. 1 се освобождават:



1. Производители на вино, предназначено за дестилация;
2. Производители, които не са произвели вино и мъст от последната реколта;
3. Производители, които през съответната лозарска година не са произвели повече от 25 хектолитра вино или мъст в собствени помещения;
4. Производители на винен оцет.

(3) Извеждането по ал. 1 се извършва при спазване изискванията на Закона за опазване на околната среда.

**Чл. 107.** Извеждането под наблюдение на вторичните продукти се счита за осъществено след денатурирането им с натриев хлорид в количество 10 грама на 100 килограма продукт и изтеглянето им от територията на производствения обект/предаването им на трети лица.

**Чл. 108.** Производителите могат да изпълнят задължението за извеждане под наблюдение на част или на цялото количество от вторични продукти от винопроизводството чрез предаването им за дестилация.

**Чл. 109.** Извеждането под наблюдение на вторичните продукти се вписва в дневниците по чл. 47 от закона.

**Чл. 110.** Производителите декларират най-късно до 15 юли на съответната лозарска година пред ТЗ на ИАЛВ количествата вторични продукти, изведени под наблюдение в декларация по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

**Чл. 111.** Минималните изисквания, на които трябва да отговарят вторичните продукти от винопроизводството са:

1. за гроздови джибри - съдържанието на абсолютен алкохол е 2.8 литра на 100 кг. Виното трябва да е получено от сортове, включени в класификацията на винените сортове лози за съответната административна единица;
2. за винена утайка - съдържанието на абсолютен алкохол е 4 литра на 100 кг., при влажност на утайките 45 %.

**Чл. 112.** Количеството алкохол, съдържащо се във вторичните продукти, трябва да бъде не по-малко от 10% по отношение на алкохолния обем, съдържащ се в произведеното вино.

**Чл. 113.** За да се определи количеството алкохол, което се съдържа във вторичните продукти по отношение на това, което се съдържа в произведеното вино, стандартното

естествено алкохолно съдържание на виното, за двете лозарски зони е:

1. за лозарска зона В II, която включва площите, засадени с лозя, в Северния лозарски район "Дунавска равнина", Източния лозарски район "Черноморски" и Подбалканския лозарски район "Розова долина" - 9,5%;
2. за лозарска зона В III а), която включва площите, засадени с лозя, в Южния лозарски район "Тракийска низина" и Югозападния лозарски район "Долината на Струма" - 10%.

**Чл. 114.** Когато определеното по чл. 112 количество алкохол във вторичните продукти не бъде достигнато, винопроизводителят е длъжен в срок до 1 юли на съответната лозарска година да предаде такова количество вино за дестилация или за производство на оцет, за да се гарантира достигането на необходимото количество алкохол.

**Чл. 115.** На винопроизводители, които са предали вино за производство на оцет или са произвели оцет, задължението за количеството алкохол във вторичните продукти се намалява с количеството алкохол, което се съдържа във виното, предоставено за производство на оцет.

**Чл. 116.** (1) Контролът върху извеждането под наблюдение на вторичните продукти от винопроизводството се извършва от служители на ИАЛВ.

(2) Не по-малко от 48 часа преди извеждане под наблюдение на вторичните продукти, винопроизводителите, уведомяват за това съответното ТЗ на ИАЛВ с писмо по електронна поща, по факс или с куриер.

(3) Денатурирането се извършва в присъствие на служители на ТЗ на ИАЛВ. Количеството натриев хлорид е 10 гр. на 100 кг. продукт. Партидите трябва да са с големина, позволяваща равномерното разпределение на натриевия хлорид в целия им обем.

(4) След извършване на манипулацията по ал. 3, служителите на ИАЛВ вземат проба от денатурираните вторични продукти за извършване на физикохимичен анализ по реда на този правилник.

(5) В срок до 5 (пет) работни дни винопроизводителите изпращат взетите проби по ал. 4 в лабораториите по чл. 180, ал. 2, т. 1 за определяне на общото алкохолно съдържание.

(6) За извършените проверки по извеждане на вторичните продукти под наблюдение ТЗ на ИАЛВ съставя контролен лист.

(7) Производителите вписват изведените под наблюдение вторични продукти в дневниците по чл. 47 от закона в сроковете определени в чл. 48 от същия.

**Чл. 117.** (1) В срок до 31 юли на съответната лозарска година началниците на ТЗ на ИАЛВ обобщават данните от декларациите по чл. 110 за проверка достигането на определеното по чл. 112 количество алкохол във вторичните продукти и изпращат справка в ЦУ на ИАЛВ.

(2) Данните за количеството произведено вино за всеки обект за винопроизводство се

вземат от подадената декларация за производство по чл. 43 от закона.

(3) Данните за количествата гроздови джибри и винени утайки се вземат от протоколите за вземане на средна проба.

(4) Количеството алкохол се пресмята по резултатите от изпитвателните протоколи, издадени от лабораториите по чл. 116, ал. 5. Данните от анализирани вторични продукти в изпитвателните лаборатории (ИЛ) на ИАЛВ се систематизират в ИЛ - София и се изпращат до съответното ТЗ на ИАЛВ.

(5) Декларацията по чл. 116, ал. 5 за изведените под наблюдение вторични продукти се съхранява в ТЗ на ИАЛВ.

**Чл. 118.** В случай, че определеното по чл. 112 количество алкохол във вторичните продукти не бъде достигнато, винопроизводителят не е изпълнил задължението за извеждане под наблюдение на вторичните продукти и подлежи на административна санкция.

## **Раздел VIII**

### **Разрешени енологични практики и ограничения по отношение на повишаване на естественото алкохолно съдържание и повишаване или намаляване на киселинното съдържание на пенливи вина, качествените пенливи ароматизирани вина и ликьорни вина**

**Чл. 119.** Общото алкохолно съдържание на ферментационните смеси, предназначени за производството на пенливи вина е не по-ниско от 8,5 об. %.

**Чл. 120.** Пенливите вина, различни от пенливите вина със защитено наименование за произход имат действително алкохолно съдържание по обем минимум 9,5 об. %, включително алкохолът, съдържащ се в добавения експедиционен ликьор.

**Чл. 121.** (1) Забранява се повишаването на естественото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес, освен когато съставките на ферментационната смес са били обект на повишаването на естественото алкохолно съдържание при условията на раздел V от закона.

(2) Забраната по ал. 1 не се прилага по отношение на районите и лозовите насаждения, за които е оправдано от техническа гледна точка, обогатяването на ферментационната смес на местата, където се произвежда пенливо вино при условие че:

1. никоя от съставните части на ферментационната смес вече не е претърпявала обогатяване;

2. посочените съставни части са извлечени единствено от грозде, събрано на нейна територия;
3. обогатяването е извършено с една-единствена операция;
4. следните гранични стойности не са превишени:
  - а) 3 об. % за ферментационната смес, включваща съставни части от лозарска зона А;
  - б) 2 об. % за ферментационната смес, включваща съставни части от лозарска зона Б;
  - в) 1,5 об. % за ферментационната смес, включваща съставни части от лозарска зона В;
5. използваният метод е добавка на захароза, на концентрирана гроздова мъст или на ректифицирана концентрирана гроздова мъст.

**Чл. 122.** Експедиционният ликьор, използван за получаване на пенливи вина се състои единствено от захароза, гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст, ректифицирана концентрирана гроздова мъст, вино или смесването им, към които евентуално е добавен винен дестилат.

**Чл. 123.** Тиражният ликьор, предназначен за производство на пенливи вина, различни от пенливите вина със защитено наименование за произход се състои единствено от:

1. гроздова мъст,
2. частично ферментирала гроздова мъст,
3. концентрирана гроздова мъст,
4. ректифицирана концентрирана гроздова мъст или
5. захароза и вино.

**Чл. 124.** (1) Добавянето на тиражен ликьор и експедиционен ликьор не се смятат за повишаване на естественото алкохолно съдържание или за подсладжане.

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

(3) Повишаването по ал. 2 се измерва, като се изчисли разликата между общото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес и общото алкохолно съдържание по обем на пенливото вино преди добавянето на експедиционен ликьор.

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

**Чл. 125.** Забранява се подсладжането на ферментационната смес и нейните съставки.

**Чл. 126.** (1) Киселинното съдържание на ферментационната смес или на нейните съставки, може да се повишава или намалява.

(2) Повишаването и намаляването на киселинното съдържание на съставките на ферментационната смес се извършва при условията на чл.62 от закона.

(3) Не се разрешава едновременно повишаване и намаляване на киселинното съдържание на ферментационната смес.

(4) Повишаването на киселинното съдържание на ферментационната смес може да се извърши максимално до 1,50 грама на литър, изразено като винена киселина, т.е. 20

милiekвивалента на литър.

**Чл. 127.** През годините с неблагоприятни климатични условия максималната гранична стойност от 1,50 грама на литър, или 20 милiekвивалента на литър, може да достигне до 2,50 грама на литър, или 34 милiekвивалента на литър, при условие че естествената киселинност на продуктите не е по-ниска от 3 грама на литър, изразено във винена киселина - 40 милiekвивалента на литър.

**Чл. 128.** (1) Въглеродният диоксид, който се съдържа в пенливото вино се получава в резултат на алкохолна ферментация на ферментационната смес, от която се произвежда съответното вино.

(2) Ферментацията по ал. 1 може да се получи единствено при добавянето на тиражен ликьор, освен в случаите, когато пенливото вино е получено директно в резултат на ферментация на грозде, гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст.

(3) Ферментацията по ал. 1 може да се осъществява единствено в бутилки или в затворени съдове.

(4) Използването на въглероден диоксид при преливане от един съд в друг чрез противоналягане е разрешено, при условие че се извършва под контрол и налягането на въглеродния диоксид в пенливото вино не се повишава.

**Чл. 129.** Налягането на разтворения в пенливите вина въглероден диоксид в затворени съдове при температура 20 °C е не по-ниско от 3 бара.

**Чл. 130.** Общото алкохолно съдържание на ферментационните смеси, предназначени за производството на качествени пенливи вина е не по-ниско от 9 об. %.

**Чл. 131.** Качествените пенливи вина имат действително алкохолно съдържание по обем минимум 10 об. %, включително алкохолът, съдържащ се в добавения експедиционен ликьор.

**Чл. 132.** За производството на качествени пенливи вина се прилагат правилата посочени в членове 121, 122 и от 124 до 128.

**Чл. 133.** Тиражният ликьор, предназначен за производството на качествени пенливи вина, може да съдържа единствено:

1. захароза,
2. концентрирана гроздова мъст,
3. ректифицирана концентрирана гроздова мъст,
4. гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст или
5. вино.

**Чл. 134.** Продължителността на производствения процес на качествените пенливи вина, включително стареенето в производственото предприятие, считано от началото на ферментацията, предназначена за постигане на пенливост на сместа, е не по-малка от:

1. шест месеца, когато ферментацията, предназначена за постигане на пенливост, се извършва в затворени съдове;
2. девет месеца, когато ферментацията, предназначена за постигането на пенливост, се

извършва в бутилка.

**Чл. 135.** Продължителността на ферментацията, предназначена за превръщането на ферментационната смес в пенлива и продължителността на престоя на тази смес върху винената утайка са минимум, както следва:

а) 90 дни;

б) 30 дни, в случай че ферментацията се извършва в съдове, снабдени с приспособления за разклащане.

**Чл. 136.** (1) Налягането на разтворения в качествените пенливи вина въглероден диоксид в затворени съдове при температура 20 °C е не по-ниско от 3,5 бара.

(2) В затворени съдове с вместимост под 25 cl се допуска налягането на въглеродния диоксид при температура 20 °C да е не по-ниско от 3 бара.

**Чл. 137.** Качествените ароматизирани пенливи вина са качествени пенливи вина с действително алкохолно съдържание над 6 об. % и общо алкохолно съдържание не по-ниско от 10 об. %.

**Чл. 138.** Ферментационната смес, използвана за производството на качествени ароматизирани пенливи вина е съставена предимно от гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст, които са получени от определени класифицирани ароматни винени сортове лози, съгласно списъка, посочен в Допълнение 1 към Приложение II от Регламент (ЕО) № 606/2009 на Комисията от 10 юли 2009 година относно определяне на някои правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 479/2008 на Съвета по отношение на категориите лозаро-винарски продукти, енологичните практики и приложимите ограничения (ОВ, L 193/1 от 24 юли 2009 г.) (Регламент (ЕО) № 606/2009).

**Чл. 139.** Контролирането на ферментационния процес преди и след образуването на ферментационна смес с цел да се постигне пенливост се осъществява единствено чрез охлаждане или чрез други физични процеси.

**Чл. 140.** Забранява се добавянето на експедиционен ликьор при производството на качествени ароматизирани пенливи вина.

**Чл. 141.** Продължителността на процеса на производство на качествени ароматизирани пенливи вина не може да бъде по-малка от един месец.

**Чл. 142.** Налягането на разтворения в качествените ароматизирани пенливи вина въглероден диоксид в затворени съдове при температура 20 °C е не по-ниско от 3 бара.

**Чл. 143.** Общото алкохолно съдържание по обем на ферментационната смес, предназначена за производството на качествени пенливи вина със защитено наименование за произход е минимум 9 об. %.

**Чл. 144.** Действителното алкохолно съдържание по обем на качествени пенливи вина със защитено наименование за произход, включително и съдържанието на алкохол в експедиционния ликьор, който може да се добави, е минимум 10 об. %.

**Чл. 145.** Тиражният ликьор за пенливите вина и качествените пенливи вина със защитено наименование за произход може да съдържа единствено:

а) захароза, концентрирана гроздова мъст, ректифицирана концентрирана гроздова мъст,

и:

б) гроздова мъст, частично ферментирала гроздова мъст, вино, годни за производството на същото пенливо вино или същото качествено пенливо вино със защитено наименование за произход като това, към което се добавя тиражният ликьор.

**Чл. 146.** (1) Налигането на разтворения въглероден диоксид в качествените пенливи вина със защитено наименование за произход в затворени съдове при температура 20 °C е не по-ниско от 3,5 бара, с изключение на вината, които се съхраняват в затворени съдове с вместимост под 25 cl, където налягането на въглеродния диоксид е не по-ниско от 3 бара.

(2) Налигането на разтворения въглероден диоксид в пенливите вина със защитено наименование за произход в затворени съдове при температура 20 °C е не по-ниско от 3 бара.

**Чл. 147.** Продължителността на производствения процес на качествените пенливи вина със защитено наименование за произход, включително стареенето в производственото предприятие, считано от началото на ферментацията, предназначена за постигане на пенливост на сместа, е не по-малка от:

а) шест месеца, когато ферментацията, предназначена за постигане на пенливост, се извършва в затворени съдове;

б) девет месеца, когато ферментацията, предназначена за постигането на пенливост, се извършва в бутилка.

**Чл. 148.** Продължителността на ферментацията, предназначена за превръщането на ферментационната смес в пенлива и продължителността на престоя на тази смес върху винената утайка са минимум, както следва:

а) 90 дни;

б) 30 дни, в случай че ферментацията се извършва в съдове, снабдени с приспособления за разклащане.

**Чл. 149.** За производството на пенливи вина и качествени пенливи вина със защитено наименование за произход се прилагат правилата посочени в членове 121, 122 и от 124 до 128.

**Чл. 150.** Качествените ароматизирани пенливи вина са качествени пенливи вина с действително алкохолно съдържание над 6 об %. и общо алкохолно съдържание не по-ниско от 10 об. %.

**Чл. 151.** (1) Качествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход могат да се произвеждат единствено, като за образуването на ферментационната смес се използват предимно гроздова мъст или частично ферментирала гроздова мъст, получени от класифицирани ароматни винени сортове лози, включени в списъка, посочен в Допълнение 1 към Приложение II от Регламент (ЕО) № 606/2009 и доколкото тези сортове са признати като годни за производството на качествени пенливи вина със защитено наименование за произход в района, чието

наименование носят качествените пенливи вина със защитено наименование за произход.

(2) Контролирането на ферментационния процес преди и след образуването на ферментационна смес с цел да се постигне пенливост се осъществява единствено чрез охлаждане или чрез други физични процеси.

(3) Забранява се добавянето на експедиционен ликьор при производството на качествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход.

(4) Действителното алкохолно съдържание по обем на качествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход не може да бъде под 6 об. %.

(5) Общото алкохолно съдържание по обем на качествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход не може да бъде под 10 об. %.

(6) Налягането на разтворения въглероден диоксид в качествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход в затворени съдове при температура 20 °C е не по-ниско от 3 бара.

(7) Продължителността на процеса на производство на качествените ароматизирани пенливи вина със защитено наименование за произход не може да бъде по-малка от един месец.

**Чл. 152.** Ликьорните вина имат действително алкохолно съдържание не по-ниско от 15 об.%, но не повече от 22 об. % и общо алкохолно съдържание не по-ниско от 17,5 об. %.

**Чл. 153.** (1) За производството на ликьорни вина се използват гроздова мъст в процес на ферментация, вино или комбинация от тях.

(2) Продуктите по ал. 1, които се използват за производството на ликьорни вина, могат да са били предмет единствено на разрешени енологични практики и обработки, посочени в Раздел IV от Закона.

(3) Естественото алкохолно съдържание на продуктите по ал. 1, предназначени за получаване на ликьорни вина е не по-ниско от 12 об. %.

**Чл. 154.** (1) Към ликьорните вина могат да се добавят самостоятелно или в комбинация следните продукти:

а) неутрален алкохол с винен произход, включително алкохол, произведен чрез дестилация на сушено грозде, с действително алкохолно съдържание не по-ниско от 96 об. %;

б) винен дестилат или дестилат от сушено грозде с действително алкохолно съдържание не по-ниско от 52 об. % и не по-високо от 86 об. %.

(2) Допуска се освен продуктите по ал. 1 да се добавят един или няколко от следните продукти:

а) концентрирана гроздова мъст,

б) комбинация от един от продуктите по ал. 1 и гроздова мъст в процес на



ферментация.

**Чл. 155.** За повишаване на естественото алкохолно съдържание по обем на ликьорните вина може да се използват единствено продуктите, посочени в чл. 154.

**Чл. 156.** При производството на ликьорни вина се прилагат разрешени енологични практики и обработки, посочени в Раздел IV от закона.

**Чл. 157.** (1) Подслаждането на ликьорните вина се разрешава, при условие че използваните продукти не са подлагани на повишаване на естественото алкохолно съдържание с концентрирана гроздова мъст.

(2) Подслаждането се осъществява чрез употребата на концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не е по-високо от 3 об. %.

(3) Подслаждането на ликьорните вина се декларира от производителите в съответствие с процедурата по чл. 89 и се вписва в дневниците по реда на чл. 48 от закона.

**Чл. 158.** За да се компенсират загубите, дължими на изпаряването по време на стареенето се разрешава добавяне на продуктите по чл. 154, ал. 1.

**Чл. 159.** Продуктите по чл. 153, ал. 1 се получават от класифицирани винени сортове лози, принадлежащи към вида *Vitis vinifera* или произхождащи от кръстоска на вида *Vitis vinifera* и други видове от рода *Vitis*.

**Чл. 160.** Ликьорните вина със ЗНП или ЗГУ имат действително алкохолно съдържание не по-ниско от 15 об.%, но не повече от 22 об. % и общо алкохолно съдържание не по-ниско от 17,5 об. %.

**Чл. 161.** (1) За производството на ликьорни вина със ЗНП или ЗГУ се използват гроздова мъст в процес на ферментация, вино или комбинация от тях.

