

Suvestinė redakcija nuo 2020-12-01

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2001, Nr. [45-1605](#), i. k. 1012330ISAK00000171

Nauja redakcija nuo 2017-11-01:

Nr. [3D-625](#), 2017-10-05, paskelbta TAR 2017-10-05, i. k. 2017-15833

**LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO
MINISTRAS**

ĮSAKYMAS

**DĖL VAISIŲ IR (AR) UOGŲ VYNO, VAISIŲ IR (AR) UOGŲ GĖRIMŲ IR KOKTEILIŲ
APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO TECHNINIO REGLAMENTO
PATVIRTINIMO**

2001 m. gegužės 25 d. Nr. 171

Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos nuostatų, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1998 m. rugsėjo 15 d. nutarimu Nr. 1120 „Dėl Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos nuostatų patvirtinimo“, 9.17 papunkčiu ir siekdamas reglamentuoti vaisių ir (ar) uogų vyno, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių apibūdinimą, gamybą ir prekinį pateikimą:

t v i r t i n u Vaisių ir (ar) uogų vyno, vaisių ir (ar) uogų gėrimų ir kokteilių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą (pridedama).

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

KĘSTUTIS KRISTINAITIS

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro 2001 m. gegužės 25 d.
įsakymu Nr. 171
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro 2020 m. rugpjūčio 6 d.
įsakymo Nr. 3D-587 redakcija)

VAISIŲ IR (AR) UOGŲ VYNO, VAISIŲ IR (AR) UOGŲ VYNO GĖRIMŲ IR KOKTEILIŲ APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO TECHNINIS REGLAMENTAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaisių ir (ar) uogų vyno, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas (toliau – reglamentas) parengtas vadovaujantis 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) Nr. 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka, ir Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 20 d. nutarimu Nr. 617 „Dėl Informacijos apie techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras teikimo taisyklių patvirtinimo“.

2. Reglamentas nustato bendruosius vaisių ir (ar) uogų vyno, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo reikalavimus. Reglamento nuostatos privalomos visoms Lietuvos Respublikos įmonėms, užsiimančioms šiame reglamente apibrėžtų vaisių ir (ar) uogų vyno, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių gamyba, įvežimu bei pardavimu. Taikant abipusio pripažinimo principą, jeigu prekėmis teisėtai prekiaujama kitoje Europos Sąjungos (toliau – ES) valstybėje narėje ar Turkijoje arba jos yra ELPA valstybės, kuri yra susitariančioji EEE susitarimo šalis, kilmės ir joje teisėtai parduodamos, tokios prekės laikomos suderinamos su šia priemone. Šios priemonės taikymas priklauso nuo nuostatų, kurios pateikiamos 2019 m. kovo 19 d. Reglamente (ES) Nr. 2019/515 dėl kitoje valstybėje narėje teisėtai parduodamų prekių abipusio pripažinimo, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 764/2008.

II SKYRIUS SĄVOKOS

3. **Vaisių ir (ar) uogų vynas** – gėrimas, gaunamas fermentacijos būdu tikrai iš visiškai arba iš dalies sutraiškytų ar nesutraiškytų šviežių vaisių ir (ar) uogų (išskyrus vynuogių) arba šviežių vaisių ir (ar) uogų (išskyrus vynuogių) sulčių arba sulčių, gautų atskiedus vaisių ir uogų

(išskyrus vynuogių) koncentratą, pridedant ar nepridedant vandens, cukrų ir (ar) jų sirupų, medaus, etilo alkoholio, leidžiamų maisto priedų. Šis vynas gali būti:

3.1. Natūralus vaisių ir (ar) uogų vynas – vaisių ir (ar) uogų vynas, kuriame esantis etilo alkoholis yra susidaręs tik fermentacijos būdu ir neviršija 14,5 tūrio proc., išskyrus desertinį vyną, kurio faktinis etilo alkoholio kiekis neviršija 16 tūrio proc. Priklausomai nuo cukraus kiekio, vynas gali būti sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus, desertinis. Jame gali būti anglies dioksido.

3.2. Brandintas vaisių ir (ar) uogų vynas – natūralus vaisių ir (ar) uogų vynas, kuris prieš išpilstymą brandintas ažuolinėse statinėse arba kitose talpyklose, naudojant ažuolų drožles. Raudonasis vaisių ir (ar) uogų vynas brandinamas ne trumpiau kaip 1 metus, o baltasis ir rausvasis vaisių ir (ar) uogų vynai – ne trumpiau kaip 6 mėnesius. Priklausomai nuo cukraus kiekio, vynas gali būti sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus, desertinis.

