Suvestinė redakcija nuo 2001-06-14 iki 2017-10-31

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2001, Nr. 45-1605, i. k. 1012330ISAK00000171

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

Į S A K Y M A S
DĖL VAISIŲ IR UOGŲ VYNO TAISYKLIŲ PATVIRTINIMO

2001 m. gegužės 25 d. Nr. 171
Vilnius

Siekdamas reglamentuoti vaisių ir uogų vyno, vaisių ir uogų vyno gėrimų ir kokteilių apibūdinimą, gamybą ir prekinį pateikimą:

1. T v i r t i n u Vaisių ir uogų vyno, vaisių ir uogų vyno gėrimų ir kokteilių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo taisykles (pridedama).

2. Nustatau, kad:

2.1. šios taisyklės įsigalioja nuo 2001 m. birželio 1 d., išskyrus 46, 47 ir 51 punktus, kurie įsigalioja nuo 2001 m. rugsėjo 1 d.;

2.2. šiomis taisyklėmis reglamentuojami gėrimai, pagaminti arba importuoti iki taisyklių įsigaliojimo, tačiau neatitinkantys taisyklių reikalavimų, gali būti realizuojami iki jų galiojimo termino pabaigos.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS KĘSTUTIS KRISTINAITIS

PATVIRTINTA
žemės ūkio ministro
2001 m. gegužės 25 d. įsakymu Nr. 171

VAISIŲ IR UOGŲ VYNO, VAISIŲ IR UOGŲ VYNO GĖRIMŲ IR KOKTEILIŲ APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO TAISYKLĖS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šios taisyklės reglamentuoja vaisių ir uogų vyno, vaisių ir uogų vyno gėrimų ir kokteilių apibūdinimą, gamybą bei prekinį pateikimą ir privalomos visiems ūkio subjektams, Lietuvos Respublikoje užsiimantiems jų gamyba, importu bei realizavimu.

2. Vaisių ir uogų vynas – produktas, gautas fermentacijos būdu tiktai iš šviežių vaisių ir uogų (išskyrus vynuogių) sulčių arba sulčių, gautų atskiedus vaisių ir uogų (išskyrus vynuogių) koncentratą, pridedant ar nepridedant vandens, cukraus, medaus, etilo alkoholio, leidžiamų maisto priedų.

3. Vynas, pagamintas iš vienos rūšies uogų ar vaisių, gali būti vadinamas tų uogų ar vaisių pavadinimo vynu (obuolių vynas, vyšnių vynas ir pan.). Vynas, pagamintas iš vaisių ir/ar uogų mišinio, vadinamas vaisių ir uogų vynu.

II. SĄVOKOS

4. **Natūralus vaisių ir uogų vynas** – gėrimas, kuriame esantis etilo alkoholis yra susidaręs tik fermentacijos būdu. Priklausomai nuo cukraus kiekio jame vynas gali būti sausas, pusiau sausas, pusiau saldus, saldus. Jeigu šiame vyne yra anglies dioksido, jis vadinamas:

4.1. **putojantis vaisių ir uogų vynas** – gėrimas, kuriame visas anglies dioksido kiekis susidaro antrinio fermentavimo procese;

4.2. **gazuotas vaisių ir uogų vynas** – gėrimas, kuriame visas ar dalis anglies dioksido pridėta dirbtinai.

5. **Spirituotas vaisių ir uogų vynas** – gėrimas, gaunamas fermentuojant sultis iki šiose taisyklėse nustatyto alkoholio kiekio, po to pridedant maistinio etilo alkoholio ir kitų leidžiamų priedų. Šis vynas gali būti vadinamas:

5.1. **specialios technologijos vaisių ir uogų vynas,** jeigu jame ne mažiau kaip 12 tūrio proc. etilo alkoholio gauta fermentacijos būdu ir/arba jam savitos juslinės savybės suteikiamos šiais technologijos procesais:

cheresavimu,
imobilizuotų vyno mielių naudojimu,
terminiu apdorojimu,
ąžuolo ekstrakto, ąžuolo drožlių pridėjimu ar išlaikymu ąžuolinėse statinėse,
natūralių arba identiškų natūralioms kvapiųjų medžiagų pridėjimu,
ir/arba kitais vyndarystėje leistinais procesais.

6. **Natūralus pusgaminis** – produktas, gautas fermentuojant sultis šių taisyklių 23 punkte nustatytam alkoholio kiekiui gauti.