(2) Продуктите по ал. 1, които се използват за производството на ликьорни вина, могат да са били предмет единствено на разрешени енологични практики и обработки, посочени в Раздел IV от Закона.

**Чл. 162.** Естественото алкохолно съдържание на продуктите по чл. 161, ал. 1, предназначени за получаване на ликьорни вина със ЗНП или ЗГУ, е не по-ниско от 12 об. %.

**Чл. 163.** (1) Към ликьорните вина със ЗНП или ЗГУ могат да се добавят самостоятелно или в комбинация следните продукти:

а) неутрален алкохол с винен произход, включително алкохол, произведен чрез дестилация на сушено грозде, с действително алкохолно съдържание не по-ниско от 96 об. %;

б) винен дестилат или дестилат от сушено грозде с действително алкохолно съдържание не по-ниско от 52 об. % и не по-високо от 86 об. %.

(2) Допуска се освен продуктите по ал. 1 да се добавят един или няколко от следните

продукти:

- а) концентрирана гроздова мъст,
- б) комбинация от един от продуктите по ал. 1 и гроздова мъст в процес на ферментация.

**Чл. 164.** За повишаване на естественото алкохолно съдържание по обем на ликьорните вина със ЗНП или ЗГУ може да се използват единствено продуктите, посочени в чл. 163.

**Чл. 165.** При производството на ликьорни вина със ЗНП или ЗГУ се прилагат разрешени енологични практики и обработки, посочени в Раздел IV от Закона.

**Чл. 166.** (1) Подслаждането на ликьорните вина със ЗНП или ЗГУ се разрешава, при условие че използваните продукти не са подлагани на повишаване на естественото алкохолно съдържание с концентрирана гроздова мъст.

(2) Подслаждането се осъществява чрез употребата на концентрирана гроздова мъст или ректифицирана концентрирана гроздова мъст, при условие че повишаването на общото алкохолно съдържание по обем на съответното вино не е по-високо от 3 об. %.

(3) Подслаждането на ликьорните вина със ЗНП или ЗГУ се декларира от производителите в съответствие с процедурата по чл. 89 и се вписва в дневниците по реда на чл. 48 от Закона.

**Чл. 167.** За да се компенсират загубите, дължими на изпаряването по време на стареенето се разрешава добавяне на продуктите по чл. 163, ал. 1.

**Чл. 168.** Продуктите по чл. 161, ал. 1 се получават от класифицирани винени сортове лози, принадлежащи към вида *Vitis vinifera* или произхождащи от кръстоска на вида *Vitis vinifera* и други видове от рода *Vitis*.

**Чл. 169.** Продуктите по Чл. 161, ал. 1, използвани за производството на дадено ликьорно вино със защитено наименование за произход, трябва да произхождат от района, чието защитено наименование за произход носи съответното ликьорно вино.

**Чл. 170.** Разрешените енологични практики и обработки, повишаването на естественото алкохолно съдържание по обем, подслаждането, както и добавянето на продуктите по чл. 163, ал. 1, при производство на ликьорни вина със ЗНП се извършват в района, чието защитено наименование за произход носи съответното ликьорно вино.

## Раздел IX

### Условия и ред за производство, признаване и предлагане на плодово вино

**Чл. 171.** Производство на плодово вино могат да извършват само регистрирани производители по чл. 27 от закона.

**Чл. 172.** Производителите на плодово вино са длъжни да водят дневници при условия

и ред определени в чл. 47 - 53 от закона.

**Чл. 173.** Производителите, вносителите и търговците на наливни и бутилирани плодови вина съставят придружителен документ по реда на чл. 116 и чл. 117 от закона.

**Чл. 174.** (1) Плодовото вино трябва да има:

1. вида и цвета на сока на съответния вид плод, като цвета може да бъде не толкова наситен;
2. характерния аромат и вкус на съответния вид плод;
3. сладост, характерна за съответния вид плодово вино.

(2) Плодовото вино трябва да бъде бистро и без утайка.

**Чл. 175.** (1) Плодовете, използвани за производство са обрани в естествената им зрялост, неразвалени, неизсъхнали и не са химически консервирани.

(2) Плодовото вино се произвежда, като се използват следните суровини:

1. пресен плодов сок;
2. плодов сок, консервиран чрез използване на топлина, въглероден диоксид, серен диоксид или сорбинова киселина;
3. плодов сок от плодове, консервирани със серен диоксид или сорбинова киселина;
4. плодов концентрат;

**Чл. 176.** (1) За производството и съхранението се използват следните методи както и комбинация от тях:

1. центрофугиране,
2. хомогенизиране,
3. термична обработка,
4. третиране с кислород,
5. употреба на въглероден диоксид, аргон, хелий или азот, също и в смеси, за производство на инертна атмосфера за опазване на продуктите;
6. филтриране.

(2) При производството на всички типове плодови вина се използват следните вещества:

1. течна чиста мая или суха мая. Тя не се увеличава чрез употреба на гроздова мъст или вино;
2. полубяла захар, бяла захар, бяла рафинирана захар, декстроза, фруктоза, глюкозен сироп, течна захар, инвертна течна захар, инвертен захарен сироп, ректифицирана концентрирана гроздова мъст, концентрирана гроздова мъст, прясна гроздова мъст, карамелизирана захар, сироп от рожкови, както и други натурални въглехидратни вещества, притежаващи ефект, аналогичен на този на посочените по-горе продукти
3. амониев хлорид, амониев карбонат, диамониев сулфат, амониев сулфат или приготвяне на мая до 400 мг/л, тиаминхидрохлорид до 0,6 мг/л (смятано като тиамин) за стимулиране и подпомагане образуването на мая и с това на алкохолната ферментация,
4. пектин до 3 г/л,
5. серен диоксид или калиев мета бисулфид до 200 мг/л в готовия продукт, смятано като серен диоксид;
6. сорбинова киселина или калиев сорбат до 200 мг/л, считано като свободна киселина,
7. ябълчна киселина, млечна киселина и/или лимонова киселина до общо 3 г/л,

8. карамел за корекция на цветовете,
9. въглероден диоксид,

(3) за избистряне на плодовите вина се използват следните вещества:

1. желатин;
2. казеин и калиев казеинат;
3. бентонит;
4. активен въглен;
5. силициев диоксид;
6. поливинилполипиролidon (PVPP);

**Чл. 177.** Използването на други суровини, методи и вещества за обработка при производството на плодови вина освен посочените в чл. 176 се забранява.

**Чл. 178.** Допуска се максималното повишаване на потенциалното алкохолно съдържание на пресен плодов сок до 2 % об.

**Чл. 179.** Допуска се подслаждане на плодовите вина с един или няколко от продуктите по чл. 175, ал.2.

**Чл. 180.** Допуска се коригиране на киселинното съдържание плодовото вино с един или няколко от продуктите по чл. 176, ал.2, т. 7.

**Чл. 181.** (1) В срок до 24 часа преди извършване на манипулации по чл. 179 и чл. 180, производителите подават в ТЗ на ИАЛВ заявление по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона, в което се посочват датата и началният час на извършване на манипулацията.

(2) При невъзможност за осъществяване на заявената манипулация в срок до 24 часа производителят уведомява териториалното звено на ИАЛВ за настъпилата промяна.

**Чл. 182.** В срок до три работни дни след извършване на манипулация по чл. 179 и чл. 180, производителят подава в съответното ТЗ на ИАЛВ декларация за извършената манипулация по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

**Чл. 183.** Манипулации по чл. 179 и чл. 180 се извършват еднократно.

**Чл. 184.** Плодовото вино съдържа най-малко:

1. 5,5 % об. действително алкохолно съдържание;
2. 16 г/л беззахарен екстракт;
3. 5 г/л обща киселинност изразена като винена киселина;
4. и не повече от 1,2 г/л летлива киселинност изразена като оцетна киселина.

**Чл. 185.** Плодово десертно вино съдържа най-малко:

1. 12% об. действително алкохолно съдържание;
2. 16 г/л беззахарен екстракт;
3. 6 г/л обща киселинност изразена като винена киселина;
4. и не повече от 1,2 г/л летлива киселинност изразена като оцетна киселина.

**Чл. 186.** (1) Газирано плодово вино съдържа най-малко:

1. 5,5 % об. действително алкохолно съдържание;

2. 16 г/л беззахарен екстракт;
3. 5 г/л обща киселинност изразена като винена киселина;
4. и не повече от 1,2 г/л летлива киселинност изразена като оцетна киселина.

(2) Налягането на въглеродния диоксид - резултат от неговото пълно или частично прибавяне, в затворени съдове и при температура 20°C е не по-малко от 1 бар, но не повече от 2,5 бара.

**Чл. 187.** По захарно съдържание плодовите вина се определят като:

1. брют - със съдържание на захар под 15 грама на литър;
2. сухи - със съдържание на захар от 17 до 35 грама на литър;
3. полусухи - със съдържание на захар от 33 до 50 грама на литър;
4. сладки - със съдържание на остатъчната захар над 50 грама на литър.

**Чл. 188.** Признаване предлагането на плодово вино на всеки етап от производството, включително по време на опаковане на виното, се извършва от ИАЛВ.

**Чл. 189.** На пазара се предлагат само плодови вина с удостоверение, издадено от ИАЛВ по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

**Чл. 190** (1) Регистрирани винопроизводители, желаещи да предлагат плодови вина на пазара, подават заявление по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

(2) Заявлението по ал. 1 се подава в съответното ТЗ на ИАЛВ, на чиято територия се намира производственият обект.

(3) В срок до 10 (десет) работни дни от получаването на заявлението за издаване на удостоверение за плодово вино вина, служители от ТЗ на ИАЛВ извършват документална и проверка на място за установяване на съответствие между заявените и фактическите данни.

(4) За извършената проверка се съставя контролен лист за допустимост по образец, утвърден по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

(5) Контролният лист се съставя в два екземпляра - по един за териториалното звено и за производителя срещу подпис.

(6) При установяване на несъответствия същите се отразяват в контролния лист.

**Чл. 191.** (1) В срок до 10 (десет) работни дни от извършването на проверката, заявителят е длъжен да отстрани несъответствията, което се отразява в контролния лист от служителите на ТЗ на ИАЛВ.

(2) В случай, че несъответствията не бъдат отстранени в срок, заявлението се оставя без разглеждане.

**Чл. 192.** (1) В срок до 3 (три) работни дни от извършване на проверката по чл. 190, ал. 3, съответно от отстраняване на несъответствията, ръководителят на ТЗ на ИАЛВ изпраща доклад за резултатите от проверката и предложение до изпълнителния директор на ИАЛВ за издаване на удостоверение за плодови вина. Към предложението

се прилагат заявлението за издаване на удостоверение за плодови вина и контролният лист за допустимост.

(2) Специализираната администрация в ЦУ на ИАЛВ извършва документална проверка и изготвя становище за издаване на удостоверение за плодови вина или за отказ в срок до 3 (три) работни дни от получаването на предложението.

**Чл. 193.** (1) В срок до 3 (три) работни дни от получаването на становището изпълнителният директор на ИАЛВ издава удостоверение за плодови вина или заповед за отказ.

(2) Заповедта ал. 1 подлежи на обжалване в 14 дневен срок от съобщаването ѝ по реда на АПК.

**Чл. 194.** Производителите на плодови вина се вписват в лозарския регистър, където се съдържа информация за издадените удостоверения.

**Чл. 195.** (1) Служителите на ИАЛВ извършват контролни проверки за съответствие на данните от удостоверението, документацията съхранявана при производителя и фактически наличните количества;

(2) В случай, че в резултат на извършена проверка се констатира, че не са спазени изискванията по този Раздел и/или бъде установено несъответствие с тях се изготвя мотивирано предложение до изпълнителния директор за отнемане на удостоверението за плодови вина.

(3) Изпълнителният директор на ИАЛВ с мотивирана заповед отнема удостоверението.

(4) Заповедта по ал. 3 подлежи на обжалване в 14 дневен срок от съобщаването ѝ по реда на АПК.

**Чл. 196.** Производители, на които е отнето удостоверението за плодови вина не могат да предлагат на пазара остатъка от вписаните в удостоверението количества плодови вина, считано от датата на издаване на заповедта по чл. 195, ал. 3.

**Чл. 197.** Производител, на който е отнето удостоверението за плодови вина, може да подаде ново заявление след изтичане на една година от датата на съобщението на заповедта по чл. 195, ал. 3.

**Чл. 198.** (1) Правилата за етикетиране и представяне на плодови вина целят да защитят интересите на производителите и потребителите, доброто функциониране на пазара и стимулирането на производството на качествени продукти.

(2) Правилата за етикетирането и представянето се прилагат и за плодови вина, които са бутилирани, но все още не са предложени на пазара или не са изнесени.

(3) Правилата за етикетирането и представянето се прилагат при етикетирането на продуктите, при извършването на вписвания в дневниците по чл. 47 и в електронни административни документи по Закона за акцизите и данъчните складове.

(4) Правилата за етикетирането и представянето се прилагат и когато се поставят знаци и надписи на съдовете, в които се съхраняват плодovите вина на запушалките, етикетите и опаковките.

(5) Задължителните и незадължителните данни се изписват само на български език или на български език и на един или повече от официалните езици на Европейския съюз върху етикетите на плодови вина, произведени от винопроизводители, регистрирани по реда на чл. 27 от закона, и предназначени за българския пазар.

(6) Задължителните данни се вписват на български език върху етикет, отговарящ на изискванията, посочени в чл. 9 от Закона за защита на потребителите при предлагане на пазара на плодови вина - внос от трети държави и/или произведени в Европейския съюз.

**Чл. 199.** (1) Данните, използвани при етикетирането и представянето на плодovите вина не трябва да въвеждат в заблуждение потребителите относно:

1. характера, естеството и свойствата на продукта, тяхното съдържание, включително действителното алкохолно съдържание, цвета, произхода, качеството и действителния обем на съда;
2. физическите или юридическите лица, които са участвали при производството и/или при първоначалното пускане в обращение на продуктите.

(2) Изискванията по ал. 1 се прилагат и в случаите, когато данните са преведени и е посочен действителният произход на напитките и продуктите или са придружени от изрази като "род", "тип", "метод", "имитация", "марка", "стил" или други сходни наименования.

**Чл. 200.** Данните, които се използват при етикетирането и представянето на продуктите, са задължителни и незадължителни.

**Чл. 201.** Задължителните данни и търговското наименование трябва да са разположени в едно и също зрително поле върху съда по начин, позволяващ да се четат едновременно, без да се налага завъртане на съда.

**Чл. 202.** Задължителните данни се представят с незаличими букви, които ясно се отличават от заобикалящите ги писмени указания и рисунки.

**Чл. 203.** Не са данни, свързани с етикетирането и представянето, знаците или маркировките, които:

1. са предвидени в нормативните актове, свързани с данъчното облагане;
2. указват производителя на съда и обема на съда;
3. се използват за контрол на напълването или бутилирането;
4. се използват за идентификация на продукта чрез цифров код и/или чрез машинно четим символ.

**Чл. 204.** (1) Плодovите вина чиито етикети или представяне не отговарят на изискванията, не могат да бъдат предлагани на вътрешния пазар на Европейския съюз или изнасяни в трети държави.

(2) Върху етикетите на плодovите вина, които са предназначени за износ в трети

държави, могат да присъстват допълнителни данни, когато това се изисква от законодателството на съответната страна, и да се посочват на езици, различни от тези на Европейския съюз.

**Чл. 205.** Устройствата за затваряне на плодovите вина не могат да бъдат облечени с капсула или фолио, изработени от материали на основата на олово.

## **Раздел X**

### **Експериментално използване на нови енологични практики**

**Чл. 206.** (1) В срок до 10 (десет) работни дни от изтичане на сроковете по чл. 66, ал. 8 от закона, ИАЛВ изготвя уведомление до министъра на земеделието и храните за началото на експеримента на новата енологична практика, придружено от предложението на експертния съвет за издаване на заповед за началото на експеримента и заповедта на изпълнителния директор на ИАЛВ;

(2) На вината, получени в резултат на експеримента, на които е извършен физикохимичен и микробиологичен анализ от лабораториите по чл. 180 от закона и притежават органолептична оценка от ЦДК, в продължение на 3 (три) последователни винарски години се извършва оценка на резултатите.

(3) Производителят или производителите представят пред експертния съвет по 3 проби от вино, разпределени за:

1. Централна дегустационна комисия;
2. физико-химичен анализ;
3. контролна проба.

(2) Проби от виното се вземат от производителя или от негов представител в присъствието на представител на ТЗ на ИАЛВ.

(3) Пробите по ал. 3, т. 3 се съхраняват в ИАЛВ.

**Чл. 207.** (1) Централната дегустационна комисия в срок до 30 (тридесет) дни от извършване на физикохимичния и микробиологичния анализ по чл. 206, ал. 3, т. 2 извършва органолептична оценка на виното и изготвя заключение относно състава и характера му.

(2) Централната дегустационна комисия уведомява експертния съвет в срок до 5 (пет) работни дни от датата на изготвянето на заключението по ал. 1.



(3) След приключване на експеримента, експертния съвет определя гранична стойност на въздействие /количество/ на продукта, който се използва за новата енологична практика.

## **Раздел XI**

### **Условия и ред за унищожаване на продукти при изчерпване на възможностите за преработка и когато същите не са безопасни**

**Чл. 208.** (1) В случаите на изчерпване на възможностите за преработка, както и в случаите, когато продуктите по чл. 69 от закона не са безопасни или са отнети в полза на държавата, унищожаването се извършва по реда на НАРЕДБА № 7 от 2.09.2010 г. за разпореждането с отнети и изоставени в полза на държавата акцизни стоки ( обн., ДВ, бр. 72 от 14.09.2010 г.) при спазване на Закона за управление на отпадъците и подзаконовите нормативни актове по прилагането му.

(2) При унищожаване на продуктите по реда на ал. 1 се прилага процедурата по чл. 72 от закона.

(3) Разходите за унищожаването са за сметка на производителя или търговеца.

## **Глава четвърта ЕТИКЕТИРАНЕ И ПРЕДСТАВЯНЕ НА ЛОЗАРО- ВИНАРСКИ ПРОДУКТИ И ПЛОДОВИ ВИНА**

### **Раздел I Обозначаване на мястото на произход**

**Чл. 209.** (1) За вино, младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде,

вино от презряло грозде, без ЗНП или ЗГУ, обозначението на мястото на произход върху етикета се указва с:

а) думите „вино от“, „произведено в“ или „продукт от“, или еквивалентни изрази, следвани от името на държавата-членка или третата държава, на чиято територия е добито гроздето и е преработено във вино;

(2) В случай на трансгранично вино, произведено от определени винени сортове лози, за смесването на които държавите членки са дали съгласие и са въвели система за сертифициране, одобрение и контрол, може да бъде посочено само наименованието на една или повече държави-членки или трети държави с думите:

1. „вино от Европейската общност“ или еквивалентен израз;
2. „смес от вина от различни страни в Европейската общност“ в случаи на вина, получени от смесване на вина с произход от няколко държави-членки;
3. „смес от вина от различни страни извън Европейската общност“ или „смес от“ с посочване на наименованията на съответните трети държави в случай на вино, получено в резултат на смесване на вина с произход от няколко трети държави;
4. „вино от Европейската общност“ или еквивалентни изрази, или „вино, получено в ... на основата на грозде, добито в“ допълнени от наименованията на съответните държави-членки в случай на вина, произведени в държава-членка, от грозде, добито в друга държава-членка;
5. „вино, получено в ... на основата на грозде, добито в“, с посочване на наименованията на съответните трети държави за вина, произведени в трета държава, от грозде, добито в друга трета държава.