3.3. Lengvas vaisių ir (ar) uogų vynas – natūralus vaisių ir (ar) uogų vynas, kurio faktinė tūrinė etilo alkoholio koncentracija yra daugiau kaip 1,2 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 8,5 tūrio proc. Priklausomai nuo cukraus kiekio, vynas gali būti sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus.

3.4. Vytintų vaisių ir (ar) uogų vynas – natūralus vaisių ir (ar) uogų vynas, kuris gaminamas nesodrinant iš dalies dehidratuotų vaisių ir (ar) uogų (vytintų saulėje arba pavėsyje) ir kurio faktinė tūrinė etilo alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 9 tūrio proc. Priklausomai nuo cukraus kiekio, vynas gali būti sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus.

3.5. Aromatizuotas vaisių ir (ar) uogų vynas – vaisių ir (ar) uogų vynas, kuris gaminamas iš vieno ar daugiau šio reglamento 3.1 papunktyje ir 5 punkte apibrėžtų produktų, sudarančių ne mažiau kaip 75 proc. bendro tūrio, į kurį nepilama etilo alkoholio, gali būti dedama dažiklių ir kurio faktinė tūrinė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 8,5 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 14,5 tūrio proc., o aromatas suteikiamas pridedant reglamento 28.3 papunktyje nurodytų kvapiųjų medžiagų. Pagal cukraus kiekį šis vynas gali būti sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus.

3.6. Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas – vaisių ir (ar) uogų vynas, kurį gaminant šio reglamento 16 punkte nustatytas etilo alkoholio kiekis susidaro fermentacijos būdu, po to pridedama žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ir (ar) vaisių ir (ar) uogų vyno distiliatų ir kitų leidžiamų priedų. Šis vynas gali būti:

3.6.1. Aromatizuotas spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas – spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas, kuriame yra ne mažiau kaip 75 proc. natūralaus vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminio ir (ar) spirituoto vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminio. Vynui aromatas suteikiamas pridedant kvapiųjų medžiagų, nurodomų šio reglamento 28.3 papunktyje, ir kitų leidžiamų priedų. Faktinė tūrinė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 14,5 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 22 tūrio proc.

3.6.2. Specialios technologijos spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas – spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas, kuriame ne mažiau kaip 12 tūrio proc. etilo alkoholio gaunama fermentacijos būdu

ir (arba) jam savitos juslinės savybės gaunamos cheresuojant, naudojant imobilizuotas vyno mieles, termiškai apdorojant, pridedant ažuolų ekstrakto, ažuolų drožlių ar išlaikant ažuolinėse statinėse, pridedant kvapiųjų medžiagų, nurodytų šio reglamento 28.3 papunktyje, ir (arba) kitais vyndarystėje leidžiamais procesais.

3.6.3. Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vinas su antpilu – spirituotas vaisių ir (ar) uogų vinas, kuriame yra ne mažiau kaip 60 proc. natūralaus vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminio ir (ar) spirituoto vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminio ir ne mažiau kaip 10 proc. antpilo. Faktinė tūrinė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 14,5 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 22 tūrio proc.

4. Natūralus vaisių ir (ar) uogų vinas, priklausomai nuo to, ar gėrime esantis anglies dioksidas susidaro antrinio fermentavimo metu, ar yra dirbtinai prisotinamas, skirstomas į šias kategorijas:

4.1. Putojantis vaisių ir (ar) uogų vinas – natūralus vaisių ir (ar) uogų vinas, kuriame visas anglies dioksidas susidaro antrinio fermentavimo proceso metu iki ne mažesnio nei šio reglamento 17.5 papunktyje nustatyto slėgio;

4.2. Pusiau putojantis vaisių ir (ar) uogų vinas – natūralus vaisių ir (ar) uogų vinas, kuriame visas anglies dioksido kiekis susidaro antrinio fermentavimo proceso metu iki ne mažesnio nei šio reglamento 17.5 papunktyje nustatyto slėgio;

4.3. Gazuotas vaisių ir (ar) uogų vinas – natūralus vaisių ir (ar) uogų vinas, prisotintas anglies dioksido iki ne mažesnio nei šio reglamento 17.5 papunktyje nustatyto slėgio;

4.4. Gazuotas putojantis vaisių ir (ar) uogų vinas – natūralus vaisių ir (ar) uogų vinas, kuriame dalis anglies dioksido kiekio susidaro antrinio fermentavimo proceso metu, kita dalis anglies dioksido pridedama iki ne mažesnio nei šio reglamento 17.5 papunktyje nustatyto slėgio.