7. **Spirituotas pusgaminis** – natūralus pusgaminis, į kurį pridėta maistinio rektifikuoto etilo alkoholio iki šių taisyklių 24 punkte leidžiamo kiekio.

8. **Vaisių ir/ar uogų vyno gėrimas** – gėrimas, pagamintas iš vieno ar daugiau vaisių ir/ar uogų vyno, į kurį gali būti pridėta sulčių, nealkoholinių gėrimų ar jų mišinio, tačiau negali būti pridėta etilo alkoholio. Etilo alkoholio turi būti daugiau kaip 7 ir ne daugiau kaip 12 tūrio proc.

9. **Vaisių ir/ar uogų vyno kokteilis** – gėrimas, pagamintas iš vieno ar daugiau vaisių ir/ar uogų vyno, į kurį gali būti pridėta vynuogių vyno, sulčių, nealkoholinių gėrimų ar jų mišinio, tačiau negali būti pridėta etilo alkoholio. Etilo alkoholio turi būti daugiau kaip 4 ir ne daugiau kaip 7 proc. tūrio.

10. **Vaisių ir uogų vyno distiliatas** – alkoholio produktas, gautas distiliuojant vaisių ir uogų vyną ir/ar jų nuosėdas. Kartu gali būti distiliuojamos ir vynuogių vyno nuosėdos.

11. **Faktinė etilo alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais** – gryno etilo alkoholio tūrio dalių skaičius 20^0C temperatūroje, tenkantis 100 tūrio dalių produkto toje pačioje temperatūroje.

12. **Potencinė etilo alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais** – gryno etilo alkoholio tūrio dalių skaičius 20^0 C temperatūroje, kuris gali susidaryti visiškai susifermentavus visiems cukrums, esantiems 100 tūrio dalių produkto toje pačioje temperatūroje.

13. V**isuminė etilo alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais –** faktinės ir potencinės etilo alkoholio koncentracijų, išreikštų tūrio procentais, suma.

14. **Natūrali etilo alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais** – produkto visuminė etilo alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, prieš bet kurį įsodrinimą.

Pastaba. Jeigu etilo alkoholio koncentracija neįvardyta, šiose taisyklėse laikoma, kad tai yra faktinė etilo alkoholio koncentracija.

III. ASORTIMENTAS IR PAGRINDINIAI RODIKLIAI

15. Konkretaus pavadinimo vaisių ir uogų vynas gaminamas vadovaujantis receptūra, standartu, technologijos instrukcija, kurioje detalizuoti šių taisyklių bei higienos normų reikalavimai.

16. Technologijos instrukcijos rengiamos, tvirtinamos ir registruojamos Žemės ir miškų ūkio ministerijos 1997 05 12 įsakymu Nr. 285 nustatyta tvarka (Žin., 1997, Nr. 43-1063), jei Lietuvos Respublikos Vyriausybė nenustato kitaip.

17. Vynas gali vadintis vienos uogų ar vaisių rūšies vynu (kaip nurodyta šių taisyklių 3 punkte), jeigu jame pagrindinės žaliavos yra ne mažiau kaip 80 proc., aronijos ir šermukšnių vynuose – ne mažiau kaip 60 proc. Toks vynas turi išlaikyti pagrindinės žaliavos juslines savybes.

18. Spirituotas vaisių ir uogų vynas gaminamas fermentuojant vaisių sultis ne mažiau kaip iki 5, uogų sultis – iki 8, o specialios technologijos vynas, jeigu jam savitos juslinės savybės nesuteikiamos 5.1 punkte išvardintais technologijos procesais – iki 12 etilo alkoholio tūrio procentų, po to pridedant maistinio etilo alkoholio iki šiose taisyklėse nustatytų vyno rodiklių.

19. Vaisių ir uogų vyno rodikliai turi atitikti nurodytus dydžius:

19.1. etilo alkoholio ir cukraus kiekiai:

Vyno rūšis	Faktinis etilo alkoholio kiekis, tūrio procentais	Cukraus kiekis, g/dm^3
Natūralus:		
sausas	9-12	Ne daugiau kaip 5
pusiau sausas	9-12	10-20
pusiau saldus	9-12	30-50
saldus	12-14	100-150
putojantis	5-12	10-100
gazuotas	5-12	10-100
Spirituotas	12-19	30-100
specialios technologijos	12-19	30-150

Punkto pakeitimai:
Nr. 189, 2001-06-11, Žin., 2001, Nr. 50-1757 (2001-06-13), i. k. 1012330ISAK00000189