(3) С едно от следните обозначения за пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино с думите:

1. „вино от“, „произведено в“, „продукт от“ или „sekt от“ или еквивалентни изрази, следвани от наименованието на държавата-членка или третата държава, на чиято територия е добито гроздето и е преработено във вино;
2. „произведено в“ или еквивалентен израз, допълнени от наименованието на държавата-членка, в която се извършва вторичната ферментация.

(4) С едно от следните обозначения за вина със ЗНП или ЗГУ с думите „вино от“, „произведено в“ или „продукт от“, или еквивалентни изрази, допълнени от наименованието на държавата-членка или третата държава, на чиято територия е добито гроздето и е преработено във вино;

(5) С едно от следните обозначения за гроздова мъст, гроздова мъст в процес на ферментация, концентрирана гроздова мъст с думите:

1. „мъст от“ или „мъст, произведена в“ или еквивалентни изрази, допълнени от наименованието на държавата-членка, отделна страна, която съставлява част от държавата-членка, в която е произведен продуктът;
2. „смес на основата на продукти от две или повече страни от Европейската общност“ в случай на купажиране на продукти, произведени в две или повече държави-членки;

3. „мъст, получена в ... от грозде, добито в“ в случай, че гроздовата мъст не е била добита в държавата-членка, в която е добито използваното грозде.

## **Раздел II**

### **Обозначаване на бутилиращото предприятие и годината на реколтата**

**Чл. 210.** (1) За вина със ЗНП или ЗГУ наименованието и адреса на бутилиращото предприятие се допълват от думите „бутилиращо предприятие“ или „бутилирано от“ или „бутилирано в лозарското стопанство на“ или „бутилирано в помещенията на“.

(2) Думите „бутилирано в лозарското стопанство на“ могат да се впишат при условие, че бутилиращото предприятие е разположено на територията на лозарското стопанство на производителя.

(3) Думите „бутилирано в помещенията на“ могат да се впишат при условие, че бутилиращото предприятие е разположено на територията на помещенията на група производители.

**Чл. 211.** В случай на бутилиране на вина със ЗНП или ЗГУ в предприятие, разположено в съседен географски район съгласно чл. 49, наименованието и адреса на бутилиращото предприятие се допълват от думите „бутилирано в предприятие ...“, разположено в съседен географски район“.

**Чл. 212.** Годината на реколтата, наименованията на винените сортове лози или техните синоними, могат да се посочат върху етикетите на сортовете вина без ЗНП/ЗГУ при условие, че съответните вина са сертифицирани по реда на чл. 72.

## **Раздел III**

### **Условия за посочване на традиционните наименования върху етикетите на вината със ЗНП и ЗГУ**

**Чл. 213.** (1) Традиционните наименования се използват за обозначаване начина на производство или стареене, или качеството, цвета, типа местност, или конкретно историческо събитие на вина със ЗНП или ЗГУ.

(2) Традиционните наименования по ал.1, които могат да се използват при етикетирание на вина със ЗНП са: „ново“, „розенталер“, „премиум оук“ или „първо зареждане в бъчва“, „резерва“, „специална резерва“, „специална селекция“ и „колекционно“.

(3) Означението „розенталер“ може да се впише при етикетирането на червено вино, при условие че:

1. е получено от разрешени сортове грозде със захарно съдържание не по-малко от 22 тегловни процента;
2. виното е отделено от твърдата фаза при алкохолно съдържание най-малко 11 обемни процента, и
3. окончателният характер на виното е оформен чрез добавяне на гроздова мъст или концентрирана гроздова мъст най-малко 30 дни преди експедицията.

(4) Означението „премиум оук“ или „първо зареждане в бъчва“ може да се впише, при условие че виното е отлежало в нови дъбови бъчви с обем до 500 литра.

(5) Означението „резерва“ може да се впише, при условие че виното е произведено от един сорт грозде и е отлежало най-малко една година, считано от месец ноември в годината на реколтата.

(6) Означението „специална резерва“ може да се впише, при условие че виното е произведено от един сорт грозде или е купаж и е отлежало най-малко една година в дървени бъчви след изтичане на срока на отлежаване, посочен в спецификацията за производството му.

(7) Означението „специална селекция“ може да се впише, при условие че виното е произведено от един сорт грозде или е купаж и е отлежало най-малко две години след изтичане на срока на отлежаване, посочен в спецификацията за производството му.

(8) Означението „колекционно“ може да се впише, при условие че виното отговаря на условията за „специална резерва“, отлежало е в бутилки най-малко една година и количеството му не надвишава  $\frac{1}{2}$  от партидата „специална резерва“.

**Чл. 214.** (1) Традиционните наименования, които могат да се използват при етикетиране на вина със ЗГУ са: „ново“, „премиум“, „премиум резерва“ и „резерва“.

(2) Означението „премиум“ може да се впише, при условие че виното е произведено от един сорт грозде, отличава се с най-високо качество от цялата реколта, и количеството му е не повече от  $\frac{1}{10}$  от цялата реколта.

(3) Означението „премиум резерва“ може да се впише, при условие че виното е произведено от един сорт грозде, което представлява запазено количество от най-добрата партида от реколтата.

(4) Означението „резерва“ може да се впише, при условие че виното със ЗГУ отговаря на изискванията посочени в чл. 213, ал. 5.

**Чл. 215.** (1) Означението „ново“ може да се впише върху етикета на вино със ЗНП и ЗГУ при условие, че съответното вино е произведено изцяло от грозде, получено от една реколта, и е бутилирано до края на календарната година.

(2) Виното може да се продава с указанието „ново“ до 1 март на следващата година. В този случай върху етикетите задължително трябва да фигурира указанието „срок за продажба - 1 март гггг.“.

(3) След изтичане на срока по ал. 2 виното не може да се обозначава и представя като „ново“, а останалите в търговската мрежа количества вино задължително се етикетират повторно след 31 март на съответната година в съответствие с изискванията на закона.

## **Раздел IV**

### **Условия за посочване на символите на Европейския съюз върху етикетите на вината**

**Чл. 216.** (1) Символите на Европейския съюз, посочени в чл. 99, точка 5 от закона, се изобразяват върху етикетите на вина със ЗНП или ЗГУ, в съответствие с приложение V към Регламент (ЕО) № 1898/2006 на Комисията от 14 декември 2006 година за определяне на подробни правила за прилагане на Регламент (ЕО) № 510/2006 на Съвета относно закрилата на географски указания и наименования за произход на земеделски продукти и храни.

(2) Обозначенията „ЗАЩИТЕНО НАИМЕНОВАНИЕ ЗА ПРОИЗХОД“ и „ЗАЩИТЕНО ГЕОГРАФСКО УКАЗАНИЕ“ в рамките на символите могат да бъдат заменени с еквивалентни изрази на друг официален език на Европейския съюз, както е определено в посоченото в ал. 1 приложение.

(3) Когато символите на Общността фигурират върху етикета на продукт, те се придружават от съответното защитено наименование за произход или географско указание.

## **Раздел V**

### **Условия за посочване на указания за определени производствени методи върху етикетите на вината**

**Чл. 217.** Вината, предлагани на пазара, могат да носят указания за определени производствени методи.

**Чл. 218.** (1) Термините, които могат да се използват за описание на вино със защитено наименование за произход или защитено географско указание или с географско указание на трета държава, което е ферментирало, отлежало или оставено да старее в дървен съд са изброени в приложение № 4.

(2) Използването на един от термините, посочени в ал. 1, се разрешава, когато виното е оставено да старее в дървен съд в съответствие с изискванията, посочени в чл. 85.

(3) Посочените в ал. 1 термини не могат да се използват за описание на вино, което е произведено с помощта на парчета дъбова дървесина, дори когато процесът е свързан с използването на дървен съд или дървени съдове.

**Чл. 219.** Изразът „*ферментация в бутилка*“ може да се използва само за описание на пенливи вина със защитени наименования за произход или географско указание на трета държава или качествени пенливи вина, при спазване на следните условия:

1. продуктът е придобил пенливост чрез вторична алкохолна ферментация в бутилка;
2. продължителността на производствения процес, включително стареенето в предприятието, в което е произведен продуктът, считано от началото на ферментационния процес, предназначен за постигане на пенливост на ферментационната смес, е не по-малко от девет месеца;
3. продължителността на ферментационния процес, предназначен за постигане на пенливост на ферментационната смес, и престояването на ферментационната смес върху винените утайки, е не по-малко от 90 дни;
4. продуктът е отделен от винените утайки чрез филтриране или дегоржиране.

**Чл. 220.** Изразите „*ферментация в бутилка по традиционен метод*“ или „*традиционен метод*“ или „*класически метод*“ или „*класически традиционен метод*“ могат да се използват само за описание на пенливи вина със защитени наименования за произход или с географско указание на трета страна или за описание на качествени пенливи вина, при условие че продуктът:

1. е придобил пенливост чрез вторична алкохолна ферментация в бутилка;
2. е бил в постоянен контакт с винените утайки в продължение на не по-малко от девет месеца в същото предприятие от момента на образуване на ферментационната смес;
3. е отделен от винените утайки чрез дегоржиране.

**Чл. 221.** Изразът „Crémant“ може да се използва само за качествени пенливи вина, бели или розе, със защитени наименования за произход или с географско указание на трета държава, при условие че:

1. гроздето се бере на ръка;
2. виното е произведено от мъст, получена чрез пресоване на цяло или ронкано грозде. Количеството на получената мъст не превишава 100 l на всеки 150 kg грозде;
3. максималното съдържание на серен диоксид не надвишава 150 mg/l;
4. съдържанието на захар е по-малко от 50 g/l;
5. виното отговаря на изискванията, изложени в Чл. 4;
6. без да се засягат разпоредбите на чл. 114 от Закона, наименованието „Crémant“ се указва върху етикети на качествени пенливи вина в съчетание с наименованието на географската единица, която е в основата на определения район на защитеното наименование за произход или географското указание на въпросната трета държава.

**Чл. 222.** Посочването на биологичното производство на грозде се урежда с Регламент за изпълнение (ЕО) № 203/2012 на Комисията.

## **Раздел V**

**Условия за посочване на наименованието на географската единица и указанията за географския район върху етикетите на вината със ЗНП, ЗГУ или с географско указание на трета държава, както и условията, при които се използва наименование на**

## **географска единица, по-малка от определения район, даващ наименованието за произход или географското указание**

**Чл. 223.** (1) Наименованието на географска единица, която е по-малка или по-голяма от определения район, даващ наименованието за произход или географското указание, може да фигурира само върху етикетите на вина със защитено наименование за произход или географско указание или с географско указание на трета държава.

(2) Наименованието на географска единица, по-малка от определения район, даващ наименованието за произход или географското указание, може да се използва, при условие че:

1. районът на въпросната географска единица е определен в спецификацията на продукта по чл. 50;
2. виното е произведено от грозде, което изцяло произхожда от тази по-малка географска единица.

**Чл. 224.** Наименованието на географска единица, по-малка или по-голяма от определения район, даващ наименованието за произход или географското указание или указанията за географски район, може да се състои от:

- а) местност или група местности;
- б) местна административна единица или част от нея;
- в) лозарски микрорайон или част от него;
- г) административен район.

## **Глава осма**

### **ПРЕВОЗ НА ЛОЗАРО-ВИНАРСКИ ПРОДУКТИ** **Раздел I**

#### **Условия и ред за превоз на лозаро-винарски продукти**

**Чл. 225.** (1) Формата и съдържанието на придружителните документи се определя съгласно изискванията на приложение VII към член 24, параграф 2, буква а) от Регламент (ЕО) 436/2009 на Комисията.

(2) Оригиналите на придружителните документи или техни копия се съхраняват от издателите и получателите на стоката и са на разположение на контролните органи за срок от 5 (пет) години.

(3) Придружителните документи се съставят на хартиен носител или в електронен вид, като същите са идентични.

1. за съставените придружителни документи се води електронен регистър в ИАЛВ;
2. електронния регистър по т.1 е публичен и достъпен на интернет страницата на ИАЛВ.

(4) Образците на придружителните документи се утвърждават по реда на чл. 2, ал. 7 от закона.

(5) Всеки придружителен документ се състои от 3 (три) еднообразни екземпляра.

(6) Дубликат на придружителен документ не се издава.

(7) Върху невалиден документ се изписва думата „анулирано” и се поставя дата, подпис и печат на изпращача.

(8) Издателите на придружителните документи носят наказателна или административна отговорност за верността на тяхното съдържание

**Чл. 226.** (1) При превоз на продукти и напитки съгласно чл. 116 ал. 1 от закона се издава отделен придружителен документ за всеки продукт или напитка.

(2) С един придружителен документ може да се оформи превозването на лозаровинарски продукти при условие, че те могат да се обособят като една пратка от един и същи изпращач до един и същи получател, транспортират се с едно превозно средство и са обособени във:

1. две или повече партии от едни и същи категории вина или продукти от грозде и вино;
2. две или повече партии от различни продукти, при условие че те са налети в съдове с номинален обем до 60 литра, затворени с неизползваеми повторно затварящи устройства и са етикетирани съгласно изискванията на ЗВСН.

(3) При превоз на продукти и напитки в придружителния документ се попълват данните за всеки съд или отделение на превозното средство.

(4) Придружителните документи се заверяват от ТЗ на ИАЛВ по местонахождението на обекта на винопроизводство или лозарското стопанство при превоз на :

-винено грозде и гроздова мъст - когато превозът е на разстояние, по-голямо от 40 километра;

-концентрирана гроздова мъст, концентрирана и ректифицирана гроздова мъст, вино, както и наливни вина в съдове с обем над 60 литра, когато са произведени в обект на малък винопроизводител по смисъла на чл. 4, т. 9 от Закона за акцизите и данъчните складове;

(5) Придружителният документ съпровожда превозвания продукт от мястото на натоварване до мястото на разтоварване.

(6) Първият екземпляр на придружителния документ остава при изпращача, вторият – в ИАЛВ, а третият екземпляр съпровожда превозвания продукт или напитка при транспортирането му и се предава на получателя.



(7) При превоз на вино със ЗНП/ЗГУ от определен район към придружителния документ се прилага копие от сертификата за произход.

## **Раздел II**

### **Условия и ред за издаване на писмено становище за освобождаване на специалната гаранция в лозаро-винарския сектор**

**Чл. 227.** (1) За освобождаване на банковата гаранция по чл. 118 от закона, ИАЛВ изготвя писмено становище до заявителя с копие до Агенция „Митници”;

(2) За изготвяне на становището по ал. 1, вносителят подава заявление в ТЗ на ИАЛВ по местонахождение на продуктите, обект на специалната гаранция.

(3) Териториалното звено на ИАЛВ извършва проверка за съответствие с изискванията на чл. 118, ал. 5 от закона и изготвя доклад до Изпълнителния директор на ИАЛВ с предложение за изготвяне на становището по ал. 1.

(4) В случай, че при проверката по ал. 3 се установи несъответствие с изискванията на чл. 118, ал. 5, ТЗ на ИАЛВ изготвя задължително предписание с указан срок за отстраняване на несъответствията.

(5) След изтичане на указания в задължителното предписание срок, вносителят уведомява ТЗ на ИАЛВ, което извършва проверка и изготвя доклад по реда на ал. 3.

(6) В срок до 5 (пет) работни дни от получаване на докладите по ал. 3 и ал. 5, Изпълнителният директор на ИАЛВ издава становището по ал. 1.

(7) В случай, че при проверката по ал. 5 се установи неотстраняване на несъответствията, ИАЛВ не издава становище, а продуктите, обект на специалната гаранция, се преработват или унищожават по реда на чл. 71 - 74 от закона

## **Глава девета**

### **ЛАБОРАТОРИИ И МЕТОДИ ЗА ИЗПИТВАНЕ**

## Раздел I

### Правомощия на Националните референтни лаборатории

**Чл.228.** (1) С цел повишаване на качеството и уеднаквяване на аналитичните резултати, Министърът на земеделието и храните и министърът на икономиката, енергетиката и туризма определят две национални референтни лаборатории (НРЛ) за изпитвания на продуктите по приложение № 1 и напитките по чл. 121, ал.3 от закона със следните правомощия:

1. Консултират официалните лаборатории за контрол в страната по прилагането на стандартите и методите за изпитване, посочени в чл. 181 от закона в своята сфера на компетентност;
2. Участват в сравнителни междулабораторни изпитвания и при необходимост организират сравнителни изпитвания между официалните лаборатории за контрол;
3. Притежават сертифицирани сравнителни материали и стандартни референтни образци;
4. Участват в работните сесии на Международната организация по лозарство и винарство (OIV), на които се разработват и утвърждават методите за изпитване, посочени в чл. 181, ал.1 от закона.
5. Сътрудничат на референтните лаборатории на Европейския съюз в своята сфера на компетентност;
6. Осигуряват изпращането на информацията, предоставяна от референтните лаборатории на Европейския съюз на компетентния орган и официалните лаборатории за контрол;
7. Предоставят научно-техническа помощ на компетентния орган за изпълнението на координирани планове за контрол;
8. Извършват физикохимични и микробиологични изпитвания на проби от продуктите по приложение № 1 и напитките по чл. 121, ал.3 от закона при разрешаване на спорове между производители и контролни органи, между търговци и контролни органи, между производители, между производители и търговци, и други възникнали спорове;
9. Извършват физикохимични и микробиологични изпитвания на проби от продуктите по приложение № 1 и напитките по чл. 121, ал.3 от закона за целите на контролната дейност.

**Чл. 229.** (1) Изпитванията по чл. 228, ал. 1, т. 8 и т. 9 се възлагат на НРЛ, когато се изисква аналитичните резултати да са точни.

(2) Изпитвания на НРЛ се възлагат от съда; от компетентен контролен орган за установяване на съответствие с нормативни изисквания; от независим орган/организация за установяване на съответствие на продуктите с изискванията по

договори/спецификации и/или нормативни документи; от производители; търговци; организации на производители и търговци.

(3) Националните референтни лаборатории не допускат извършване на изпитвания по чл. 228, ал. 1, т. 8 за един и същ спор между заинтересовани страни, възложени поотделно от страните.

(4) Когато изпитванията са възложени от съда, НРЛ не допуска извършване на изпитвания, възложени от заинтересованите страни по делото.

(5) Изпитванията по чл. 228, ал. 1, т. 8 се заплащат от определената от съда заинтересована страна в спора или от възложителя в останалите спорни случаи по цени, определени с тарифа на НРЛ.

(6) Националните референтни лаборатории извършват изпитвания по чл. 228, ал. 1, т. 8 за разрешаване на спорове между заинтересовани страни ако притежава документирана компетентност за тези изпитвания.

(7) Задължително доказателство за компетентност на НРЛ е действаща акредитация за продукта, изпитваните характеристики (показатели) и приетите за официални методи за изпитване съгласно чл. 181, ал. 1 и ал. 2 от закона, които са предмет на спора.

(8) Резултатите от изпитвания, официално документираните в протоколи от изпитване на НРЛ не подлежат на съмнение, отхвърляне и потвърждаване чрез повторно изпитване от други лаборатории, с изключение на случаите, когато има доказани нарушения на условията и редът за вземане на пробите, при попълването на придружаващите ги документи, съхранението и целостта на пробите и при извършване на лабораторните изпитвания.

(9) Техническите грешки в документи, които не са от значение и не пораждат съмнение относно проследимостта при движението на пробите, тяхната идентичност, цялост и достоверността на съпровождащите ги документи, включително и в протоколите от изпитванията не се считат за доказани нарушения по ал. 8.