5. Natūralus vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminis – pusgaminis, gaunamas fermentuojant natūralias ir (ar) koncentruotas vaisių ir (ar) uogų sultis ne mažiau kaip iki 5 etilo alkoholio tūrio proc. Gali būti pridedama vandens, cukrų ir (ar) jų sirupų, medaus.

6. Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminis – natūralus vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminis, į kurį pridedama žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ir (ar) vaisių ir (ar) uogų vyno distiliatų ne daugiau kaip 16 tūrio proc.

7. Vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimas – iš vienos ar daugiau rūšių vaisių ir (ar) uogų vyno gaminamas gėrimas, į kurį gali būti pridėta vynuogių vyno, sulčių, geriamojo vandens, nealkoholinių gėrimų ar jų mišinio, dažiklių, kvapiųjų medžiagų, tačiau negali būti pridėta etilo alkoholio. Etilo alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 4,5 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 14,5 tūrio proc. Priklausomai nuo cukraus kiekio, gėrimas gali būti sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus.

8. **Vaisių ir (ar) uogų vyno kokteilis** – iš vienos ar daugiau rūšių vaisių ir (ar) uogų vyno gaminamas gėrimas, į kurį gali būti pridėta vynuogių vyno, sulčių, geriamojo vandens, nealkoholinių gėrimų ar jų mišinio, dažiklių, kvapiųjų medžiagų, tačiau negali būti pridėta etilo alkoholio. Etilo alkoholio koncentracija turi būti didesnė kaip 1,2 tūrio proc. ir ne didesnė kaip 10 tūrio proc. Priklausomai nuo cukraus kiekio, gėrimas gali būti sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus.

9. **Vaisių ir (ar) uogų vyno distiliatas** – alkoholio produktas, gaunamas distiliuojant vaisių ir (ar) uogų vyną ir (arba) jo nuosėdas. Kartu gali būti distiliuojamos ir vynuogių vyno nuosėdos.

10. **Vaisių ir (ar) uogų antpilas** – produktas, gaunamas maceruojant šviežius ar leidžiamais cheminiais ir fiziniiais metodais apdorotus, smulkintus ar nesmulkintus vaisius ir (arba) uogas, išskyrus vynuoges, žoleles ar prieskonius žemės ūkio kilmės etilo alkoholio, vaisių distiliato arba midaus distiliato ir vandens mišinyje, prireikus pasaldinant.

11. **Faktinė tūrinė etilo alkoholio koncentracija procentais** – 20⁰ C temperatūros gryno etilo alkoholio tūrio dalių skaičius, tenkantis tos pačios temperatūros produkto 100 tūrio dalių.

12. **Nealkoholinis vaisių ir (ar) uogų vinas** – nealkoholinis gėrimas, kuris gaminamas iš vaisių ir (ar) uogų vyno ir jo pusgaminių ir kuriame fermentacija sustabdyta arba etilo alkoholio kiekis sumažintas leidžiamais būdais taip, kad etilo alkoholio koncentracija jame yra ne didesnė kaip 0,5 tūrio proc.

III SKYRIUS

VAISIŲ IR (AR) UOGŲ VYNO ASORTIMENTAS IR PAGRINDINIAI KOKYBĖS REIKALAVIMAI

13. Konkretaus pavadinimo vaisių ir (ar) uogų vinas gaminamas vadovaujantis receptūra, technologiniu aprašymu, kuriuose detalizuoti šio reglamento reikalavimai.

14. Vaisių ir (ar) uogų vinas gali vadintis vienos uogų ar vaisių rūšies vynu, jeigu jame tos rūšies vaisių ir (ar) uogų vyno yra ne mažiau kaip 80 proc., aronijos ir šermukšnių vynuose – ne mažiau kaip 60 proc. Toks vinas turi išlaikyti pagrindinės žaliavos juslines savybes.