19.2. titruojamų (bendrųjų) rūgščių, perskaičiavus į obuolių rūgštį, turi būti 5–8 g/dm^3;

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

19.4. ekstrakto (be cukraus) turi būti ne mažiau kaip 13 g/dm^3;

19.5. putojančio vyno slėgis buteliuose turi būti ne mažesnis kaip 300 kPa, o gazuoto vyno – ne mažesnis kaip 200 kPa, kai temperatūra 20^0 C;

19.6. metilo alkoholio turi būti ne daugiau kaip 0,3 g/dm^3;

19.7. geležies turi būti ne daugiau kaip 20 mg/dm^3;

19.8. sieros dioksido vyne gali būti ne daugiau kaip 200 mg/dm^3, iš to kiekio laisvojo – ne daugiau kaip 40 mg/dm^3.

20. Leidžiami vyno cheminių rodiklių nuokrypiai nuo patvirtintų normų:

etilo alkoholio – (+0,3–0,5) tūrio procentų;

cukraus (išskyrus natūralų sausąjį vyną) ± 5 g/dm^3;

titruojamų (bendrųjų) rūgščių, perskaičiavus į obuolių rūgštį, ±1 g/dm^3.

IV. VAISIŲ IR UOGŲ VYNO GAMYBAI NAUDOJAMOS ŽALIAVOS IR MEDŽIAGOS

21. Švieži kultūrinių ir laukinių veislių vaisiai bei uogos ir jų sultys.

22. Koncentruotos vaisių ir uogų sultys, praskiestos tiek, kad bendrasis rūgščių kiekis, perskaičiuotas į obuolių rūgštį, būtų ne mažesnis kaip 8 g/dm^3 (arba sausų medžiagų turi būti ne mažiau kaip 9 proc.).

23. Vaisių ir uogų vyno natūralus pusgaminis, pagamintas fermentuojant vaisių sultis ne mažiau kaip iki 5, uogų sultis ne mažiau kaip iki 8 etilo alkoholio tūrio proc.

24. Spirituotas vaisių ir uogų vyno pusgaminis, gautas fermentuojant sultis iki 18 punkte nustatytų rodiklių, po to pridedant etilo alkoholio iki 16 tūrio proc.

25. Spirituotos ne mažiau kaip iki 16 proc., bet ne daugiau kaip iki 24 alkoholio tūrio procentų vaisių ir uogų sultys. Šios sultys gali būti vartojamos tik spirituoto vyno gamybai ir sudaryti ne daugiau kaip 20 proc. visų gamybai naudojamų žaliavų.

26. Baltasis ir rafinuotas cukrus reikiamam etilo alkoholio kiekiui fermentavimo būdu gauti ir vynui pasaldinti, gėrimams ir kokteiliams ir 65 proc. koncentracijos cukraus sirupas.

27. Maistinis rektifikuotas etilo alkoholis, vaisių ir uogų vyno distiliatas spirituotų vaisių ir uogų vynų ir jų pusgaminių nustatytiems etilo alkoholio rodikliams pasiekti.

28. Vynuogių vynas kokteilių gamybai.

29. Geriamasis vanduo koncentruotoms sultims praskiesti ir šviežių sulčių (išskyrus obuolių) rūgštingumui sumažinti.

30. Natūralus medus.

31. Gryna vyno mielių kultūra.

32. Fermentiniai preparatai.

33. Džiovintų augalų ekstraktai arba jų distiliatai spirituotiems vynams.

34. Ąžuolo ekstraktas specialios technologijos vynams.

35. Anglies dioksidas (E 290).

36. Maisto priedai (pagal HN 53:1998 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ ir turint Sveikatos apsaugos ministerijos leidimą):

36.1. citrinų rūgštis (E 330) vynui stabilizuoti arba vynui, pagamintam iš nepraskiestų prieš fermentavimą sulčių, parūgštinti – ne daugiau kaip 2 g/dm^3;

36.2. askorbo rūgštis (E 300);

36.3. natūralios arba identiškos natūralioms kvapiosios medžiagos – tik spirituotiems vynams;

36.4. maisto dažikliai – tik spirituotiems vynams;

36.5. sieros dioksidas (E 220) arba kalio metabisulfitas (E 224);

36.6. sorbo rūgštis (E 200) arba kalio sorbatas (E 202);

36.7. kiti maisto priedai.