(10) Националните референтни лаборатории са длъжни да информират възложителя, включително и засегнатите страни, когато те не са възложител, за всеки случай на установяване на отклонения и дейности, които не съответстват на изискванията при извършване на изпитванията, дори след разрешаването на спорния случай и независимо от изхода му, и да анулира издадените протоколи от изпитване.

(11) В случаите по ал. 10, НРЛ предлага на засегнатия възложител да извърши повторно изпитване на контролните проби за своя сметка и да издаде нов протокол от изпитване.

**Чл. 230.** (1) Националните референтни лаборатории са акредитирани в съответствие с БДС EN ISO/IEC 17025 „Общи изисквания за компетентността на лабораториите за изпитване и калибриране“.

(2) Акредитацията на НРЛ е предоставена от акредитационен орган, страна по Многостранното споразумение за взаимно признаване на схемите по акредитация за област „Лаборатории за изпитване“.

(3) Министърът на земеделието и храните и министърът на икономиката, енергетиката и туризма могат да отменят определянето по чл. 228, ако условията, посочени в ал. 1 и ал. 2 вече не се изпълняват.

**Чл. 231.** За Национални референтни лаборатории могат да бъдат определяни лаборатории, разположени в друга държава-членка, а една и съща лаборатория може да бъде НРЛ за повече от една държава-членка.

**Чл. 232.** Държавата-членка съобщава наименованието и адреса на определените за официални анализи в лозаро-винарския сектор лаборатории и национални референтни лаборатории, в съответствие с член 185г от Регламент (ЕО)№ 1234/2007 на Съвета.

## **Раздел II**

### **Условия и ред за вземане на проби от лозаро-винарски продуктите**

**Чл. 233.** (1) Проба от вина, затворени в съдове с вместимост до 60 л, е всеки затворен съд от една партида.

(2) Проба от вина, налети в съдове с вместимост над 60 л, се оформя, като се вземат равни количества от горния средния и долния слой на съдовете, след което тези количества се смесват.

(3) Проба от джибри и винени утайки се взема, като вземат еднакви части от тях от различни места и различни дълбочини на съда, след което тези части се смесват.

(4) Пробите по ал. 2 и 3 се поставят в съдове снабдени с устройство за затваряне.

**Чл. 234.** (1) Върху съдовете по чл. 233, ал. 4. се поставят етикети с номер.

(2) Пробите по ал. 1 се поставят в полиетиленови пликове съобразно предназначението им.

(3) Върху полиетиленови пликове се поставя пломба и етикет, съответстващ на номера на пломбата.

(4) Върху етикета се вписват следните означения:

1. наименованието на напитката или продукта;
2. наименованието, седалището и адресът на управление на производителя или търговеца;
3. количеството и номерът на партидата и реколтата;
4. датата и мястото на вземане на пробата;
5. подписите на лицата, взели пробата;
6. номерът и датата на протокола за вземане на пробата.

**Чл. 235.** (1) Проба за извършване на физико-химичен и органолептичен анализ от оформена партида могат да вземат:

1. производителят;
2. упълномощени длъжностни лица от производителя;
3. упълномощени длъжностни лица от ИАЛВ;
4. други упълномощени длъжностни лица.

(2) За всяка взета проба се съставя протокол. В протокола за вземане на пробата се вписват:

1. наименованието на фирмата, седалището и адресът на управление;
2. наименованието на контролния орган, седалище и адрес;
3. собственото, фамилното име, ЕГН и длъжността на лицата, взели пробата;
4. адресът на обекта, от който е взета пробата;
5. наименованието на напитката/продукта;
6. партидният номер и количеството на напитката/продукта и годината на реколтата;
7. номерът и датата на протоколът от изпитване на продукта, ако има издаден такъв;
8. предназначението и маркировката на пробата;
9. вместимостта и броят на съдовете от пробата по предназначение;
10. името, фамилията, ЕГН и длъжността на лицето, присъствало на вземането на пробата;
11. мястото и датата на вземане на пробата;
12. подписите на лицата, взели пробата.

(3) Протоколът се съставя в три екземпляра, като първият екземпляр остава за производителя или търговеца, вторият екземпляр се изпраща в акредитирана лаборатория по чл. 180, ал. 2, т. 1 от закона, в която ще се извършат изпитванията. Третият екземпляр от протокола се съхранява от лицата по ал. 1, т. 3 и 4.

(4) В случай, че лицето присъствало при вземането на пробата, откаже да подпише протокола по ал. 2, това обстоятелство се отбелязва в него и се удостоверява с подпис на свидетел.

**Чл. 236.** (1) Една от пробите по чл. 234, ал. 2 се изпраща за анализ в лаборатория по чл. 180, ал. 2, т. 1 от закона, като към него се прилага екземпляр от протокола по чл. 235, ал. 2.

(2) При проби, взети от контролен орган, при производителя или търговеца остава контролна проба.

(3) Пробите се съхраняват добре затворени в хоризонтално положение в помещение при температура от 12°C до 20°C.

(4) Производителите съхраняват взетите от тях проби по чл. 234, ал. 2 до изчерпването на партидата за вината и до един месец - за джибрите и винените утайки.

**Чл. 237.** (1) При извършване на проверки от ИАЛВ за целите на контрола, пробите се взимат по реда на чл. 234, като на производителя или търговеца се съставя задължително предписание за извършване на физикохимичен и микробиологичен анализ по показатели, определени в предписанието.

(2) Производителят или търговецът съставят протокола и изпращат пробите по реда на чл. 235.

(3) След извършване на анализа, лабораторията по чл. 180, ал. 2, т. 1 от закона уведомява писмено възложителя по ал. 2 и контролния орган за констатираните обстоятелства.

(4) В случай на установяване на несъответствие с производството, преработката и търговията на лозаро-винарски продукти и плодови вина, ИАЛВ предприема действия по спазване изискванията на закона.

## **Раздел III**

### **Устройство и дейност на дегустационните комисии**

**Чл. 238.** (1) Органолептична оценка на продуктите по приложение № 1 на закона и спиртни напитки се извършва от дегустационни комисии по заявление на производител, търговец или контролен орган.

(2) Дегустационните комисии са:

1. Регионалните дегустационни комисии (РДК);
2. Централната дегустационна комисия (ЦДК).

(3) Органолептична оценка на:

1. вина, гроздови ракии и бренди се извършва от РДК;
2. продуктите по приложение № 1 на закона и спиртни напитки се извършва ЦДК.

(4) Задължителна органолептична оценка се извършва:

1. При утвърждаване на нови винени сортове лози;
2. При експериментално използване на нови енологични практики;
3. Преди утвърждаване на вина със ЗНП, ЗГУ и сортови вина без ЗНП/ЗГУ;
4. Преди износ в трети държави и/или предлагане на европейския пазар на вина със ЗНП, ЗГУ и сортови вина без ЗНП/ЗГУ;
5. Преди утвърждаване на спиртни напитки с географско указание.

(5) Оценката по ал. 4, т. 3 и 5 се извършва от РДК.

(6) Централна дегустационна комисия извършва оценка по ал. 4, т. 1, т. 2 и т. 4.

(7) Арбитражна оценка на вината и спиртни напитки се извършва от ЦДК по искане на производител, контролен орган и при утвърждаване на нови сортове.

**Чл. 239.** (1) Организациите по чл. 5, ал. 1, т. 1, 2 и 4 от закона публикуват в един централен и два местни ежедневника обява за набиране на кандидати за състав на регионални дегустационни комисии (РДК) за извършване на органолептична оценка на вина, гроздови ракии и бренди.

(2) В обявата по ал. 1 се посочват изискванията към кандидатите и срок за подаване на заявленията.

(3) Към заявлението по ал. 2 се прилагат следните документи:

1. копие от диплома за висше образование по специалността “Технология на напитките” или приравнена на нея специалност или документ, удостоверяващ принадлежността към съответната професионална група;
2. копие от документ, удостоверяващ трудовия стаж по специалността или към принадлежността към съответната професионална група;
3. копие от документ, удостоверяващ придобиване на дегустаторски умения.

(4) Обявата по ал. 1 се поставя на видно място и в седалището на организациите по чл. 5, ал. 1, т. 1, 2 и 4 от закона.

**Чл. 240.** (1) Министърът на земеделието и храните със заповед обявява стартиране на процедурата за избор на членове на ЦДК;

(2) Заповедта по ал. 1 се публикува най-малко в два централни ежедневника и се поставя на видно място в сградата на Министерството на земеделието и храните и ИАЛВ.

(3) В заповедта по ал. 1 се посочват изискванията към кандидатите и срок за подаване на заявленията.

(4) Към заявлението по ал. 3 се прилагат следните документи:

1. копие от диплома за висше образование по специалността „Технология на напитките“ или приравнена на нея специалност;
2. копие от документ, удостоверяващ трудовия стаж по специалността.

**Чл. 241.** (1) Регионалните дегустационни комисии се състоят от 9 членове, от които:

1. със завършено висше образование специалност „Технология на напитките“ или приравнените на нея специалности и с трудов стаж по специалността минимум 3 години са не по-малко от две трети от членовете;

2. представители на различни професионални групи - търговци на вино, сомелиери и производители на грозде са останалите членове.

(2) Членовете на РДК задължително притежават документ, удостоверяващ придобиване на дегустаторски умения.

(3) В състава на РДК не може да има повече от един дегустатор представляващ даден производител или търговец.

(4) Членовете на РДК се избират за срок от 4 години.

(5) Регионалната дегустационна комисия е постоянно действащ орган.

**Чл. 242.** (1) Централна дегустационна комисия се състои от 12 членове.

(2) Членовете на ЦДК имат висше образование по специалността „Технология на напитките“ или приравнените на нея специалности и трудов стаж по специалността не по-малко от 5 години.

**Чл. 243.** (1) Организацията по чл. 5, ал. 1 от закона сформират комисия за избор на РДК, която се състои от нечетен брой членове.

(2) Председателят на комисията по ал. 1 се избира с обикновено мнозинство.

(3) В срок до 5 (пет) работни дни от изтичане на срока по чл. 239, ал. 2, комисията по ал. 1 разглежда постъпилите заявления и изготвя протокол от заседанието.

(4) При установяване на непълноти и/или нередности в изискуемите по чл. 239, ал. 3 документи комисията уведомява писмено заявителя, който в срок до 10 (десет) работни дни от получаване на уведомителното писмо трябва да предостави изискваните документи и/или писмени обяснения. В случаите, когато заявителят не отстрани нередностите в указания срок, заявлението се оставя без разглеждане.

(5) В срок до 3 (три) работни дни от отстраняване на непълноти и/или нередности по ал. 4, комисията преразглежда документите и изготвя протокол от заседанието.



**Чл. 244.** (1) Председателят на комисията уведомява писмено, по електронна поща или по факс организациите по чл. 5, ал. 1 от закона за избрания състав на РДК или за необходимост от обявяване на допълнителен срок за подаване на заявления за набиране на кандидати за състав на РДК в случаите, когато броят на избраните членове не отговаря на изискванията на чл. 241, ал. 1.

(2) Организациите по чл. 5, ал. 1, т. 1, 2 и 4 обявяват допълнителен срок за подаване на заявления по реда на чл. 239.

(3) В случаите по ал. 2 се прилага процедурата по чл. 243 за избор на допълнителен брой членове на РДК.

**Чл. 245.** (1) Заявленията по чл. 240, ал. 4 се разглеждат от комисия, назначена със заповед на министъра на земеделието и храните, по предложение на ИАЛВ.

(2) В срок до 5 (пет) работни дни от изтичане на срока по чл. 240, ал. 3, комисията по ал. 1 разглежда постъпилите заявления и изготвя протокол от заседанието.

(3) При установяване на непълноти и/или нередности в изискуемите по чл. 240, ал. 4 документи комисията уведомява писмено заявителя, който в срок до 10 (десет) работни дни от получаване на уведомителното писмо трябва да предостави изискваните документи и/или писмени обяснения. В случаите, когато заявителят не отстрани нередностите в указания срок, заявлението се оставя без разглеждане.

(4) В срок до 3 (три) работни дни от отстраняване на непълноти и/или нередности по ал. 3 комисията преразглежда документите и изготвя протокол от заседанието.

**Чл. 246.** (1) В срок до 10 (десет) работни дни от изготвяне на протокола по ал. 2 или ал. 4, комисията представя на министъра на земеделието и храните списък на кандидатите за членове на ЦДК и мотивирано предложение за състав, председател и заместник-председател на ЦДК или за необходимост от обявяване на допълнителен срок за подаване на заявления за набиране на кандидати за състав на ЦДК в случаите, когато броят на избраните членове не отговаря на изискванията на чл. 242.

(2) В срок до 7 (седем) работни дни министърът на земеделието и храните със заповед определя състава на ЦДК или обявява допълнителен срок за подаване на заявления по реда на чл. 240.

(3) В случаите по ал. 2 се прилага процедурата по чл. 245 за избор на допълнителен брой членове на ЦДК.

**Чл. 247.** (1) Членовете на РДК и на ЦДК се избират за срок от 4 години.

(2) Членовете на дегустационните комисии след изтичане на срока по ал. 1 могат да кандидатстват за участие в състава им и да бъдат избирани неограничен брой пъти.

(3) Регионалната дегустационна комисия и ЦДК са постоянно действащи органи.

(4) Седалището на РДК е седалището на организациите по чл. 5, ал. 1, т. 1, 2 и 4 от закона, а на ЦДК е седалището на ИАЛВ.

(5) Всяка дегустационна комисия има секретар. Секретарят на дегустационната комисия е лице, което не е член на дегустационната комисия. Секретарят на РДК се назначава от организациите по чл. 5, ал. 1, т. 1, 2 и 4 от закона. Секретарят на ЦДК е служител на ИАЛВ и се назначава от изпълнителния директор на ИАЛВ.

**Чл. 248.** (1) Дегустационните комисии се свикват на заседания от председателя, а в негово отсъствие от заместник-председателя.

(2) Председателят на дегустационната комисия:

1. свиква заседанията на дегустационната комисия с писмо, в което посочва датата и часа на провеждането им;
2. води заседанията на дегустационната комисия;
3. осигурява спазване на реда и начина на извършване на дегустациите;
4. представя пробите за органолептична оценка;
5. подписва протоколите от заседанията на дегустационните комисии.

(3) Заместник-председателят на дегустационната комисия изпълнява функциите на председател в случаите, когато председателят отсъства.

(4) Секретарят:

1. приема документите и пробите, предназначени за органолептична оценка;
2. подготвя, подрежда и поднася пробите за извършване на органолептична оценка;
3. поставя код на пробите и осигурява анонимността им при органолептична оценка;
4. води и подписва протоколите от заседанията на дегустационната комисия;
5. подготвя и заверява копия и препис-извлечения от протоколите на заседанията на дегустационната комисия;
6. води кореспонденцията и съхранява архива на дегустационната комисия.

**Чл. 249.** (1) В срок до 5 (пет) работни дни преди провеждане на заседанието, секретарите на РДК и ЦДК уведомяват членовете на комисиите.

(2) Уведомлението по ал. 1 се извършва писмено по електронен път, по факс или с куриер.

(3) Членовете на дегустационната комисия, които не могат да вземат участие в заседанието, са длъжни незабавно да уведомят секретаря писмено по електронен път, по факс или с куриер.

**Чл. 250.** (1) Заседание на дегустационната комисия се провежда в случай на присъствие на  $1/2 + 1$  от членовете на дегустационната комисия.

(2) Заседанието на дегустационната комисия не се провежда в случай, че не са изпълнени изискванията на ал.1.

**Чл. 251.** (1) За заседанието на дегустационната комисия се води протокол. В протокола се вписват:

1. датата и мястото на провеждане на заседанието;
2. членовете на дегустационната комисия, които са присъствали и отсъствали;
3. списъкът на пробите по реда на поднасянето им за органолептична оценка и кодът, под който е извършена органолептичната оценка;
4. търговската марка на продукта, сорт или сортове грозде, плода от който са получени продуктите, ЗНП, ЗГУ, реколтата, партидата, номерът на изпитателния протокол и крайната органолептична оценка
5. целта на органолептичната оценка, наименованието и седалището на производителя.

(2) Протоколите се подписват от председателя и секретаря.

(3) Протоколите на РДК и ЦДК се съхраняват в седалището на комисиите.

(4) В срок до 3 работни дни секретарите на комисии издават препис-извлечение от протоколите на заседанието.

(5) Архивът на дегустационните комисии се съхранява за срок от 5 (пет) години.

**Чл. 252.** (1) За извършване на органолептична оценка се вземат и съхраняват по начин по който не могат да бъдат увредени.

(2) При провеждането на органолептична оценка пробите се поднасят като се спазват правилата при дегустация на вина и спиртни напитки.

(3) При провеждането на органолептична оценка пробите се поднасят, като се осигурява тяхната анонимност.

**Чл. 253.** (1) Органолептична оценка се извършва по писмено заявление до председателя на съответната РДК или на ЦДК.

(2) В заявлението се посочват: седалище, адрес на управление или адрес на заявителя, цел на анализа, категорията на лозаро-винарския продукт, търговското наименование на спиртната напитка, означението на ЗНП или ЗГУ, търговската марка, номер и количество на партидата, номер на изпитвателния протокол за извършен физико-химичен анализ, година на реколтата, сорт или сортове грозде, плода, от който са получени напитките, захарно съдържание, цел на органолептичната оценка.

(3) Към заявлението за извършване на органолептична оценка на вина се прилагат:

1. Копие от протокола за взета проба по реда на чл. 235, ал. 2;

2. изпитвателен протокол за извършен физико-химичен анализ, издаден от лаборатория по чл. 180, ал. 2, т. 1 от закона;
3. четири бутилки с обем от 0,75 л.

(3) Към заявлението за извършване на органолептична оценка на спиртни напитки се прилагат:

1. Копие от протокола за взета проба по реда на чл. 235, ал. 2;
2. изпитвателен протокол за извършен физико-химичен анализ, издаден от лаборатория по чл. 180, ал. 2 от закона;
3. четири бутилки с обем от 0,7 л.

**Чл. 254.** (1) При провеждане на органолептичната оценка председателят съобщава на дегустаторите:

1. целта на органолептичната оценка;
2. реколтата;
3. сорт или сортове грозде, плода от който са получени продуктите;
4. търговското наименование на спиртната напитка.

(2) Вината, ракиите, виненото бренди и спиртните напитки се наливат в дегустационни чаши пред дегустатора.

(3) За опресняване на вкуса на дегустаторите по време на дегустацията се поднасят само хляб и неутрална по вкус минерална вода.

(4) Допуска се по време на почивките дегустаторите да опресняват вкуса си с неутрални хранителни продукти, кафе и плодове.

**Чл. 255.** (1) Вината се оценяват по 100 (сто) бална система и всеки член на дегустационната комисия извършва самостоятелна органолептична оценка, като попълва отделен за всяка проба дегустационен лист за тихи вина и шумящи вина по образец, утвърден от министъра на земеделието и храните.

(2) спиртните напитки се оценяват по 5 (пет) бална система въз основа на общите впечатления на дегустатора. Всеки член на дегустационната комисия извършва самостоятелна органолептична оценка, като попълва отделен за всяка проба дегустационен лист по образец, утвърден от министъра на икономиката, енергетиката и туризма.

**Чл. 256.** (1) Всеки член на дегустационната комисия попълва изцяло дегустационния лист по вписаните в него показатели. Крайният резултат се оформя с положителна оценка „да“ или отрицателна оценка „не“. Отрицателната оценка писмено се мотивира.