15. Gaminant 3.1, 3.2, 3.3 ir 3.4 papunkčiuose apibrėžtus vaisių ir (ar) uogų vinas, etilo alkoholio kiekis yra susidaręs tik fermentacijos būdu, nepilama žemės ūkio kilmės etilo alkoholio, nedažoma ir nearomatizuojama, galima saldinti. Cukraus kiekio nuorodos, kuriomis leidžiama papildyti kategorijos pavadinimą, nurodytos šio reglamento 17.1 papunktyje.

16. Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vinas gaminamas fermentuojant vaisių ir (ar) uogų sultis ne mažiau kaip iki 5 etilo alkoholio tūrio procentų, o specialios technologijos vinas, jeigu jam savitos juslinės savybės nesuteikiamos 3.6.2 papunktyje išvardytais technologijos procesais – iki 12

etilo alkoholio tūrio procentų, po to pridėdant žemės ūkio kilmės etilo alkoholio iki šiame reglamente nustatytų vaisių ir (ar) uogų vyno rodiklių.

17. Vaisių ir (ar) uogų vyno rodikliai turi atitikti nurodytus dydžius:

17.1. etilo alkoholio ir cukraus kiekiai:

Vaisių ir (ar) uogų vyno kategorija	Rūšis pagal cukrų	Faktinis etilo alkoholio kiekis, tūrio procentais	Cukraus kiekis (išreikštas invertuotu cukrumi), g/l
<ul style="list-style-type: none"> • Natūralus vaisių ir (ar) uogų vynas • Brandintas vaisių ir (ar) uogų vynas 	sausas	8,5–14,5	Ne daugiau kaip 10
	pusiau sausas		11–30
	pusiau saldus		31–50
	saldus		51–100
	desertinis	8,5–16	Daugiau kaip 100
<ul style="list-style-type: none"> • Putojantis vaisių ir (ar) uogų vynas • Pusiau putojantis vaisių ir (ar) uogų vynas • Gazuotas vaisių ir (ar) uogų vynas • Gazuotas putojantis vaisių ir (ar) uogų vynas 	sausas	8,5–14,5	Ne daugiau kaip 25
	pusiau sausas		26–40
	pusiau saldus		41–50
	saldus		Daugiau kaip 51
<ul style="list-style-type: none"> • Lengvas vaisių ir (ar) uogų vynas 	sausas	Didesnis kaip 1,2 ir ne didesnis kaip 8,5	Ne daugiau kaip 10
	pusiau sausas		11–30
	pusiau saldus		31–50
	saldus		51–100
<ul style="list-style-type: none"> • Putojantis lengvas vaisių ir (ar) uogų vynas • Pusiau putojantis lengvas vaisių ir (ar) uogų vynas • Gazuotas lengvas vaisių ir (ar) uogų vynas • Gazuotas putojantis lengvas vaisių ir (ar) uogų vynas 	sausas	Didesnis kaip 1,2 ir ne didesnis kaip 8,5	Ne daugiau kaip 25
	pusiau sausas		26–40
	pusiau saldus		41–50
	saldus		Daugiau kaip 50
<ul style="list-style-type: none"> • Vytintų vaisių ir (ar) uogų vynas 	sausas	9–14,5	Ne daugiau kaip 10
	pusiau sausas		11–30
	pusiau saldus		31–50
	saldus		51–100
<ul style="list-style-type: none"> • Putojantis vytintų vaisių ir (ar) uogų vynas • Pusiau putojantis vytintų vaisių ir (ar) uogų vynas • Gazuotas vytintų vaisių ir (ar) uogų vynas • Gazuotas putojantis vytintų vaisių ir (ar) uogų vynas 	sausas	9–14,5	Ne daugiau kaip 25
	pusiau sausas		26–40
	pusiau saldus		41–50
	saldus		Daugiau kaip 51
<ul style="list-style-type: none"> • Aromatizuotas vaisių ir (ar) uogų vynas • Gazuotas aromatizuotas vaisių ir (ar) uogų vynas 	sausas	8,5–14,5	Ne daugiau kaip 10
	pusiau sausas		11–30
	pusiau saldus		31–50
	saldus		51–100

<ul style="list-style-type: none"> • Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas • Aromatizuotas spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas • Specialios technologijos spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas • Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas su antpilu 		14,5–22	Ne mažiau kaip 20
<ul style="list-style-type: none"> • Nealkoholinis vaisių ir (ar) uogų vynas 	sausas	Ne didesnis kaip 0,5	Ne daugiau kaip 30
	pusiau sausas		31–50
	pusiau saldus		51–80
	saldus		81–130