37. Įmonėje pagamintos vyno gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi atitikti norminių dokumentų reikalavimus, visos kitos – atitikti norminių dokumentų reikalavimus ir turėti kokybės pažymėjimą (sertifikatą).

V. VAISIŲ IR UOGŲ VYNO GAMYBOS TECHNOLOGIJOS IR PROCESAI

38. Vaisių ir uogų žaliavos perdirbimo leidžiamos technologijos ir procesai:

38.1. vaisių plovimas tekančiu vandeniu;

38.2. susmulkintos vaisių ir uogų masės apdorojimas:

rauginimas pridedant sieros dioksido ir vyno mielių,

šildymas,

apdorojimas pektolitiniais ir (arba) amilolitiniais fermentiniais preparatais;

38.3. uogų išspaudų ekstrahavimas vandeniu (siekiant praturtinti vynus ekstraktyviomis bei aromatinėmis medžiagomis);

38.4. sulčių kaitinimas krakmolą paverčiant kleisteriu.

39. Vyno gamybos technologijos ir procesai:

39.1. sulčių centrifugavimas ir filtravimas;

39.2. sulčių sulfitavimas pridedant 70–100 mg/dm^3 sieros dioksido arba ekvivalentišką kiekį kalio metabisulfito;

39.3. sulčių fermentavimas, apdorojant fermentiniais preparatais;

39.4. vyno mielių naudojimas: sulčių fermentavimui, vyno kokybei pagerinti ar specialios technologijos vynams tam tikroms juslinėms savybėms suteikti;

39.5. mielių augimo skatinimas aeruojant oru arba pridedant diamonio fosfato iki 0,5 g/dm^3, arba amonio chlorido iki 0,5 g/dm^3, arba 25 proc. amoniako tirpalo iki 0,4 ml/dm^3. Šie produktai gali būti naudojami kartu, jei bendras kiekis neviršija 0,5 g/dm^3;

39.6. vyno, vyno pusgaminių ir sulčių skaidrinimas, naudojant vieną ar kelias skaidrinančias medžiagas: bentonitą, maistinę želatiną, kizelzolį, žuvų klijus, kazeiną ir kalio kazeinatą, taniną;

39.7. vyno ir vyno pusgaminių filtravimas pridedant arba nepridedant inertinio filtruojančio priedo kizelgūro (diatomito);

39.8. vyno pusgaminių ir vyno sulfitavimas pridedant sieros dioksido ar kalio metabisulfito – ne daugiau kaip 200 mg/dm^3 galutiniame produkte, iš jų laisvojo sieros dioksido – 40 mg/dm^3;

39.9. vyno stabilizavimas ar parūgštinimas citrinų rūgštimi – ne daugiau kaip 2 g/dm^3;

39.10. inertinių dujų atmosferos, saugančios vyną nuo sąlyčio su deguonimi, sukūrimas virš vyno paviršiaus, naudojant anglies dioksidą, azotą, argoną ar jų mišinį;

39.11. anglies dioksido naudojimas gazuoto vyno gamybai;

39.12. aeracija, suteikianti specialios technologijos vynams savitų juslinių savybių;

39.13. vyno ir vyno pusgaminių šildymas;

39.14. vyno stabilizavimas šaldant;

39.15. apdorojimas aktyviąja anglimi – ne daugiau kaip 1 g/dm^3;

39.16. vyno stabilizavimas sorbo rūgštimi arba kalio sorbatu – ne daugiau kaip 200 mg/dm^3;

39.17. askorbo rūgšties pridėjimas – ne daugiau kaip 150 mg/dm^3;

39.18. akacijos gumos (gumiarabiko) pridėjimas;

39.19. vyno apdorojimas polivinilpirolidonu skaidrumo ir spalvos stabilizavimui;

39.20. vyno apdorojimas kalio heksaciano feratu (geltonąja kraujo druska) arba kalcio fitatu geležies pertekliui pašalinti.

40. Medžiagų, naudojamų gamybos procesuose technologiniais tikslais, įskaitant fermentus ir filtravimo medžiagas, vartojimas turi būti suderintas su Sveikatos apsaugos ministerija.

VI. VAISIŲ IR UOGŲ VYNO GĖRIMAI IR KOKTEILIAI

41. Vaisių ir uogų vyno gėrimai ir kokteiliai (toliau vyno gėrimai ir kokteiliai) gali būti aromatizuoti.

42. Vyno gėrimai ir kokteiliai gali būti putojantys, kai juose anglies dioksidas susidaro antrinio fermentavimo procese, arba gazuoti, kai anglies dioksido prisotinami dirbtinai.