(2) Окончателна положителна дегустационна оценка се поставя, когато повече от половината дегустатори, участващи в заседанието на комисията, са дали положителна оценка.

(3) Отрицателна дегустационна оценка може да бъде поставена при:

1. явен, сензорно доловим дефект в дегустираната проба, причинен от заболяване, неправилни обработки, манипулации, съхранение и др.;
2. липса на балансираност и хармоничност във вкуса или аромата;
3. липса на типичност на напитката, изразена като несъответствие със заявената година на реколта, ЗНП или ЗГУ, категория лозаро-винарски продукт, търговското наименование на спиртната напитка, цвят, тип.

**Чл. 257.** (1) Отрицателна органолептична оценка на РДК може да се обжалва от заявителя в 7 (седем) дневен срок от получаването на препис-извлечение от протокола пред ЦДК.

(2) За арбитражна оценка на вината и спиртни напитки след обжалване по ал. 1, Председателят на ЦДК свиква заседание по реда на чл. 248 след представяне на нови проби за органолептична оценка.

(3) Решението на ЦДК е окончателно по смисъла на чл. 238, ал. 7.

## **ДОПЪЛНИТЕЛНА РАЗПОРЕДБА**

**§ 1.** По смисъла на този правилник:

1. „Ароматизирани вина, ароматизирана напитка на винена основа и ароматизиран коктейл от лозаро-винарски продукти“ са продукти с действително алкохолно съдържание:

- равно или по-високо от 14,5 обемни %, но непревишаващо 22 обемни % и общо алкохолно съдържание равно или по-високо от 17,5 обемни % - за ароматизираните вина;
- равно или по-високо от 7 обемни %, но не по-високо от 14,5 обемни % - за ароматизирана напитка на винена основа;
- по-малко от 7 обемни % - за ароматизиран коктейл от лозаро-винарски продукти.

2. „Директен сорт“ е примитивен сорт с повишена устойчивост на филуксера и гъбни болести, непритежаващ ценните технологични качества на видовете от *Vitis vinifera*.

3. „Експедиционен ликьор“ е продуктът, предназначен за добавяне към пенливи вина, за да им придаде особени вкусови характеристики.

4. „Изрисяване“ са промени вследствие неправилно оплождане при цъфтежа на лозовия сорт, в резултат на което се получава деформиране на зърната, грозда, окапване и влошаване на качеството и количеството на получената гроздова реколта.

5. „Интродукция“ е пренасяне и въвеждане в лозарската практика на нови за дадена страна или район видове растения, сортове и клонове.

6. „Категория на винен сорт лоза“ са групи винени сортове лози с различни сортови

ценности.

7. „Клон” е вегетативното потомство на едно растение от определен сорт, продукт на почвено-климатични и генотипни условия, хомогенен в генетично отношение.

8. „Лозова подложка” е лозов резник от филоксероустойчиви сортове лози, предназначен да формира подземното стъбло, върху което се присаждат калеми от културни сортове лози.

9. „Сорт” е растителна съвкупност в рамките на определен ботанически таксон (ботаническа единица от систематиката на растенията), която проявява признаците, характеризиращи даден генотип или комбинация от генотипове, различава се от всяка друга растителна съвкупност най-малко по един признак и притежава способността да се размножава в непроменен вид.

10. „Тиражен ликьор” е продуктът, предназначен за добавяне към ферментационната смес за отнемане на пяната.

## **ЗАКЛЮЧИТЕЛНИ РАЗПОРЕДБИ**

§ 2. Правилникът се издава на основание § 3, ал. 1 от Преходните и заключителните разпоредби на Закона за виното и спиртните напитки.

§ 3. Този правилник влиза в сила от обнародването му в Държавен вестник

**Разрешени енологични практики, условия за прилагане и гранични стойности на употреба**

	Разрешена енологична практика	Условия за прилагане <sup>(1)</sup>	Гранични стойности на употреба
1	Аериране или окисляване с газообразен кислород;		
2	Термични обработки		
3	Центрофугиране и филтриране със или без инертна филтрираща добавка		Възможното използване на добавка не трябва да оставя нежелани остатъци в обработвания продукт
4	Употреба на въглероден диоксид, аргон или азот, самостоятелно или в комбинация помежду им, с цел да се създаде инертна атмосфера, в която продуктът да се обработва в защитена от въздуха среда		
5	Използване на дрождени обвивки за винификация, сухи или във винена суспензия	Единствено за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафидирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, както и за втората алкохолна ферментация на всички категории пенливи вина	
6	За да се благоприятства развитието на дрождите, използване на едно или повече от следните вещества, евентуално придружени от инертна база от микрокристална целулоза:		
	добавяне на двуамониев фосфат или амониев сулфат	Единствено за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафидирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, както и за втората	В съответната гранична стойност за употреба от 1 g/l (изразено в соли) <sup>(2)</sup> или от 0,3 g/l за

		алкохолна ферментация на всички категории пенливи вина	втората ферментация на пенливите вина
	Добавка на амониев бисулфит.	Единствено за пряното грозде, гроздовата мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафидирано грозде, концентрирана гроздова мъст, младо вино в процес на ферментация:	В съответната гранична стойност за употреба от 0,2 g/l (изразена в соли) <sup>(2)</sup> и в граничните стойности, предвидени в точка 7.
	Добавка на тиаминов дихлорхидрат	Единствено за пряно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафидирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, както и за втората алкохолна ферментация на всички категории пенливи вина	В граничната използвана стойност от 0,6 mg/l (изразена в тиамин) за всяка обработка.
7	Използване на серен анхидрид, калиев бисулфит или калиев метабисулфит, наричан още калиев дисулфит или калиев пиросулфит		Гранични стойности (максимално количество в пуснат на пазара продукт), предвидени в приложение № ??
8	Десулфитиране чрез физични методи	Единствено за пряното грозде, гроздовата мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, частично ферментиралата гроздова мъст, получена от стафидирано грозде, концентрираната гроздова мъст, ректифицираната концентрирана гроздова мъст и младото вино в процес на ферментация	
9	Обработка с активен въглен за енологична употреба	Единствено за гроздовата мъст и младите вина в процес на ферментация, ректифицираната концентрирана гроздова мъст и за белите вина	В граничната използвана стойност от 100 g сух продукт на hl
10	Избистряне с едно или повече от следните вещества за		Граничната стойност



	енологична употреба: желатин, белтъчни вещества от растителен произход, получени от пшеница или грах, рибен клей, калиев казеин и калиев казеинат, яйчен албумин, бентонит, силициев диоксид във формата на гел или колоиден разтвор, каолин, танин, хитозан, получен от <i>Aspergillus niger</i> , хитин глюкан, получен от <i>Aspergillus niger</i> .		за употреба на хитозан при обработката на вина е максимум 100 g/hl. Граничната стойност за употреба на хитин глюкан при обработката на вина е максимум 100 g/hl
11	Използване на сорбинова киселина под формата на калиев сорбат		Максимално количество сорбинова киселина в обработвания пуснат на пазара продукт: 200 mg/l
12	Използване на L(+) винена киселина, L-ябълчена киселина, D, L-ябълчена киселина или млечна киселина за повишаване на киселинното съдържание	Условия и гранични стойности, предвидени в чл. 62, 63, и 64 от закона и спецификации за L(+) винена киселина, съобразно условията, предвидени в Приложение № 2, т. 2.	
13	Използване на едно или повече от следните вещества с цел намаляване на киселинното съдържание: неутрален калиев тартрат, калиев бикарбонат, калциев карбонат, който може да съдържа малки количества двойна калциева сол на L (+) винена и L (-) ябълчена киселина, калциев тартрат, L (+)-винена киселина, хомогенен продукт на винена киселина и калциев карбонат в еднакви и фино пулверизирани пропорции	Условия и гранични стойности, предвидени в чл. 62, 63, и 64 от закона и спецификации за L(+) винена киселина, съобразно условията, предвидени в Приложение №2, т. 2.	
14	Използване на препарати от клетъчни стени на дрожди		В граничната използвана стойност от 40 g/hl
15	Използване на препарати от клетъчни стени на дрожди		В граничната използвана стойност от 80 g/hl
16	Използване на млечнокисели бактерии		
17	Добавяне на лизозим		В граничната използвана стойност

			от 500 mg/l (когато се добавя във виното и в мъстта, общото количество не трябва да надвишава 500 mg/l)
18	Добавяне на L-аскорбинова киселина		Максимално количество в обработвания пуснат на пазара продукт: 250 mg/l <sup>(3)</sup>
19	Използване на йонообменни смоли	Единствено за гроздова мъст, предназначена за получаване на концентрирана ректифицирана гроздова мъст и при условията, определени в Приложение № 2, т.3	
20	Използване при сухи вина, пресни, здрави и неразредени утайки получени от скорошна винификация на сухо вино, които съдържат дрожди	За продуктите: вино, младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде.	Количества, не по-големи от 5 % от обема на обработвания продукт
21	Барботаж с помощта на аргон или азот		
22	Добавяне на въглероден диоксид	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: вино, пенливо газирано вино, искрящо вино газирано вино.	За негазираните вина максималното количество въглероден диоксид в обработваното пуснато на пазара вино е 3 g/l, а свръхналягането, дължащо се на въглеродния диоксид, трябва да е под 1 бар при температура от 20 °C

23	Добавяне на лимонена киселина с цел стабилизация на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде.	Максимално количество в обработвания пуснат на пазара продукт: 1g/l
24	Добавяне на танини	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде.	
25	Обработка: - на бели вина или на вина тип „розе“ с калиев фeroцианид, - на червените вина с калциев фeroцианид или с калциев фитат	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде, при условията, установени в Приложение № 2, т.4	За калциевия фитат, в граничната използвана стойност от 8 g/hl
26	Добавяне на метавинена киселина	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо	В граничната използвана стойност от 100 mg/l

		вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде.	
27	Използване на арабска гума	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде.	
28	Използване на D, L-винена киселина, наричана още рацемична киселина, или на нейна неутрална калиева сол с цел утаяване на излишния калций	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде, при условията, установени в Приложение № 2, т. 4.	
29	Използване на винени соли за подпомагане на утаяването: - калиев битартрат или калиев хидроген тартрат, - калциев тартрат	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде.	За калциевия тартрат, в граничната използвана стойност от 200 g/hl
30	Използване на меден сулфат или меден цитрат за отстраняване на недостатъци във вкуса или в миризмата	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в	За използване в границите на 1 g/hl и

	на виното	непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде.	при условие че обработваният продукт не съдържа повече от 1 mg/l мед, с изключение на ликьорните вина, получени от неферментирала или леко ферментирала гроздова мъст, в които съдържанието на мед не трябва да надвишава 2 mg/l.
31	Добавяне на карамел, по смисъла на Наредба № 8 от 16.04.2002 г. за изискванията към използване на добавки в храните.	Единствено за ликьорните вина	
32	Добавяне на диметил дикарбонат (DMDC) във виното за гарантиране на микробиологичната му стабилност	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде, при условията, установени в Приложение №2, т. 5.	В граничната използвана стойност от 200 mg/l и остатъци, които не трябва да се отчитат във вино, което е пуснато на пазара
33	Добавяне на манопротеини от дрожди, за да се гарантира тартаратна и протеинова стабилност на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде.	

34	Обработка с електродиализа за гарантиране на тартаратната стабилност на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде, при условията, установени в Приложение №2, т. 6.	
35	Използване на уреазата за намаляване на нивото на уреята във виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде, при условията, установени в Приложение № 2, т. 7.	
36	Използване на парчета дъбово дърво при производството и добиването на вина, включително за ферментацията на прясно грозде и гроздова мъст	Съобразно условията, предвидени в Приложение № 2, т. 8.	
37	Употреба: на калциев алгинат, или калиев алгинат;	Единствено за производството на всички категории пенливи и искрящи вина, получени чрез ферментация в бутилки и за които отделянето на утайката е извършено чрез дегоржаж.	
38	Частично намаляване на алкохолното съдържание на виното	Само за виното и при условията, посочени в Приложение № 2, т. 9.	
39	Добавяне на карбоксиметилцелулоза (целуозна гума) за гарантиране на тартаратната стабилност	Единствено за виното и всички категории пенливи и искрящи вина	В граничната използвана стойност

			от 100 mg/l
40	Обработка с катионообменители за гарантиране на тартаратната стабилност на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде, при условията, установени в Приложение № 2, т. 11.	
41	Обработка с хитозан, получен от <i>Aspergillus niger</i>	Съобразно условията, предвидени в Приложение № 2, т. 12.	
42	Обработка с хитин глюкан, получен от <i>Aspergillus niger</i>	Съобразно условията, предвидени в Приложение № 2, т. 12.	
43	Повишаване на киселинното съдържание чрез електромембранна обработка	Условия и гранични стойности, предвидени в чл. 62, 63, и 64 от закона и съобразно условията, предвидени в допълнение 13	
44	Използване на ензимни препарати, предназначени за енологична употреба, за мацерация, избистряне, стабилизация, филтрация и извличане на ароматните прекурсори на гроздето, присъстващи в мъстта и виното	Без да се засягат разпоредбите на член ? <b>(относно чистотата на продуктите)</b> от Правилника за приложение на закона за виното и спиртните напитки, ензимните препарати и техните ензимни дейности (т.е. пектин-лиаза, пектин метилес-тераза, полигалактураназа, хемицелулаза, целулаза, бета-глюканаза и гликозидаза) трябва да отговарят на съответните спецификации за чистота и идентичност, посочени в Международния енологичен кодекс, публикуван от OIV	
45	Обработка с катионообменители за гарантиране на тартаратната стабилност на виното	За частично ферментиралата гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние и продуктите: младо вино в процес на ферментация, ликьорно вино, пенливо вино, качествено пенливо вино, качествено ароматизирано пенливо	

		вино, пенливо газирано вино, искрящо вино, искрящо газирано вино, вино от стафидирано грозде и вино от презряло грозде, при условията, установени в Приложение № 2, т. 11.	
--	--	--	--

<sup>(1)</sup> Освен ако е споменато изрично, описаната практика или обработка може да се използва за прясно грозде, за гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст, за частично ферментирала гроздова мъст от стафидирано грозде, за концентрирана гроздова мъст, за младо вино в процес на ферментация, за частично ферментирала гроздова мъст, използвана за пряка консумация от човека в непроменено състояние, за вино, за всички категории пенливи вина, за искрящи вина, за искрящи газирани вина, за ликьорни вина, за вина от стафидирано грозде и за вина от презряло грозде.

<sup>(2)</sup> Тези амониеви соли могат да се използват и комбинирани до една обща прагова стойност от 1 g/l, без да се нарушава определените по-горе специфични прагови стойности от 0,3 g/l или 0,2 g/l.

<sup>(3)</sup> Граничната използвана стойност е 250 mg/l за всяка обработка.





## Спецификации за чистота и идентичност на веществата използвани в енологичните практики използвани в енологичните практики

### 1. Изисквания относно бетаглюконазата

Международно кодифициране на бетаглюконазите: Е.С. 3-2-1-58. Бета-глюкан хидролаза (разгражда глюкана на благородната плесен *Botrytis cinerea*).

Произход: *Trichoderma harzianum*

Област на приложение: разграждане на бета-глюкани, намиращи се във вината, по-специално онези от тях, които произхождат от грозде, обхванато от благородната плесен *Botrytis cinerea*.

Максимално използвано количество: 3 g ензимен препарат, съдържащ 25 % органична материя в състояние на суспензия (TOS) на хектолитър.

Спецификации относно химическата и микробиологичната чистота:

Загуба при изсушаване	Под 10 %
Тежки метали	Под 30 ppm
Pb:	Под 10 ppm
As:	Под 3 ppm
Общи колиформени	Няма
<i>Escherichia coli</i>	Няма в проба от 25 g
<i>Salmonella spp</i>	Няма в проба от 25 g
Общи аеробни зародиши:	Под 5 x 10 <sup>4</sup> зародиши/g

### 2. L (+)-винена киселина

Винената киселина, чиято употреба е предвидена в Приложение № ??, точки 12 и 13 известна още като L(+) винена киселина, трябва да бъде от земеделски произход, по-специално извлечена от лозаро-винарски продукти. Тя трябва и да отговаря на критериите за чистота определени в Наредба № 21 от 15 октомври 2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистотата на добавките.

### 3. Йонообменни смоли

1. Йонообменните смоли, които могат да бъдат използвани в съответствие с приложение №??, точка 19 са стирен и дивинилбензен кополимери, съдържащи групи сулфонова киселина или амониеви групи. Те трябва да бъдат съобразени с изискванията на в Наредба № 21 от 15 октомври 2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистотата на добавките предназначени за влагане в храни (обн., ДВ, [бр. 104](#) от 6.11.2002 г., изм. и доп., [бр. 61](#) от 13.07.2004 г., [бр. 43](#) от 20.05.2005 г., изм., [бр. 24](#) от 20.03.2007 г., в сила от 10.04.2007 г., изм. и доп., [бр. 58](#) от 17.07.2007 г., в сила от 15.02.2008 г., [бр. 26](#) от 6.04.2010 г., в сила от 6.04.2010 г., бр. 29 от 8.04.2011 г., в сила от 8.04.2011 г.). Освен това, когато се изпитват чрез метода за анализ, установен в точка 2, те не трябва да губят повече от 1 mg/l от органичното вещество в никой от изброените разтворители. Те трябва да бъдат регенирани с разрешените вещества за използване при производството на хранителните продукти.

Тези смоли могат да бъдат използвани само под надзор на енолог или техник и в инсталации, одобрени от органите на държавата-членка, на чиято територия те се използват. Тези органи установяват задълженията и отговорността на одобрените енолози и техници.

2. Метод за анализ за определяне на загубата на органични вещества от йонообменните смоли:

#### 1. Предмет и обхват

Определяне на загубите на органична материя от йонообменните смоли.

## 2. Определени

Загуби на органична материя при йонообменните смоли. Загуби, определени според описания по-долу метод.

## 3. Принцип

Екстрахиращите разтворители се прекарват през приготвени за целта смоли и теглото на екстрахираната органична материя се определя чрез гравиметрия.

## 4. Реагенти

Всички реагенти трябва да бъдат с чистота за анализ. Екстрахиращи разтворители. Дестилирана вода или дейонизирана вода или вода с еквивалентна степен на чистота.

Приготвя се 15 % v/v етанол, като се смесват 15 обемни части чист етанол с 85 обемни части вода (т. 4.1).

Приготвя се оцетна киселина 5 % m/m, като се смесват пет тегловни части ледена оцетна киселина с 95 тегловни части вода (т. 4.1).

## 5. Оборудване

Колони за йонообменна хроматография.

Цилиндрични епруветки с вместимост два литра.

Тигели, издържащи на температура до 850 °C в муфелна пещ.

Сушилен шкаф с устройство за термостатен контрол, регулиран на около  $105 \pm 2$  °C.

Муфелна пещ с устройство за термостатен контрол, регулирана на  $850 \pm 25$  °C.

Аналитична везна с точност до 0,1 милиграма.

Изпарител, нагревателна плоча или изпарител с инфрачервени лъчи.