17.2. titruojamų (bendrųjų rūgščių), perskaičius į obuolių rūgštį, turi būti ne mažiau kaip 3 g/l;

17.3. lakiųjų rūgščių, perskaičiuotų į acto rūgštį, turi būti ne daugiau kaip 1,3 g/l, o natūraliame saldžiame vyne – ne daugiau kaip 1,4 g/l;

17.4. ekstrakto (be cukraus) natūraliuose vaisių ir (ar) uogų vynuose turi būti ne mažiau kaip 13 g/l;

17.5. putojančio natūralaus vaisių ir (ar) uogų vyno ir gazuoto putojančio natūralaus vaisių ir (ar) uogų vyno slėgis buteliuose turi būti ne mažesnis kaip 300 kPa, o pusiau putojančio – 300 kPa – 100 kPa ir gazuoto natūralaus vaisių ir (ar) uogų vyno – ne mažesnis kaip 200 kPa, kai temperatūra 20 °C;

17.6. sieros dioksido vyne gali būti ne daugiau kaip 200 mg/l.

18. Leidžiami vaisių ir (ar) uogų vyno cheminių rodiklių nuokrypiai nuo patvirtintų normų:

18.1. etilo alkoholio (išskyrus nealkoholinį vaisių ir (ar) uogų vyną) ± 1 tūrio procentas;

18.2. cukraus (išskyrus natūralų sausąjį vaisių ir (ar) uogų vyną) ± 5 g/l;

18.3. titruojamų (bendrųjų) rūgščių, perskaičius į obuolių rūgštį, ± 1 g/l.

IV SKYRIUS

GAMYBAI NAUDOJAMOS ŽALIAVOS IR MEDŽIAGOS

19. Vaisių ir (ar) uogų vynu, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių gamyboje naudojama:

19.1. švieži kultūrinių ir laukinių veislių vaisiai bei uogos. Šiame reglamente daržovės (pvz., rabarbarai, agurkai, salierai, morkos, burokai, pastarnokai ir pan.) ir augaliniai produktai (pvz., pienės, dilgėlės ir pan.) laikomi vaisiais;

19.2. vaisių ir (ar) uogų sultys bei koncentruotos vaisių ir (ar) uogų sultys, kaip apibrėžta Vaisių sulčių ir panašių produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos

žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 61 „Dėl Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“;

19.3. natūralus vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminis, apibrėžtas šio reglamento 5 punkte;

19.4. spirituotas vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminis, gautas fermentuojant sultis iki 16 punkte nustatytų rodiklių, po to pridėdant žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ne daugiau kaip iki 16 tūrio proc.;

19.5. spirituotos ne mažiau kaip iki 16 etilo alkoholio tūrio proc., bet ne daugiau kaip iki 25 etilo alkoholio tūrio proc. vaisių ir (ar) uogų sultys. Šios sultys gali būti naudojamos tik spirituoto vaisių ir (ar) uogų vyno gamybai ir sudaryti ne daugiau kaip 20 proc. visų gamybai naudojamų žaliavų;

19.6. įvairūs cukrai ir jų sirupai, kurių kokybė turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. liepos 9 d. įsakymu Nr. 3D-325 „Dėl Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento patvirtinimo“, reikalavimus, reikiamam etilo alkoholio kiekiui fermentavimo būdu gauti ir vynui, gėrimams ir kokteiliams pasaldinti;

19.7. žemės ūkio kilmės etilo alkoholis, vaisių ir (ar) uogų vyno distiliatas, apibrėžtas šio reglamento 9 punkte, spirituotų vaisių ir (ar) uogų vynu ir jų pusgaminų nustatytiems etilo alkoholio rodikliams pasiekti;

19.8. vynuogių vinas šio reglamento 7 ir 8 punktuose apibrėžtų produktų gamybai;

19.9. geriamasis vanduo, atitinkantis Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V- 455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“, reikalavimus, koncentruotoms sultims praskiesti ir šviežių sulčių (išskyrus obuolių sultis) rūgštingumui sumažinti bei gėrimų ir kokteilių gamybai;

19.10. medus, atitinkantis Medaus techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 „Dėl Medaus techninio reglamento patvirtinimo“, reikalavimus;

19.11. gryna mielių kultūra ir mielių maitintojai;

19.12. fermentiniai preparatai;

19.13. antpilai, augalų ekstraktai arba jų distiliatai, išskyrus natūraliuose vynuose;

19.14. ažuolo drožlės, ažuolo ekstraktas, taninai, ažuolinės statinės vaisių ir (ar) uogų vynu skoninėms savybėms pagerinti išlaikymo metu;

19.15. leidžiami maisto priedai.