43. Privalomieji vyno gėrimų ir kokteilių gamybos reikalavimai:

43.1. gali būti gaminami iš vyno, kuriame etilo alkoholis gautas tik natūralios fermentacijos būdu;

43.2. saldinami baltuoju ar rafinuotu cukrumi, koncentruotomis sultimis arba vynuogių misa;

43.3. aromatizuojami natūraliomis ar identiškomis natūralioms kvapiosiomis medžiagomis, leistomis vartoti Sveikatos apsaugos ministerijos;

43.4. gali būti naudojami maisto priedai (pagal HN 53:1998 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ ir turint Sveikatos apsaugos ministerijos leidimą);

43.5. negalima pridėti etilo alkoholio;

43.6. galutiniame produkte vyno turi būti ne mažiau kaip 75 tūrio proc., iš jo vynuogių vyno ne daugiau kaip 20 tūrio proc.

44. Gėrimai, neatitinkantys šių taisyklių 8, 9 ir 43 punkto reikalavimų, negali būti vadinami vyno gėrimais ar kokteiliais.

VII. ŽENKLINIMAS

45. Vaisių ir uogų vynas, vyno gėrimai ir kokteiliai ženklinami pagal LST CODEX STAN 1 „Fasuotų maisto produktų ženklinimas. Bendrieji reikalavimai“, LST 1416:1995 „Alkoholinių gėrimų pilstymas, ženklinimas, laikymas ir gabenimas“ reikalavimus, Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisykles bei kitus teisės aktus, reglamentuojančius alkoholio produktų (alkoholinių gėrimų) ženklinimą.

46. Šiomis taisyklėmis reglamentuojamų gėrimų etiketėse turi būti nurodoma tik faktinė etilo alkoholio koncentracija tūrio proc. Po skaičiaus, parodančio faktinę etilo alkoholio koncentraciją, turi būti rašomas simbolis „tūrio proc.“, o prieš šį skaičių gali būti užrašoma „faktinė alkoholio koncentracija“, „faktinis alkoholio kiekis“, arba sutrumpintai „alk.“. Tai turi būti parašyta ant etiketės raidėmis, kurių aukštis ne mažesnis kaip 3 mm.

47. Šiomis taisyklėmis reglamentuojamų gėrimų apibrėžimai, pateikti skyriuje „II. Sąvokos“, bei pavadinimas turi būti nurodyti pagrindinėje etiketėje, pvz., spirituotas obuolių vynas „Žara“. Apibrėžimo raidės (spirituotas obuolių vynas) turi būti 1/3 gėrimo pavadinimo („Žara“) raidžių aukščio, tačiau ne mažesnės kaip 5 mm.

Punkto pakeitimai:
Nr. 189, 2001-06-11, Žin., 2001, Nr. 50-1757 (2001-06-13), i. k. 1012330ISAK00000189

VIII. KITI REIKALAVIMAI

48. Vyno gamybai draudžiama naudoti:

48.1. citrinų rūgštį, jei uogų sulčių rūgštingumui sumažinti buvo naudotas vanduo;

48.2. vandenį šviežių obuolių sulčių rūgštingumui sumažinti;

48.3. žaliavas ir medžiagas, neįvardytas šiose taisyklėse ir higienos normose.

49. Įmonėje draudžiama saugoti vynus, kuriuose lakiųjų rūgščių daugiau kaip 3,5 g/dm^3. Tokie vynai turi būti nedelsiant pasterizuojami ir, nesant veiklių bakterijų, panaudojami vynų kupažuose.

50. Pažeidus šias taisykles, vaisių ir uogų vynus realizuoti draudžiama.

51. Vaisių ir uogų vynas, vaisių ir uogų vyno gėrimas ar kokteilis negali būti pateiktas realizavimui, 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 vynas (vynuogių

vaizdavimas etiketėse, vynuogių veislės pavadinimo naudojimas, žinomų vynuogių vyno gamybos technologijų pavadinimų „šampanskoje“, „igristoje“, „madeira“, „portveinas“ ir pan.).

Taip pat šių gėrimų etiketėse draudžiama vaizduoti vaisius ar uogas arba sudaryti įspūdį, kad gėrimas pagamintas iš tos rūšies vaisių ar uogų, jeigu jos nėra pagrindinė gėrimo žaliava.

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