## 6. Процедура

6.1. Към всяка от трите колони за йонообменна хроматография (точка 5.1) се добавят 50 милилитра от йонообменната смола, която ще бъде тествана, след като е измита и обработена в съответствие със спецификациите на производителя относно смолите, предназначени да бъдат използвани в сектора на хранителните продукти. При анионните смоли, екстрахиращите разтворители (точки 4.1, 4.2 и 4.3) се прекарват поотделно през подготвените за тази цел колони (точка 6.1) при дебит от 350 до 450 милилитра на час. Всеки път първият литър от елюата се изхвърля, а следващите два литра се събират в градуирани епруветки (точка 5.2). При катионните смоли през подготвените за тази цел колони се прекарват само двата разреждателя, посочени в точки 4.1 и 4.2.

Всеки от трите елюата се изпарява върху загряваща пластина или с помощта на изпарител с инфрачервени лъчи (точка 5.7) в плоска изпарителна ваничка (точка 5.3), която предварително е изчистена и претеглена ( $m_0$ ). Ваничките се поставят в сушилен шкаф (точка 5.4) и се сушат до достигане на постоянно тегло ( $m_1$ ).

След като се запише теглото на така изсушената ваничка (точка 6.3), тя се поставя в муфелна пещ (точка 5.5) и се обгаря до получаване на постоянно тегло ( $m_2$ ).

Определя се екстрахираната органична материя (точка 7.1). Ако резултатът е повече от 1 милиграм на литър, се извършва контролно изпитание с помощта на реактиви и теглото на екстрахираната органична материя се преизчислява.

Контролното изпитание се извършва, като се повтарят операциите, посочени в точки 6.3 и 6.4, но се използват два литра екстрахиращ разтворител, което дава стойности за теглото  $m_3$  и  $m_4$ , съответстващи на точки 6.3 и 6.4.

## 7. Изразяване на резултатите

### 7.1. Формула и изчисляване на резултатите.

Теглото на екстрахираната от йонообменните смоли органична материя, изразено в милиграми на литър, се определя по следната формула:

$$500 (m_1 - m_2)$$

в която  $m_1$  и  $m_2$  се изразени в грамове.

Коригираното тегло на екстрахираната от йонообменните смоли органична материя, изразено в милиграми на литър, се определя по следната формула:

500 ( $m_1 - m_2 - m_3 + m_4$ )

в която  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  и  $m_4$  се изразени в грамове.

7.2. Разликата между резултатите от две успоредни измервания, осъществени върху една и съща проба, не трябва да надвишава 0,2 милиграма на литър.

#### **4 Калиев фeroцианид (жълта кръвна сол), Калциев фитат, DL -винена киселина**

Калиев фeroцианид и калциев фитат, чието използване е предвидено в приложение № ??, точка 25, или използването на DL-винена киселина, предвидено в приложение № ??, точка 28, може да бъде използвана само под надзор на енолог или техник, одобрен от органите на държавата-членка, на чиято територия се извършва обработката, като степента на неговата отговорност се определя при необходимост от съответната държава-членка.

След обработка с калиев фeroцианид или калциев фитат виното трябва да съдържа следи от желязо.

Контролът върху използването на продуктите, посочени в първа алинея, се урежда от разпоредбите, приети от държавите-членки.

#### **5. Изисквания към диметилдикарбонат**

Област на приложение

Диметилдикарбонат може да се добавя към виното с една или повече от следните цели:

а) гарантиране на микробиологичната стабилност на бутилирано вино, съдържащо ферментируеми захари;

б) предотвратяване на развитието на нежелани дрожди и млечнокисели бактерии;

в) спиране на ферментацията на сладки, полусладки и полусухи вина.

Изисквания

за цел а) добавянето трябва да се извърши малко преди бутилирането,

използваният продукт трябва да отговаря на критериите за чистота, определени в Наредба № 21 от 15 октомври 2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистотата на добавките, предназначени за влагане в храни (обн., ДВ, [бр. 104](#) от 6.11.2002 г., изм. и доп., [бр. 61](#) от 13.07.2004 г., [бр. 43](#) от 20.05.2005 г., изм., [бр. 24](#) от 20.03.2007 г., в сила от 10.04.2007 г., изм. и доп., [бр. 58](#) от 17.07.2007 г., в сила от 15.02.2008 г., [бр. 26](#) от 6.04.2010 г., в сила от 6.04.2010 г., бр. 29 от 8.04.2011 г., в сила от 8.04.2011 г.), тази обработка трябва да бъде вписана в дневника по чл. 47 от закона.

#### **6. Изисквания относно обработката с електролиза**

Тази обработка има за цел постигане на стабилизация на винения камък спрямо калиевия хидроген тартрат и калциевия тартрат (и други соли на калция) чрез екстрахиране на йони за намаляване на пренаситеността им във виното под въздействие на електрическо поле с помощта от една страна на мембрани, пропускащи само аниони, и от друга страна, на мембрани, пропускащи само катиони.

##### **1. Изисквания относно мембраните**

Мембраните са разположени последователно в система тип „филтър-преса" или във всяка друга подходяща система, която определя отделенията за обработка (вино) и за концентриране (отпадна вода).

Мембраните, пропускащи катиони, трябва да бъдат адаптирани за екстракция само на катиони, и по-специално на катионите:  $K^+$ ,  $Ca^{++}$ . Мембраните, пропускащи аниони, трябва да бъдат адаптирани за екстракция само на аниони, и по-специално на тартратни аниони.

Мембраните не трябва да предизвикват прекомерни изменения във физикохимичния състав и на сетивните характеристики на виното. Те трябва да отговарят на следните изисквания:

- те трябва да са произведени съгласно добрите производствени практики на базата на вещества, които са разрешени за производство на пластмасови материали, предназначени да влизат

в контакт с хранителните продукти съгласно Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн., ДВ, [бр. 13](#) от 8.02.2008 г., в сила от 8.02.2008 г., изм. и доп., [бр. 86](#) от 3.10.2008 г., в сила от 1.01.2010 г., [бр. 62](#) от 10.08.2010 г., в сила от 10.08.2010 г., [бр. 44](#) от 10.06.2011 г., в сила от 10.06.2011 г., [бр. 2](#) от 6.01.2012 г., в сила от 6.01.2012 г., доп., бр. 25 от 27.03.2012 г., в сила от 27.03.2012 г.), потребителят на инсталацията за електродиализа трябва да докаже, че използваните мембрани притежават описаните по-горе характеристики, и че операциите по заменянето им са извършени от специализиран персонал;

- те не трябва да отделят никакви вещества в количество, което може да представлява заплаха за здравето на хората или да повлияе на вкуса или мириса на хранителните продукти, и трябва да отговарят на критериите, предвидени в Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн., ДВ, [бр. 13](#) от 8.02.2008 г., в сила от 8.02.2008 г., изм. и доп., [бр. 86](#) от 3.10.2008 г., в сила от 1.01.2010 г., [бр. 62](#) от 10.08.2010 г., в сила от 10.08.2010 г., [бр. 44](#) от 10.06.2011 г., в сила от 10.06.2011 г., [бр. 2](#) от 6.01.2012 г., в сила от 6.01.2012 г., доп., бр. 25 от 27.03.2012 г., в сила от 27.03.2012 г.);

- тяхното използване не трябва да предизвиква взаимодействие между съставките на мембраната и на виното, които биха могли да предизвикат образуване в обработвания продукт на нови съединения, които могат да имат токсичен характер. Стабилността на новите мембрани за електродиализа трябва да се установява със симулатор, който има физикохимичния състав на виното за изследване на евентуална миграция на някои вещества, получени от мембрани за електродиализа.

Препоръчва се следният метод на изследване:

Симулаторът е водно-спиртен разтвор, който е буфериран спрямо рН и проводимостта на виното. Той има следния състав:

чист етанол 1 l,

калиев хидроген тартрат: 380 g,

калиев хлорид: 60 g,

концентрирана сярна киселина: 5 ml,

дестилирана вода: количество, необходимо за достигане до 100 l.

Този разтвор се използва за изпитванията за миграция в затворен кръг чрез стек за електродиализа под напрежение (1 волт/клетка), с използване на 50 l/m<sup>2</sup> анионни и анионни мембрани, до достигане на 50 % деминерализиране на разтвора. Веригата на елюата се активира чрез разтвор от 5 g/l калиев хлорид. Мигриращите вещества се анализират в симулатора и в оттока от електродиализата.

Органичните молекули, които влизат в състава на мембраната и които биха могли да мигрират в обработвания разтвор, трябва да се определят количествено. За всяка от тези съставки се извършва специално количествено определяне от оторизирана лаборатория. Съдържанието в симулатора на всички количествено определени съединения трябва да бъде общо под 50 mg/l.

Принципно общите правила за проверките на материалите, които са в контакт с хранителните продукти, трябва да се прилагат в случая с тези мембрани.

## 2. Изисквания прилагани при използването на мембрани

Двойката мембрани, приложими към обработката на тартаратната стабилност на виното с електродиализа, се определя така че да бъдат спазени следните условия:

намаляването на рН на виното да не надвишава 0,3 единици рН, намаляването на летливите киселини да бъде под 0,12 g/l (2 meq (милiekвивалента), изразени в оцетна киселина), обработката чрез електродиализа не трябва да повлиява на нейонните съставки на виното, по-специално полифенолите и полизахаридите, дифузията на малки молекули, като тези на етанола, трябва да е редуцирана и да не предизвиква намаляване на алкохолния градус на виното с повече от 0,1 об. %, съхраняването и почистването на тези мембрани трябва да бъде извършвано съгласно приетите методи и с вещества, чието използване е разрешено при приготвянето на хранителни продукти, мембраните се маркират така, че да може да се контролира спазването на поредността им в стека, използваната апаратура се управлява от командно-контролна система, която отчита нестабилността, присъща на всяко вино, така че да се елиминира само пренастищането с калиев хидроген тартрат и

калциеви соли, прилагането на обработката се ръководи от енолог или квалифициран специалист. Тази обработка трябва да бъде вписана дневниците по чл. 47 от закона.

## 7. Изисквания относно уреазата

Международно кодифициране на уреазата: ЕС 3-5-1-5, CAS №: 9002-13-5.

Дейност: уреазата (активна в кисела среда), разгражда уреята на амониак и въглероден диоксид. Обявената активност е минимум 5 единици на милиграм, като 1 единица е равна на количеството ензим, което освобождава един  $\mu\text{mol NH}_3$  на минута при 37 °C от 5 g/l концентрат на урея (при pH4).

Произход: *Lactobacillus fermentum*.

Област на приложение: разграждане на уреята във вината, предназначени за продължително стареене, когато началната концентрация на урея надвишава 1 милиграма на литър.

Максимално използвано количество: 75 милиграма ензимен препарат на литър обработвано вино, като не трябва да се надвишават 375 единици уреазата на литър вино. В края на обработката всяка остатъчна ензимна дейност трябва да се прекрати чрез филтрация на виното (диаметър на порите, по-малък от 1  $\mu\text{m}$ ).

Спецификации относно химическата и микробиологичната чистота:

Загуба при изсушаване	Под 10 %
Тежки метали	Под 30 ppm
Pb	Под 10 ppm
As	Под 2 ppm
Общи колиформи	Няма
<i>Salmonella</i> spp	Няма в проба от 25 g
Общи аеробни зародиши	Под 5 x 10 <sup>4</sup> зародиши/g

Уреазата, използвана за обработка на виното, трябва да бъде произвеждана при условия, сходни с условията относно уреазата, предмет на становището на Научния комитет по храните от 10 декември 1998 г.

## 8. Изисквания за парчетата дъбово дърво

Цел, произход и област на прилагане.

Парчетата дъбово дърво се използват при производството и добиването на вина, включително за ферментацията на прясно грозде и гроздова мъст и за внасянето във виното на някои съставни характеристики, присъщи на дъбовото дърво.

Парчетата дъбово дърво трябва да произлизат изключително от видовете *Quercus*.

Парчетата дъбово дърво се оставят в естественото им състояние или се затоплят до лека, средна или висока степен, но не бива да се претърпели горене, включително повърхностно, не бива да са въглищни, нито да са трошливи на допир. Те не трябва да са претърпели други химични, ензимни или физични обработки, освен нагряването. Към тях не трябва да се добавя какъвто и да е било продукт, предназначен да увеличи тяхната естествена ароматизираща способност или техните извлечени фенолни съединения.

Етикетиране на използвания продукт.

Етикетът трябва да отбелязва произхода на ботаническия вид или видове дъб и интензивността на евентуалното нагряване, условията на съхранение и указанията за безопасност.

Размери.

Размерите на дървените частици трябва да са такива, че поне 95 % от теглото им да бъдат задържани от ситото, чиито отвори са 2 mm (или светло сечение на сито № 9).

Чистота.

Парчетата дъбово дърво не трябва да отделят вещества в концентрации, които биха предизвикали евентуални рискове за здравето.

Тази обработка трябва да бъде вписана в дневниците по чл. 47 от закона.

## **9. Изисквания за обработката за частично намаляване на алкохолното съдържание на виното**

Тази обработка има за цел да се получи вино с частично намалено алкохолно съдържание чрез отстраняване на част от алкохола (етанола) във виното посредством техники за физическо отделяне.

Изисквания

Обработваните вина не трябва да имат органолептични недостатъци и трябва да бъдат годни за пряка консумация от човека.

Отстраняването на алкохола във виното не може да се прилага, ако върху някой от лозаро-винарските продукти, употребявани при производството на съответното вино, се използва една от манипулациите по обогатяване посочени в Раздел V - Обогатяване на лозаро-винарските продукти, повишаване на киселинното съдържание и намаляване на киселинното съдържание на закона.

- Намаляването на действителното алкохолно съдържание по обем не може да надвишава 2 % об. и действителното алкохолно съдържание по обем на крайния продукт трябва да притежава, след извършване или не на манипулациите Раздел V от закона съдържание не по-малко от 9 об. %.;

Прилагането на обработката се възлага на енолог или квалифициран специалист.

Тази обработка трябва да бъде вписана в дневниците по чл. 47 от закона.

## **10. Изисквания за обработката за кополимерите PVI/PVP**

Тази обработка цели намаляването на извънредно завишените концентрации на метали и предотвратяването на недостатъците, причинени от твърде повишеното съдържание, например на желязо, посредством добавянето на кополимери, които поглъщат тези метали.

Изисквания

- добавяните към виното кополимери трябва да бъдат отстранявани чрез филтрация най-късно два дни след добавянето, като се прилага принципът на предпазните мерки.

- При мястата кополимерите трябва да се добавят най-рано два дни преди филтрацията. Прилагането на обработката се възлага на енолог или квалифициран специалист. Използваните кополимери адсорбенти трябва да са съобразени с изискванията на Международния енологичен кодекс на OIV, по-специално за максималните гранични стойности за съдържание на мономери;

- Обработката с кополимери PVI/PVP може да се използва само след определянето и публикацията на спецификациите за чистота и идентичност на разрешените кополимери в Международния енологичен кодекс на

## **11. Изисквания за обработка с катионообменители за гарантиране на тартратната стабилност на виното**

Тази обработка има за цел постигане на стабилизация на винения камък спрямо калиевия хидроген тартрат и калциевия тартрат (и други соли на калция).

Изисквания

1. Обработката трябва да обхваща само отстраняването на излишните катиони.

- Виното се обработва със студ предварително.

- Само малка част от виното, необходима за постигането на стабилност, се обработва с катионообменители.

2. Обработката се провежда върху смоли катионообменители, регенерирани киселинно.

3. Всички манипулации се ръководят от енолог или квалифициран специалист. Обработката трябва да бъде вписана в дневниците по чл. 47 от закона.

4. Катионните смоли трябва да бъдат съобразени с изискванията посочени в Наредба № 21 от 15 октомври 2002 г. за специфичните критерии и изисквания за чистотата на добавките,

предназначени за влагане в храни (обн., ДВ, [бр. 104](#) от 6.11.2002 г., изм. и доп., [бр. 61](#) от 13.07.2004 г., [бр. 43](#) от 20.05.2005 г., изм., [бр. 24](#) от 20.03.2007 г., в сила от 10.04.2007 г., изм. и доп., [бр. 58](#) от 17.07.2007 г., в сила от 15.02.2008 г., [бр. 26](#) от 6.04.2010 г., в сила от 6.04.2010 г., бр. 29 от 8.04.2011 г., в сила от 8.04.2011 г.), посочени в Приложение № ??, т. 45. Използването им не трябва да предизвиква прекомерни изменения във физикохимичния състав и в сетивните характеристики на виното и да се съобразяват с граничните стойности, определени в точка 3 на монографията „Смоли катионообменители“ на Международния енологичен кодекс на Международната организация по лозята и виното.

## **12. Изисквания за обработката на вината с хитозан, получен от *Aspergillus niger*, и за обработката на вината с хитин глюкан, получен от *Aspergillus niger*.**

Област на приложение:

- а) намаляване на съдържанието на тежки метали, по-специално на желязо, олово, кадмий, мед;
- б) предотвратяване на помътняването, причинено от повишеното съдържание на желязо, помътняването, причинено от повишеното съдържание на мед;
- в) намаляване на евентуалните замърсители, по-специално на охратоксин А;
- г) намаляване на популациите нежелани микроорганизми, по-специално *Brettanomyces*, чрез обработка единствено с хитозан.

Изисквания:

- Приложимата дозировка се определя след предварително изпитване. Максималната приложима доза не може да надвишава:
  - 100 g/hl за приложения а) и б),
  - 500 g/hl за приложение в),
  - 10 g/hl за приложение г).
- Утайките се отстраняват чрез физични методи.

## **13. Изисквания за повишаване на киселинното съдържание чрез електромембранна обработка**

- Катионните мембрани трябва да са съставени така, че да позволяват извличането само на катиони, по-специално на катиона  $K^{+}$ .
- Двуполусните мембрани са непропускливи за анионите и за катионите на мъстта и виното.
- Прилагането на обработката се ръководи от енолог или квалифициран специалист.
- Използваните мембрани трябва да отговарят на изискванията предвидени в Наредба № 2 от 23.01.2008 г. за материалите и предметите от пластмаси, предназначени за контакт с храни (обн., ДВ, [бр. 13](#) от 8.02.2008 г., в сила от 8.02.2008 г., изм. и доп., [бр. 86](#) от 3.10.2008 г., в сила от 1.01.2010 г., [бр. 62](#) от 10.08.2010 г., в сила от 10.08.2010 г., [бр. 44](#) от 10.06.2011 г., в сила от 10.06.2011 г., [бр. 2](#) от 6.01.2012 г., в сила от 6.01.2012 г., доп., бр. 25 от 27.03.2012 г., в сила от 27.03.2012 г.). Мембраните трябва да бъдат съобразени с изискванията в монографията „Мембрани за електродиализа“ („Membranes d'électrodialyse“) от Международния енологичен кодекс, публикуван от OIV.



## **ДОБРИ ПРАКТИКИ И УПРАВЛЕНИЕ НА БЕЗОПАСНОСТТА НА ПРОДУКТИТЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВО НА ВИНО, СПИРТНИ НАПИТКИ И ДРУГИ ПРОДУКТИ ОТ ГРОЗДЕ И ВИНО**

### **Определение**

**ДОБРА ПРОИЗВОДСТВЕНА ПРАКТИКА (ДПП)** е системата от основни хигиенни и технологични правила за работа, съответно "добра хигиенна практика" и "добра технологична практика", която се прилага при производството и търговията с вина, спиртни напитки и други продукти от грозде и вино, за да се сведе до приемлив минимум рискът от замърсяването им чрез производствена или човешка дейност. Правилата се отнасят до проектирането, състоянието и поддържането на сградите, помещенията, машините, апаратите, основните и спомагателните технически съоръжения, приемането и съхранението на суровините, на основните, спомагателните и опаковъчните материали, хигиената и обучението на персонала, системите за проследяване и контрол на качеството и технологичния процес, воденето на документация.