20. Įmonėje pagamintos vaisių ir (ar) uogų vyno gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos bei kitos gamybai naudojamos žaliavos turi atitikti Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų bei normatyvinių dokumentų reikalavimus ir turėti maisto saugos ir kokybės patvirtinimo dokumentus.

21. Vaisių ir (ar) uogų vynai, gėrimai ir kokteiliai gaminami pagal taikomas gamybos technologijas ir procesus, laikantis reglamento nuostatų ir maisto tvarkymą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimų. Galimi vynininkystės metodai:

21.1. vaisių ir (ar) uogų vyno, vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminių ir sulčių skaidrinimas, naudojant vieną ar kelias skaidrinančias medžiagas: valgomąją želatiną, augalinius baltymus, gautus iš javų ar žirnių, žuvų klijus, kazeiną ir kalio kazeinatą, kiaušinio albuminą (ovalbuminą), bentonitą, gelio arba koloidinio tirpalo pavidalo silicio dioksidą, kaoliną, taniną, pektolito fermentus, betagliukanazės fermentų preparatą;

21.2. inertinių dujų atmosferos, saugančios vaisių ir (ar) uogų vyną nuo sąlyčio su deguonimi, sukūrimas virš vaisių ir (ar) uogų vyno paviršiaus, naudojant anglies dioksidą, azotą, argoną ar jų mišinį;

21.3. apdorojimas aktyviaja anglimi;

21.4. vaisių ir (ar) uogų vyno apdorojimas kalio heksaciano feratu (geltonąja kraujo druska) arba kalcio fitatu geležies pertekliui pašalinti;

21.5. polivinilimidazolo ir polivinilpirolidono kopolimerų (PVI/PVP) naudojimas siekiant sumažinti vario, geležies ir sunkiųjų metalų kiekius;

21.6. rūgštingumui sumažinti naudojama viena ar kelios toliau išvardytos medžiagos: neutralus kalio tartratas, kalio bikarbonatas, kalcio karbonatas, kurio sudėtyje gali būti nedaug L(+) vyno ir L(-) obuolių rūgšties dvigubosios kalcio druskos, kalcio tartratas, L(+) vyno rūgštis, vienalytis purškiamas preparatas iš vyno rūgšties ir kalcio karbonato lygiomis proporcijomis;

21.7. vario citrato, vario sulfato naudojimas vaisių ir (ar) uogų vyno skonio ar kvapo defektams pašalinti. Naudojimo apribojimas 1g/hl, su sąlyga, kad apdorotame produkte vario bus ne daugiau kaip 1 mg/l.

21.8. didžiausias leidžiamas citrinų rūgšties kiekis rinkai pateikiamame produkte – 2 g/l.

22. Etilo alkoholio ir visos etilo alkoholio turinčių produktų, pusgaminių ir žaliavų priėmimo, saugojimo ir išdavimo operacijos vykdomos vadovaujantis Lietuvos Respublikos teisės aktų reikalavimais.

23. Vaisių ir (ar) uogų vynų gamybai draudžiama naudoti:

23.1. vandens, obuolių sulčių rūgštingumui sumažinti;

23.2. vandens, etilo alkoholio kiekiui sumažinti natūralaus vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminyje, natūralaus vaisių ir (ar) uogų vyno gamyboje;

23.3. žaliavų ir medžiagų, neįvardytų šiame reglamente ar kituose teisės aktuose.

24. Nealkoholinio ir lengvo vaisių ir (ar) uogų vyno gamyboje taikomas:

24.1. etilo alkoholio kiekio sumažinimas ar pašalinimas membraniniu, terminiu ar kitais leidžiamais metodais;

24.2. etilo alkoholio kiekio sumažinimas pertraukiant arba stabdant fermentacijos procesą leidžiamais būdais.

V SKYRIUS

VAISIŲ IR (AR) UOGŲ VYNO GĖRIMŲ IR KOKTEILIŲ PAGRINDINIAI KOKYBĖS REIKALAVIMAI

25. Vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių rodikliai turi atitikti nurodytus dydžius:

25.1. etilo alkoholio ir cukraus kiekiai:

Gėrimo kategorija	Rūšis pagal cukrų	Faktinis etilo alkoholio kiekis, proc. tūrio	Cukraus kiekis (išreikštas invertuotu cukrumi), g/l
Vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimas	sausas	4,5–14,5	ne daugiau kaip 30
	pusiau sausas		30–50
	pusiau saldus		50–70
	saldus		daugiau kaip 70
Vaisių ir (ar) uogų vyno kokteilis	sausas	1,2–10	ne daugiau kaip 30
	pusiau sausas		30–50
	pusiau saldus		50–70
	saldus		daugiau kaip 70

25.2. kiti vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių rodikliai turi atitikti dydžius, nurodytus 17.2–17.6 papunkčiuose;

25.3. leidžiami vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių cheminių rodiklių nuokrypiai nuo patvirtintų normų turi atitikti dydžius, nurodytus 18 punkte.

26. Vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimai ir kokteiliai gali būti putojantys, kai juose anglies dioksidas susidaro antrinio fermentavimo procese, arba gazuoti, kai anglies dioksido prisotinami dirbtinai, ir gazuoti putojantys, kai visas ar dalis anglies dioksido pridėta dirbtinai.

27. Putojančių vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių ir gazuotų putojančių vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių slėgis buteliuose turi būti ne mažesnis kaip 300 kPa, o pusiau putojančių – 300 kPa – 100 kPa ir gazuotų vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių – ne mažesnis kaip 200 kPa, kai temperatūra 20⁰ C.

28. Vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimai ir kokteiliai:

28.1. gali būti gaminami iš vaisių ir (ar) uogų vyno, kuriame etilo alkoholis gautas tik natūralios fermentacijos būdu;

28.2. saldinami cukrumi, įvairių cukrų sirupais, koncentruotomis sultimis arba vaisių ir (ar) uogų sultimis;

28.3. aromatizuojami leidžiamomis kvapiosiomis medžiagomis;

28.4. gamyboje gali būti naudojami leidžiami maisto priedai;

28.5. negalima pridėti etilo alkoholio;

28.6. galutiniame produkte vaisių ir (ar) uogų vyno turi būti ne mažiau kaip 50 tūrio proc., iš jo vynuogių vyno ne daugiau kaip 20 tūrio proc.

29. Gėrimai, neatitinkantys šio reglamento 7, 8 punktų reikalavimų, negali būti vadinami vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimais ar kokteiliais.

VI SKYRIUS

PREKINIS PATEIKIMAS

30. Vaisių ir (ar) uogų vynus, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimus ir kokteilius galima laikyti pardavimui ir parduoti vartotojui, jeigu jie atitinka šio reglamento, receptūros ir kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimus.

31. Vaisių ir (ar) uogų vynai, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimai ir jų kokteiliai ženklinami pagal 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/205/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. lapkričio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 2283/2015, nuostatas ir pagal Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklimas“ patvirtinimo“.

32. Vaisių ir (ar) uogų vynai, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimai ir jų kokteiliai turi būti ženklinami vadovaujantis Alkoholinių gėrimų ženklinimo įspėjamaisiais grafiniais ženklais apie alkoholio žalą nėščioms moterims taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2016 m. rugpjūčio 23 d. įsakymu Nr. 4-527 „Dėl Alkoholinių gėrimų ženklinimo įspėjamaisiais grafiniais ženklais apie alkoholio žalą nėščioms moterims taisyklių patvirtinimo“.

33. Vaisių ir (ar) uogų vynu, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių etiketėse ar kitu būdu pateikiamoje informacijoje, be reglamento 31 ir 32 punktuose nurodytų teisės aktų nustatytų reikalavimų, papildomai turi būti nurodoma vyno kategorija, nurodyta reglamento 17.1 ir 25.1 papunkčiuose.

34. Vaisių ir (ar) uogų vinas, pagamintas iš vienos rūšies vaisių ir (ar) uogų, gali būti vadinamas tų uogų ar vaisių pavadinimo vynu (obuolių vinas, vyšnių vinas, rabarbarų vinas, pienių vinas ir pan.). Vaisių ir uogų vinas, pagamintas iš dviejų ar daugiau rūšių vaisių, uogų, daržovių ar augalinių produktų (nurodytų 19.1 papunktyje), turi būti parduodamas atitinkamai „vaisių ir uogų vyno“, „vaisių vyno“, „uogų vyno“, „daržovių vyno“, „augalinių produktų vyno“ pavadinimais. Pavadinime gali būti nurodytos žaliavos pagal kiekį mažėjančia tvarka (obuolių ir spanguolių vinas, morkų ir rabarbarų vinas ir pan.).