### **ДПП изискват:**

- всички производствени процеси да са точно дефинирани и системно разглеждани;
  - производството да се извършва в подходящи помещения, складови площи и оборудване;
  - да е налице система за избор, контрол и оценка на доставчиците;
  - персоналът да е с подходяща квалификация и опит;
- операторите да са обучени да извършват правилно операциите;
- наличие на Стандартни оперативни процедури (СОП) за почистване и санитарни обработки; за контрол на вредителите; за контрол на химикалите и за лична хигиена на персонала;
  - наличие на система за отзоваване на некачествени и опасни за здравето партии от пазара или дистрибутора и система за проучване на постъпили оплаквания за несъответстващи партии с цел предприемане на подходящи мерки за предотвратяване на повторното им появяване;
  - записите и документите да показват, че всички стъпки и етапи от производството и контрола са били действително изпълнени и че всички значими отклонения са описани подробно, регистрирани са надеждно и дават възможност за проследяване на пълната история на партидата.

### **Цел на добрите практики:**

1. Да осигурят достатъчно гаранции за производството на качествени и безопасни за здравето на потребителите вина, спиртни напитки и други продукти от грозде и вино.
2. Да позволят защитата на многообразието от енологични практики, както и защита на качеството и спецификата на продукта.
3. Да се установят национални мерки за защита на автентичния продукт, което да даде възможност на потребителите да разпознават търсената от тях напитка по типичност, органо-лептични качества, традиционност, нововъведения). Да се осъществява ефективен контрол върху добивите, характерните особености на региона, почвата и насажденията.
5. Да се произвежда продукт, безопасен за здравето на потребителите.

6. Да се стимулират винопроизводителите към въвеждането на нови практики, разрешени за използване във винопроизводството и подходящи за регионалната специфика на продукта.
7. Да се създадат условия за защита на околната среда от вредни въздействия чрез използването на производствени техники и/или енологични практики, щадящи средата и природното равновесие.
8. Да се оптимизира управлението и организацията на производство на вино, спиртни напитки и други продукти от грозде и вино.

### **Описание на производствения процес ВИНО**

Виното е продукт, получен изключително в резултат на пълна или частична алкохолна ферментация на смачкано или несмачкано прясно грозде или гроздова мъст от прясно грозде.

Като продукт, получен изключително в резултат на протичане на естествени процеси и при използване на земеделски суровини, виното съдържа различни съединения, оказващи благоприятно физиологическо въздействие върху човешкия организъм.

Прилагането на добрите производствени практики като гаранция за предлагането на качествен и безопасен за здравето на потребителите продукт, запазва благородното име на виното като критерий за качество на живота.

### **СПИРТНИ НАПИТКИ**

Спиртната напитка е алкохолна течност, която е предназначена за пряка консумация, притежаваща специфични органолептични характеристики и минимално алкохолно съдържание 15 об.% и която е получена:

а) директно чрез дестилация в присъствието или не на ароматизиращи вещества, натурални ферментирани продукти и/ или чрез наkisване на растителни субстанции, и/или чрез добавка на ароматизиращи субстанции, захари или други подслаждащи продукти, изброени в чл. 3, ал. 1 от Наредбата за определенията на видовете спиртни напитки, видовете суровини и технологични операции, правилата за производство на спиртните напитки, разрешените добавки и условията за използването им и/или други селскостопански продукти към етилов алкохол от земеделски произход и/или към дестилат от земеделски произход, и/ или към ракия (eai-clē-Yle йе ут, *тпе* зрик или Вгаптлуе), така както са дефинирани 8 наредбата, или

б) чрез смесване на спиртна напитка с една или няколко други спиртни напитки, етилов алкохол от земеделски произход с дестилат от земеделски произход или ракия, една или няколко алкохолни напитки, една или няколко напитки.

Прилагането на добрите производствени практики при производството на спиртни напитки е от изключително значение, доколкото те биха дали достатъчно гаранции за производството и предлагането на продукти, които не са опасни за здравето на потребителите.

Въпреки превенцията, осигурявана от прилагането на добрите производствени практики, производителите на спиртни напитки следва да предоставят достатъчно информация на потребителя за съдържанието на предлаганите напитки съгласно определенията със ЗВСН и наредбите норми, доколкото злоупотребата със спиртни напитки над определени количества би била опасна за здравето на потребителя, независимо от добросъвестността на производителите, прилагали приетите Добри практики. По желание производителят може да добавя и предупреждение за вредата от злоупотребата със спиртни напитки.

### **Добри практики за всеки етап от производствения процес**

Организацията на производствения процес трябва да е такава, че да осигурява:

- поточност и разделност на производствения процес; - недопускане кръстосването на пътищата на суровините, готовата продукция и отпадъците;
- отделяне на участъците за подготовка и почистване на суровините и материалите от тези за работа с почистени суровини;
- отделяне на участъците с мокри процеси от тези със сухи;
- определяне на път за отвеждане на отпадъците;
- подходящ микроклимат в производствените помещения и складовете за суровините и готовия продукт;
- подходящи условия за изграждане на необходимите санитар-но-технически съоръжения - тоалетни, съблекални и бани;
- ограничаване на достъпа на домашни и диви животни, насекоми, паразити в производствените помещения;

## **Д. ДОБРА ХИГИЕННА ПРАКТИКА**

### **I. Хигиена на околната среда и строителни изисквания.**

Пренебрегването на факторите на околната среда, имащи значение за хигиената, може да доведе до неконтролируеми замърсявания и въздействия върху продукта по време на производството. За предотвратяването на това е необходимо да бъдат предварително изяснени всички въздействащи фактори, намиращи се в съседство с производствената площадка или в близки незаети парцели, факторите следва да бъдат оценени по отношение на въздействието, което биха могли да имат както върху процеса на производство, така и върху готовата продукция.

Теренът, върху който се намират или върху който ще се изграждат съоръженията за преработка на грозде, получаване, от-лежаване и складиране на вино, трябва да е чист, сух и да отговаря на изискванията както за оттичане на повърхностните води, така и на тези за нивото на подпочвените води. Той трябва да е отделен от съседните имоти с ограда; избите и производствените цехове и дестилериите да имат централно изградена канализационна система с пречиствателни съоръжения и да се захранват с необходимото им количество питейна вода от градската мрежа или от собствен водоизточник. Подстъпите и пътищата към производствените обекти трябва да бъдат покрити с трайни настилки (асфалт, паваж, цимент), да имат подходящ дренаж, да не задържат вода след дъжд и да позволяват ефективно почистване.

Производствените площадки трябва да бъдат оценени за риск от замърсяване на околната среда, като се извършват и периодични оценки на потенциалните въздействия върху околната среда по отношение на произвеждания продукт.

**\*Чист терен:**

- терен, който няма в съседство източници на замърсяване;
- проветрив и сух;
- с необходимия наклон за оттичане на повърхностните води;
- нивото на подпочвените води да не е високо;
- да има възможност за нормално отвеждане на отпадните води и твърдите отпадъци от предприятието;
- да е трудно достъпен за насекоми, гризачи или други вредители;

- да е ограден по подходящ начин от прилежащата територия;
- на терена да не присъстват постройки и да не се допуска изграждането на такива, несвързани с дейността на производството;
- допуска се изграждането на навеси за съхраняване на амбалаж и суровини.

## **II. Хигиена на сградите и производствените помещения**

При изграждане на предприятието, сградите и инсталациите в него трябва да се спазват всички установени норми за проектиране. Сградите и техническите съоръжения трябва да са със стабилна и здрава конструкция и да осигуряват правилна организация на технологичния процес от влизането на суровините до крайния продукт. Вратите, водещи към отделните сектори в производството ("Обработка на суровините"; "Преработка"; "Опаковка и складиране"), трябва да бъдат подsigурени по подходящ начин срещу проникването на вредители. Вратите в секторите трябва да се затварят плътно, а при необходимост да се уплътнят; да са от материали с гладка, неабсорбираща повърхност, позволяваща влажно почистване и дезинфекция; да прилепват плътно и да не позволяват проникването на прах; да са обковани в долните си части с цел предотвратяване достъпа на гризачи.

Проектирането и изпълнението на конструкциите трябва да бъде такова, че да минимизира натрупването на замърсяване и отпадъци. До стените, подовите и таваните трябва да има осигурен лесен достъп за почистване.

Подовите на помещенията трябва да са изградени от водоустойчиви, неабсорбиращи и нетоксични материали, подходящи за измиване и дезинфекция, с необходимия наклон за оттичане в канализационните шахти.

Стените на помещенията да са покрити с неабсорбиращи и нетоксични материали, позволяващи влажно почистване и дезинфекция.

Таваните на помещенията да са изпълнени така, че да не позволяват натрупването на прах, кондензати и плесени, да са достъпни за почистване и дезинфекция. Висящите конструкции и инсталации да са изпълнени така, че да не допускат замърсяване от конденз и прах.

Прозорците на помещенията да са конструирани така, че да позволяват лесно почистване и дезинфекция; да имат защитни мрежи по отваряемите части против проникване на насекоми, птици и животни; да са достъпни за подмяна, почистване и ремонт; да са с наклон на первазите, позволяващ оттичането на вода; да не представляват опасност от попадане на парчета стъкло в продуктите при евентуално счупване.

В помещенията трябва да има естествена или изкуствена вентилация, която да поддържа подходяща температура и влажност на въздуха при ограничения за скоростта му. Тя се изгражда така, че да отвежда замърсения въздух, да не допуска прегряване и образуването на конденз, както и задържането на прах и пари, а също така да не предизвиква движение на въздуха от замърсени райони към чисти. Вентилационните отвори на принудителната вентилация да имат предпазни решетки и мрежи от неръждаеми материали, достъпни за почистване и ремонт. Навсякъде, където технологичният процес изисква филтриран или пречистен въздух, филтриращите устройства трябва да се поддържат по начин, осигуряващ максимална ефективност. В помещенията, в които се съхраняват или преработват продукти, както и в приемното отделение и отделението за опаковане, трябва да се осигури достатъчна вентилация.

Осветлението в различните видове помещения трябва да отговаря на нормативните изисквания за работа в производствена среда. Специално внимание да се отдели на осветеността на местата за визуална (ръчна) инспекция на суровините, материалите и готовия продукт. Да се вземат защитни мерки за недопускане попадането на стъкло и други чужди тела в продуктите от осветителните тела в работните помещения. Външните части на електрическата инсталация (ключове, лампи, кабели) трябва да са обезопасени и изолирани.

Помещенията за отдых, съблекалните, баните и тоалетните да се поддържат постоянно чисти; да имат топла връзка и да са напълно отделени от производствените помещения; да са добре осветени и отоплени; да са осигурени с топла и студена течаща вода и битова канализация; да имат подходяща вентилация в баните и тоалетните; да са осигурени със сапуни, миесици, дезинфекционни и подсушаващи средства.

Храненето, пиенето и пушенето на цигари да става само на определените за тази цел места.

### **III. Хигиена на продуктите**

#### **Контрол на качеството на суровините, помощните материали и междинните продукти.**

Използването и преработката на качествени суровини, помощни материали и междинни продукти са важна предпоставка за получаването на безопасен продукт. Необходимо е хигиенните изисквания към суровините и помощните материали предварително да се уточнят. Спазването на тези изисквания гарантира, че използваните и преработвани суровини и помощни материали са с добро качество и се съхраняват и транспортират при определените условия, което изключва непредвидими замърсявания.

В предприятията се работи със суровини и помощни материали, съпроводени с документ, доказващ тяхното съответствие с изискванията на българските държавни стандарти, отраслови нормали или технически спецификации. Когато продуктите са от внос, те трябва да бъдат съпроводени с документ от съответните местни компетентни органи, удостоверяващ съответствието им със стандартите в страната на произхода.

Постъпващите суровини и спомагателни материали трябва да са в срока на реализацията им, без признаци на развала и без отклонения в качеството, да не съдържат паразити и/или вредители, да не са заразени със средства за растителна защита над допустимите нива.

Входящият контрол на продуктите се извършва от упълномощено за целта длъжностно лице, което вписва в дневника за входящ контрол името на производителя и доставчика; номера на партидата; приетото количество; вида на придружаващата съответния продукт документация; датата на приемане; срок на годност, ако има такъв.

За точното регламентиране на изискванията се разработва спецификация за постъпващите в предприятието суровини и материали или се изисква спецификация от производителя/доставчика.

Действията, които се извършват при приемането в складовете, се описват в Инструкция за приемане и съхранение.

Освен посоченото по-горе упълномощеното лице проверява за съответствие със заявката и спецификацията; за хигиенното състояние на превозното средство, с което са пристигнали суровините и/или материалите; за състоянието на постъпващите суровини

и/или материали - външен вид, цялост на опаковките, подредба, разделно съхранение.

#### **Оценка на доставчика**

Изборът и оценката на доставчиците са едни от важните защитни мерки, които се вземат на входа на предприятието с цел предпазване от опасностите, пристигащи в предприятието заедно със закупуваните суровини и материали.

На база на изготвената спецификация за постъпващите суровини и материали се приготвя справка за възможните доставчици за всяка една позиция.

Предприятието избира критериите за оценка на доставчиците. Примерни критерии за качеството на постъпващите суровини и материали са: доброто, постоянно и сигурно качество; липсата на рекламации; внедрена система за качество; доставка в добро състояние и с изрядни документи; своевременни доставки.

При желание за комплексна оценка се ползват и икономически критерии като допълнителни безплатни услуги по доставката; по-ниска цена от всички останали; отстъпки за количество; фиксирана стабилна цена, която не се повишава често.

На доставчиците се прави оценка в следните категории: "много добра", "добра", "задоволителна" и „незадоволителна“.

Доставчикът се сменя веднага при получаване на последната категория или при две последователни категоризирания като "задоволителна".

#### **Контрол на храненето с питейна вода и вода за производствени цели**

Предприятията се хранят с необходимото за технологични цели количество вода, отговаряща на изискванията за качеството на водата, предназначена за питейно-битови цели. Водоснабдителната система за технически цели трябва да бъде изградена така, че:

- пътищата на питейната вода и канализационните инсталации да не се кръстосват, а когато това е изпълнимо - питейна-

та вода да минава винаги по-високо (над) канализационната вода;

- инсталациите за питейна и промишлена вода да не са свързани помежду си, така че да не се допусне преминаване на промишлена вода в тръбопроводите за питейна;

- промишлената вода в предприятието се ползва единствено за технически цели. Тя трябва се движи по отделна тръбна система, която е ясно маркирана;

- тръбопроводите и арматурата на инсталацията за питейна вода се изграждат от материали, разрешени за контакт с хранителни продукти; не се допускат тръби от корозиращи материали;

- при ползване на собствен водоизточник се поставя филтър за отстраняване на механичните примеси от водата; в случай на необходимост се осигурява инсталация за дезинфекция на водата; ако последното се осъществява чрез хлориране, се взимат мерки свободният хлор да не превишава хигиенните норми;

- при наличие на резервоари за питейна вода последната трябва периодично да се сменя.

Хигиенното състояние на водата се контролира в лаборатории с цел установяване на евентуално появило се химично и/или биологично замърсяване.

#### **IV. Хигиена на производството**

Машините, апаратите и инсталациите, които се ползват за директната преработка на суровините и продуктите, да имат сертификат, удостоверяващ пригодността им за употреба при производство на вина и спиртни напитки.

Технологичното оборудване трябва да е с технически и експлоатационни възможности, които осигуряват правилното протичане на технологичните процеси при производството.

Технологичното оборудване трябва да е конструирано така, че да може лесно да се измива и дезинфектира; да не създава предпоставки за замърсяване; да не създава предпоставки за попадане на чужди тела; да няма пукнатини и фуги, неравни повърхности и дефекти, задържащи остатъци от преработка.

Оборудването се изработва от материали, разрешени за употреба при производството на вина, спиртни напитки и други продукти от грозде и вино, устойчиви на корозия, ниски и високи температури, налягане, миене и дезинфекционни средства и др.

Технологичното обзавеждане се разполага в работните помещения така, че да се осигури достъп и достатъчно пространство за обслужването му. Всички процеси от приемането до експедицията на стоките трябва да са организирани така, че да е изключено каквото и да било замърсяване на суровините, опаковъчните материали, междинните продукти и готовите продукти. Производствената площадка трябва да осигурява достатъчно работно и складово пространство, за да може всички работни операции да се извършват безпрепятствено и при сигурни хигиенни условия. Технологичните системи трябва да са организирани така, че да ограничават всякакви потенциални рискове от физическо, химично или микробиологично замърсяване. Несъвместими вещества и материали, например сурови и преработени продукти, трябва да се съхраняват по подходящ начин, възпрепятстващ кръстосано замърсяване. Всички мерки по отношение на процесите в избата и прилаганите методи следва да се проверят по отношение на тяхното взаимодействие с цел повишаване на качеството на продукта.

### **Контрол на технологичния процес**

Произведените в предприятието продукти трябва да отговарят на Закона за виното и спиртните напитки и регламентите на ЕС в сектор "Вино" и сектор "Спиртни напитки" по отношение на прилаганите производствени практики и обработки, описани в приетите от производителя технологични инструкции.

Препоръчва се изграждане на система за вътрешен контрол и наблюдение върху критичните контролни точки за осигуряване на безопасността и качеството на продукцията или система за технологичен контрол, която може да е с превантивен характер.

### **Етапи, подлежащи на контрол. Контролни маркери**

**Транспортиране.** Транспортирането и приемането на гроздето трябва да се извършва при обезпечен контрол на качеството на закупените и внасяни в избата суровини. Транспортните средства следва да бъдат контролирани по отношение на спазване на съответните хигиенните изисквания, да са в безупречно техническо състояние и предварително почистени. При транспортирането трябва да бъдат взети мерки по отношение на предпазване на суровината от потенциални източници на замърсяване, от увреждания, които биха влошили качеството ѝ, от замърсяване с вредни микроорганизми и развитието на токсини.

### **Хигиенни изисквания за транспортните средства**

1. Контактната повърхност на транспортните средства следва да бъде изпълнена от инертни материали, непроменящи качеството и безопасността на транспортираното грозде.

2. Контактната повърхност трябва да бъде гладка и позволяваща лесно почистване.

**Приемане и преработка на суровините.** Отделението, в което се извършва приемането на суровината (грозде, вино, спиртни напитки и други продукти от грозде и вино), трябва да бъде в добро конструктивно и хигиенно състояние с възможности за добро почистване. Съоръженията за приемане и смачкване на гроздето трябва да имат сертификат, удостоверяващ пригодността им за употреба при производство на вина и спиртни напитки и да са с възможност за добро почистване.

**ферментация,** ферментационното помещение трябва да разполага с възможности за вентилиране, проветряване, поддържане и контролиране на хигиената. Съдовете, в които се извършва ферментацията, трябва да бъдат в добро конструктивно състояние, позволяващо контрол на температурата и динамиката на ферментация, както и в добро хигиенно състояние и без дефекти по вътрешната повърхност. Забранено е използването на генетично модифицирани организми. В процеса на ферментация трябва да се извършва органолептичен, физико-химичен и микробиологичен контрол.

**Съхранение.** Съдовете за съхранение следва да бъдат конструирани по начин, позволяващ изолирането на продуктите от околната среда с цел предпазване от случайно попадане на чужди тела, вредители и насекоми. Съдовете за съхранение трябва да са разположени така, че да позволяват периодичен контрол.