35. Vaisių ir (ar) uogų vinas, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimas ar kokteilis negali būti pateiktas realizuoti, vadinant juos vynuogių vynu arba vynu (be prie šio žodžio pridėtų žodžių „vaisių ir uogų“, „vaisių“, „uogų“, „obuolių“, „vyšnių“ ir pan.) bei spiritinių gėrimų pavadinimu (likeris, „vyšnių brendis“ ir pan.), taip pat sudarant įspūdį, kad tai yra vynuogių vinas (vynuogių vaizdavimas etiketėse, vynuogių veislės pavadinimo naudojimas, žinomų vynuogių vyno gamybos technologijų pavadinimu „šampanskoje“, „igristoje“, „madeira“, „portveinas“ ir pan.).

36. Natūralių vynu etiketėse draudžiama vaizduoti vaisius ar uogas arba sudaryti įspūdį, kad gėrimas pagamintas iš tos rūšies vaisių ar uogų, jeigu jos nėra pagrindinė gėrimo sudedamoji dalis.

37. Vyno gėrimų ir kokteilių prekiniai pavadinimai gali būti papildyti cukraus kiekį nurodančiomis nuorodomis: sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus.

VII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

38. Vaisių ir (ar) uogų vynu, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių gamintojai bei pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamų ir parduodamų gėrimų prekinis pateikimas atitiktų šio reglamento reikalavimus.

39. Kiekviena Lietuvos Respublikoje pagaminta ir realizuojama vaisių ir (ar) uogų vynu, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių partija privalo turėti atitikties patvirtinimo dokumentus,

išduotus Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintos laboratorijos. Laboratorių, turinčių teisę išduoti alkoholio produktų atitiktį patvirtinančius dokumentus, sąrašas patvirtintas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. birželio 30 d. įsakymu Nr. B1-617 „Dėl Laboratorių, turinčių teisę išduoti alkoholio produktų atitiktį patvirtinančius dokumentus, sąrašo patvirtinimo“.

40. Lietuvos Respublikos kompetentingai institucijai pareikalavus, turi būti pateikiama informacija apie vaisių ir (ar) uogų vynu, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių gamybos technologiją ir procesus, gamyboje panaudotų žaliavų ir medžiagų sudėtį, kokybę bei kilmę.

41. Atitikties patvirtinimo dokumentai turi būti įforminami, išduodami ir tvarkomi pagal Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų išdavimo taisykles, taikomas parduodant, laikant ir gabenant alkoholio produktus, patvirtintas Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. vasario 7 d. įsakymu Nr. B1-96 „Dėl Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų išdavimo taisyklių, taikomų parduodant, laikant ir gabenant alkoholio produktus, ir alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų įforminimo reikalavimų patvirtinimo“.

42. Įmonėje draudžiama saugoti vaisių ir (ar) uogų vynus, kuriuose lakiųjų rūgščių daugiau kaip 3,5 g/l. Tokie vynai turi būti nedelsiant pasterizuojami ir, nesant veiklių bakterijų, naudojami vynu kupažuose.

43. Pažeidus šio reglamento nuostatas, vaisių ir (ar) uogų vynus, gėrimus ir kokteilius realizuoti draudžiama.

44. Ūkio subjektai, nesilaikantys šio reglamento reikalavimų, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-625](#), 2017-10-05, paskelbta TAR 2017-10-05, i. k. 2017-15833

Nr. [3D-587](#), 2020-08-06, paskelbta TAR 2020-08-06, i. k. 2020-17004

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [189](#), 2001-06-11, Žin., 2001, Nr. 50-1757 (2001-06-13), i. k. 1012330ISAK00000189

Dėl 2001 m. gegužės 25 d. įsakymo Nr. 171 pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-625](#), 2017-10-05, paskelbta TAR 2017-10-05, i. k. 2017-15833

Dėl žemės ūkio ministro „Dėl žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 25 d. įsakymo Nr. 171 „Dėl Vaisių ir uogų vyno taisyklių patvirtinimo“ pakeitimo“

3.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-587](#), 2020-08-06, paskelbta TAR 2020-08-06, i. k. 2020-17004

Dėl žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 25 d. įsakymo Nr. 171 „Dėl Vaisių ir (ar) uogų vyno, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ pakeitimo