**Бутилиране (опаковане).** Готовата продукция се опакова в потребителски и транспортни опаковки, изработени от материали, които са разрешени за контакт с вино, спиртни напитки и други продукти от грозде и вино. Те не трябва да променят органолептичните им характеристики, трябва да запазват качеството им и да осигуряват защита от повреди и замърсявания, а също така трябва да са придружени и от съответния сертификат за качество и безопасност. Не се допуска използването на видимо замърсен амбалаж. Бутилките, пристигнали от завода производител, се измиват или изплакват и инспектират преди пълнене. Потребителските и транспортните опаковки се етикетират в съответствие със ЗВСН и Наредбата за означаване и търговско представяне на вината, спиртните напитки и другите продукти от грозде и вино.

**Складиране.** Складовете трябва да бъдат чисти, контролирани по отношение на вредители и подходящо разделени според вида на съхраняваните материали и продукти. Подходящи складови помещения трябва да се осигурят за контрол и съхранение на химикали. Трябва да се гарантира, че материалите и продуктите се използват в правилен порядък и в рамките на определения живот на рафта.

**Дестилация и ректификация.** Дестилационните отделения се оборудват със съоръжения, осигуряващи технологичните параметри на крайния продукт, съгласно действащата нормативна уредба.

За помещенията за съхранение на продуктите важат следните изисквания:

1. Помещенията да позволяват адекватно почистване.
2. Ефективно да предпазват продуктите от развала по време на съхранение.
3. Да са снабдени с уреди за регистриране на параметрите на съхранение - най-често температура и влажност.

При съхранение се спазва принципът на разделно съхранение на продуктите, предназначени за директна консумация от хора, от тези, които не са предназначени за директна консумация; разделно съхранение на опаковани и неопаквани продукти, както и на суровини и готови продукти. При ротацията на съхраняваните продукти важи принципът "Първи влязъл - първи излязъл".

Предприятието трябва да има и склад за съхранение на опаковъчни материали. Тук изискването е пакетиращият материал да не се поставя директно на пода и



помещението да бъде изолирано по отношение на прах, замърсяване и течове от покриви.

Складовете за съхранение на почистващите препарати и дезинфектанти се изграждат на подходящи за това места. Те трябва да предпазват препаратите от повреждане и развала /напр. излагане на пряка слънчева светлина, овлажняване на хигроскопичните препарати и т.н./. В тях трябва да има списък на всички съхранявани препарати с указание за начина на използването им.

#### **Описание на производствените етапи при бутилирането**

1. Подготовка на спомагателните материали: бутилки, тапи, винтови капачки, капсули, етикети, опаковки, кашони и др.

2. Пълнене.

3. Затваряне и капсуловане.

4. Етиктиране, маркиране.

5. Поставяне на акцизен бандерол.

6. Опаковане, палетизиране.

Опакованите продукти трябва да съдържат адекватна и достъпна информация, ясна за консуматора така, че той да може да направи избор. Недостатъчната информация за продукта може да доведе до неправилното му съхраняване и предлагане в по-късни етапи от неговата дистрибуция. Всяка партида от продукта трябва да бъде подходящо обозначена така, че да може да бъде идентифицира в случай на необходимост от изтегляне от търговската мрежа. Етиктирането на продуктите трябва да се извършва в съответствие с Наредбата за означаването и търговското представяне на вината, спиртните напитки и продуктите от грозде и вино.

#### **Описание на Производствени практики, използвани при производство на вино, спиртни напитки и други продукти от грозде и вино.**

1. Корекция на състава.

2. Бистрене.

3. Отделяне от утайките.

4. филтриране, сепариране.

5. Дестилиране, ректифициране.

6. Купажиране.

7. Стабилизиращи практики.

Производствените практики за вино, спиртни напитки и други продукти от грозде и вино се извършват с машини, съоръжения и консумативи, разрешени за използване при производството на вино и спиртни напитки и придружени със сертификат за качество и безопасност.

За избягване на проблемите, породени от техническа неизправност, които могат да доведат до замърсяване или до оцеляване на нежеланата микрофлора, както и за осигуряване на безопасността на произвежданите продукти, е необходима поддръжка на технологичното обзавеждане в добро техническо състояние чрез периодични планови прегледи и калибриране.

За по-добра отчетност трябва да се прави картон на всяка машина и апарат, където да се вписват планираните и извършените прегледи и наложените се аварийни ремонти.

За нуждите на производството и за изпълнителния персонал е необходимо да бъдат установени конкретни правила за работа, визиращи отделните работни места. Тези правила трябва да бъдат оформени като работни инструкции, които се поста-

вят на видно място, за да може лесно и бързо да се прави справка. Персоналът трябва да бъде обучен на място от прекия си началник или от външно лице.

За избягване на кръстосано замърсяване при преработката на продуктите е необходимо да се вземат следните мерки: разделна подготовка и обработка на различните суровини; за всяка суровина (продукт) се използват различни машини, апарати и инструменти, а когато това е невъзможно или нецелесъобразно, машините, апаратите и инструментите се измиват и дезинфекцират преди започване на работа с нова суровина (продукт); да не се кръстосват пътищата на отпадъците и суровините, а когато това е невъзможно, тяхното пренасяне през пресечната точка да става в различно време (не едновременно).

За предотвратяване на попадането на чужди тела в продуктите, трябва да се спазват следните изисквания: да не се прелива съдържимото от счупени в здрави опаковки; да не се съхраняват части от ремонт, малки детайли, гвоздеи, тел, миешки и дезинфекционни средства и други в работните помещения; суровини и готова продукция с неотстранимо механично замърсяване да се отделят за бракуване.

## **V. Контрол при почистване, дезинфекция и борба с вредителите**

За редовното почистване, измиване и дезинфекция се изработва график, който се съчетава с графика за поддръжка. В него се посочва наименование на машината/апарата; действие по поддръжката/санитарната обработка; честота за извършване на прегледа/санитарната обработка; миешки препарати и други консумативи; отговорник.

Препоръчва се описанието на съответната дейност да се оформи като работна инструкция, в която се описва дали и как се разглобява машината (апарата), как се консервира и подготвя за работа след дълъг престой.

Миешките и дезинфекционни средства трябва да се съхраняват в отделни помещения без пряк контакт с технологичното оборудване и продуктите, предназначени за обработка. При извършването на санитарната обработка работниците трябва задължително да използват лични предпазни средства - ръкавици, очила, маски. Детергентите, дезинфекционните средства, инвентарът и пособията, използвани за миене и дезинфекция, се съхраняват отделно от производствените помещения, суровините, материалите, готовата продукция и амбалажа.

Почистването, измиването и дезинфекцията се прилагат последователно и/или комбинирано.

Начинът на почистване, измиване и дезинфекция се определя в съответствие с характера на производството и характеристиката на замърсяването, както и в зависимост от опасността от заразяване на продуктите и от използваните миешки средства (детергенти) и дезинфектанти с помощта на компетентни специалисти по хигиена и технологии.

Контролът по почистване, измиване и дезинфекция се провежда от определено за целта лице.

При прилагане на детергенти и дезинфектанти се спазват стриктно указанията на производителя за работа с тях и правилата за лична безопасност на персонала - използване на защитно облекло, работни престилки, ръкавици, очила и други.

С почистването и измиването се цели отстраняване на видимите остатъци, отпадъци и наслоявания чрез прилагане на механични операции (изтриване, изчеткване, изстъргване, изсмукване, помитане и др.) и последващо отмиване на грубото замърсяване с вода; прилагане на силни основи или киселини и техни разтвори за

отстраняване на трайни минерални и други отлагания под формата на котлен камък и последващо отмиване с вода; прилагане на детергенти, разтварящи и суспендиращи замърсяванията и отлаганията и последващо отмиване с вода; измиване - влажно и с течаща вода, отговаряща на изискванията за питейна вода, при отстраняване на всички остатъци от използваните средства за почистване и детергенти.

Детергентите трябва да притежават: добри миешки свойства за конкретния вид замърсяване; добра разтворимост във вода; активност при концентрациите и температурите, прилагани за дадения тип замърсяване; съвместимост с подходящите за използване дезинфектанти. Те не трябва се адсорбират от работните повърхности и технологично обзавеждане и да не предизвикват корозия на обработваните материали.

Почистването и измиването могат да се извършват ръчно или машинно. За целта се предпочита инсталация за почистване на място.

Химичните дезинфектанти трябва да притежават възможно най-широкоспектърни антимикробни свойства; да не са токсични за работещите в прилаганите концентрации; да не променят качествата на готовата продукция; да не предизвикват корозия на обработваните материали; да не се адсорбират от обработваните повърхности.

При работа с химични дезинфектанти строго се спазват указанията на производителя им за тяхното приложение (концентрация, температура на работните разтвори, минимално контактно време, начин на приготвяне на разтворите, начин на употреба и др.).

Контролът върху ефекта от почистването, измиването и дезинфекцията се извършва периодически чрез индикаторни реакции, специфични за прилаганите миешки и дезинфекционни препарати за търсене на остатъчни количества от тях. При технологична необходимост се извършват микробиологични изследвания на проби от повърхностите и технологичното обзавеждане.

Начинът и графикът на почистване, измиване и дезинфекция в предприятията се определя в зависимост от спецификата на производството и се поставя в напечатан вид на достъпно за ползване място в работните помещения.

Битовите помещенията - тоалетните, баните, съблекалните, помещенията за отдых, трябва да се поддържат чисти по всяко време. Умивалните, баните и тоалетните трябва да са осигурени с подходящи средства за миене и подсушаване на ръце. На видни места се поставят нагледни материали, напомнящи за необходимостта от измиване на ръцете след ползване на тоалетна.

Чрез мерките за борба с вредителите се защитават суровините, материалите и готовата продукция в производствените помещения и складовете, площадките, битовите помещения и цялата територия на предприятието.

В предприятията се извършва постоянен контрол за недопускане на гризачи и инсекти. Работниците и служителите съобщават незабавно за забелязани в производствените помещения, складовете и социално-битовите помещения вредители.

Не се разрешава достъпът и отглеждането на животни на територията и в помещенията на предприятието.

За ограничаване на достъпа на вредителите до складовете, производствените и други помещения се предприемат следните мерки на пасивна защита: поддържат се в изправност огражденията на двора; всички отвори в сградите, през които биха могли да влизат гризачи и/или насекоми, се запушват; поставят се мрежи против насекоми на прозорците, използвани за проветряване; поставят се мрежи против влизане на птици в складовете.

За унищожаване на проникналите в предприятието вредители се препоръчва ръководството да сключи договори със специализирани фирми за дезинсекция и дератизация. При работата на външните фирми по дезинсекция и дератизация се осигурява представител на предприятието.

Дейностите за борба с вредителите се извършват в съответствие с утвърден график за борба с вредителите. Резултатите от обработките се отразяват в отчетен лист за борба с вредители, в който се вписва видът на използваните отрови и други химикали и местата на поставянето им.

#### **VI. Отпадъци, отпадна вода и отстраняване на отпадъци**

Във всяка изба има всекидневно големи количества отпадъци - етикети, счупено стъкло, фолио и др. Към тях се причисляват отпадъчната вода и използваните средства за почистване и дезинфекция. Струпването и почистването на твърдите и течни отпадъци трябва да се извършва разделно, като отпадъчната вода трябва да се извежда чрез самостоятелни тръбопроводи до съответната канализация.

Твърдите промишлени и битови отпадъци се събират разделно във водонепроницаеми контейнери, с подходяща за почистване конструкция и изработени от материали, позволяващи измиване и дезинфекция. Те трябва да се изнасят периодически.

Отпадъците се събират на специално изградена за целта площадка, която е разположена на разстояние, недопускащо вредно влияние на отпадъците върху производството. Тя е циментирана, асфалтирана или с друга настилка, осигуряваща условия за почистване и миене; оградена е така, че да не се допуска разпиляване на отпадъците от ветровете. Отпадъците на площадката за смет се съхраняват в съдовете за смет (контейнери), които не се ползват за производствени цели. Площадката и контейнерите се почистват и измиват след всяко извозване на твърдите отпадъци.

#### **VII. Персонал - лична хигиена, поведение**

Всяко предприятие трябва да определи изисквания за здравословни и безопасни условия на труд, както и за облеклото и личното поведение на работниците и служителите. Индивидуалните хигиенни планове обхващат всички изисквания и съдържат мерките за обучение на сътрудниците по въпросите на чистия и безопасен продукт. Въвеждането и носенето на защитно облекло е необходимо условие.

Всяко лице, заето в производствения процес, подлежи на предварителни и периодични медицински прегледи съгласно изискванията на Министерство на здравеопазването.

##### **Ръководителите на предприятието:**

- осигуряват обучение на персонала по въпросите на производствената и личната хигиена;
- осигуряват начални и периодични лекарски прегледи на персонала;
- осигуряват специално работно облекло, лични предпазни средства и обувки на работещите;
- осигуряват необходимите почистващи, миешки, перилни, дезинфекционни, дезинсекционни и дератизационни средства.

Всяко лице, работещо в предприятието, е длъжно незабавно да уведоми прекия си ръководител при наличие на стомашно-чревни разстройства; възпалителни заболявания

на горните дихателни пътища; кожно-гнойни заболявания и увреждания, както и за наранявания - порезни рани, изгаряния и др. по време на работа.

**Персоналът е длъжен да спазва следните по-важни хигиенни правила, свързани с работното облекло и външния вид:**

- работниците да идват чисти на работа;
- да се пази чисто работно облекло;
- косите трябва да са прибрани в шапки, кърпи или подходящи мрежи, за да не се допусне попадането на косми в продуктите;
- не се разрешава носенето на работно облекло извън територията на предприятието. В цеховете за бутилиране не се допуска излизането с работно облекло извън границите цеха;
- не се разрешава носенето на бижута, часовници и накити, както и на странични предмети от лицата, работещи в пряк контакт с продуктите при бутилиране.

В производствените помещения на предприятието се допускат външни лица само след обличане на специално работно облекло и с придружител. Те трябва да спазват изискванията за работното облекло, личната хигиена и поведение, отнасящи се за персонала.

На входния портал на предприятието се водят записи в "Дневник за външни посетители" за здравословното им състояние. Те трябва да декларират, че не страдат от заразни заболявания.

Външни лица, наети за определена работа, се наблюдават от упълномощени за това работници или специалисти в предприятието.

Външните посетители в производствените звена са длъжни да спазват определения в предприятието ред, като предварително биват запознати с него.

## **VIII. Обучение**

Всички работници, които пряко или непряко участват в производството, бутилирането и транспорта, трябва да знаят как да поддържат чистотата, хигиената и да спазват установените изисквания. Те трябва да знаят при кой етап от процеса и чрез кои действия може да се появи заплаха за здравето на потребителя и чрез кои мерки този риск може да се изключи.

Персоналът трябва да притежава необходимите технически знания, да познава процедурите и инструкциите за работа и да е обучен по безопасност на труда.

Обучението на персонала на всички нива осигурява необходимите знания и умения за производство на безопасни продукти, предназначени за пряка консумация, както и запознаване на персонала с основните положения на добрите хигиенни практики и с произтичащите от тях преки задължения.

Редът и начинът за обучение на персонала, зает в производството и свързаните с него дейности, се определя с утвърдена от ръководството програма.

За различните категории персонал и за различните работни места се провежда обучение, съответстващо на служебната характеристика, задълженията и отговорностите.

**С персонала се провежда следното обучение:**

**Начално обучение по Добри хигиенни практики** - провежда се при постъпване на работа, като се съчетава с това по Анализ на опасностите и контрол на критичните точки (ако има такива в предприятието). То се свежда до представяне на сведения за фирмата, личните права и задължения, както и изискванията към работника

(служителя), свързани със служебната му характеристика, обучение по техника на безопасност и охрана на труда, обучение по пожарна безопасност.

**Групово обучение** - организира се периодично за опресняване на знанията и за запознаване с новостите по безопасност и добри хигиенни практики, както и при започване на ново, непознато за работниците и служителите, производство.

**Обучение на място** - за усвояване на необходимите трудови умения.

**Обучение за мониторинг** - персоналът се обучава според спецификата на работното място за усвояване на умения и навици, необходими за наблюдаване на процесите и оформяне на записи. Провежда се от началник - цеха или от старши работник (ръководител участък).

**Термини, които могат да се използват за описание на вино със защитено наименование за произход или защитено географско указание или с географско указание на трета страна, което е ферментирало, отлежало или оставено да старее в дървен съд**

ферментирало в барик	отлежало в барик	оставено да старее в барик
ферментирало в ... бѣчва <i>[посочете вида на дървения материал]</i>	отлежало в ... бѣчва <i>[посочете вида на дървения материал]</i>	оставено да старее в ... бѣчва <i>[посочете вида на дървения материал]</i>
ферментирало в бѣчва	отлежало в бѣчва	оставено да старее в бѣчва

**МОТИВИ**  
**към проекта на Правилник за прилагане на**  
**Закона за виното и спиртните напитки**

Проектът на Правилник за прилагане на Закон за виното и спиртните напитки (ЗВСВ) се приема в съответствие с разпоредбите на § 3 от преходните и заключителните разпоредби на Закона за виното и спиртните напитки и урежда изчерпателно материята по отношение на организацията в лозаро-винарския сектор.

Целите, поставени в Правилника за прилагане на ЗВСН, гарантират безпрепятственото провеждане на политиката в лозаро-винарския сектор, производствения потенциал и контрола по спазването ѝ. В Правилника за прилагане на ЗВСН се уреждат условията и редът за признаване на организациите на производителите, утвърждаването на състава на дегустационните комисии, условията за класифициране на винените сортове лози, прехвърлянето на права засаждане, изискванията за съдържанието на досиетата на гроздопроизводителите и винопроизводителите, експерименталното въвеждане на нови практики.

Продуктите от лозаро-винарския сектор следва да се произвеждат в съответствие с определени правила относно енологичните практики и ограничения, които да гарантират, че се отговаря на съображенията, свързани с общественото здраве, и на очакванията на потребителите по отношение на качеството и производствените методи, във връзка с което в Правилника за прилагане на ЗВСН са разписани условията, на които трябва да отговарят вината със защитено наименование на произход, вината със защитено географско указание, сортовете вина, редът за тяхното производство и регистрацията им, разрешените енологични практики, етикетирание, както и начините за унищожаване на продукти при изчерпване на възможностите за преработка и когато продуктите не са безопасни за човешкото здраве.

Със Закона за виното и спиртните напитки се въвежда възможността за производство на плодови вина, изискванията към които не фигурират в европейското право и е дадена възможност на държавите-членки за въвеждане на разрешителен режим по отношение на производството на такива вина. За вината, получени в резултат на пълна или частична алкохолна ферментация на плодове, различни от грозде, са определени условията и редът за производството им, признаването и предлагането им на пазара.

Приемането на проекта на Правилник за прилагане на ЗВСН няма да окаже пряко и/или косвено въздействие върху държавния бюджет, което не налага изготвяне на финансова обосновка и нейното одобрение от финансовия министър.

С приемането на Правилника за прилагане на ЗВСН ще се промени режимът, прилаган по отношение на лозаро-винарския сектор с оглед създаване на лозаро-винарски режим, почиващ на ясни, прости и ефикасни правила, подsigуряващи равновесие между търсенето и предлагането; повишаване на конкурентоспособността на винопроизводителите; постигане на по-висока степен на контрол и защита на потребителите; предотвратяване на измамни практики и постигане на прозрачност на пазара и честна конкуренция при производството на лозаро-винарски продукти и плодови вина.

**МИНИСТЪР-ПРЕДСЕДАТЕЛ:**

**БОЙКО БОРИСОВ**