

Suvestinė redakcija nuo 2017-11-01 iki 2020-11-30

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 2017 m. spalio 5 d. įsakymo
Nr. 3D-625 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 pagal Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2016 m. rugsėjo 28 d. nutarimą Nr. 657 „Dėl Informacijos apie techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras teikimo taisyklių patvirtinimo“.

2. Reglamentas nustato 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 bei pardavimu. Taikant abipusio pripažinimo principą, šie gėrimai, pagaminti teisėtai kitoje Europos Sąjungos (toliau – ES) valstybėje narėje, Europos laisvosios prekybos asociacijos valstybėje, pasirašiusioje Europos ekonominės erdvės susitarimą, arba Turkijoje, kurie leidžiami tiekti rinkai toje valstybėje arba teisėtai importuoti iš trečiosios valstybės į ES valstybę narę arba Turkiją, kurie leidžiami tiekti rinkai toje valstybėje, gali būti be jokių apribojimų tiekami Lietuvos Respublikos rinkai, net jeigu šie gėrimai pagaminti vadovaujantis skirtingomis nei Lietuvos Respublikoje tokiems gėrimams taikomomis techninėmis taisyklėmis.

II SKYRIUS

BENDROSIOS SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

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. 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 statinėse naudojant ažuolų drožles arba be jų. Raudonasis vaisių ir (ar) uogų vynas statinėse 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 alkoholio koncentracija yra ne mažesnė 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. Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas – vaisių ir (ar) uogų vynas, kurį gaminant šio reglamento 15.1 papunktyje nustatytas alkoholio kiekis pasiekiamas fermentacijos būdu, po to pridedama žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ir kitų leidžiamų priedų. Šis vynas gali būti:

3.5.1. 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 natūralių kvapiųjų medžiagų ir (arba) kvapiųjų medžiagų nurodomų šio reglamento 30.3 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.

3.5.2. 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 natūralių kvapiųjų medžiagų ir (arba) kvapiųjų medžiagų, nurodytų šio reglamento 30.3 papunktyje, ir (arba) kitais vyndarystėje leidžiamais procesais.

3.5.3. Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas su antpilu – spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas, 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 pagal anglies dioksido kiekį 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 15.5 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 15.5 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 15.5 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 15.5 papunktyje nustatyto slėgio.

5. **Natūralus vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminis** – pusgaminis, gaunamas fermentuojant vaisių ir (ar) uogų sultis ne mažiau kaip iki 5 etilo alkoholio tūrio proc.

6. **Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminis** – natūralus vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminis, į kurį pridedama žemės ūkio kilmės etilo alkoholio 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 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 ne mažesnė 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. **Antpilas** – vandens ir alkoholio tirpalas, gaunamas šviežius ar leidžiamais cheminiais ir fizininiais metodais apdorotus, smulkintus ar nesmulkintus vaisius ir (arba) uogas, išskyrus vynuoges,

žoleles ar prieskonius maceruojant su medumi žemės ūkio kilmės etilo alkoholyje, vaisių distiliate arba midaus distiliate, prireikus pridedant cukrų.

11. **Faktinė tūrinė alkoholio koncentracija procentais** – 20 °C temperatūros gryno etilo alkoholio tūrio dalių skaičius, tenkantis tos pačios temperatūros produkto 100 tūrio dalių.

III SKYRIUS

ASORTIMENTAS IR PAGRINDINIAI RODIKLIAI

12. Konkretaus pavadinimo vaisių ir (ar) uogų vinas gaminamas vadovaujantis receptūra, technologijos instrukcija, kurioje detalizuoti šio reglamento reikalavimai.

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

14. 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 3.5.2 papunktyje išvardytais technologijos procesais – iki 12 etilo alkoholio tūrio procentų, po to pridedant žemės ūkio kilmės etilo alkoholio iki šiame reglamente nustatytų vaisių ir (ar) uogų vyno rodiklių.

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

15.1. etilo alkoholio ir cukraus kiekiai:

Vaisių ir (ar) uogų vyno kategorija	Rūšis pagal cukrų	Faktinis etilo alkoholio kiekis, tūrio procentais	Cukraus kiekis, g/l
• Natūralus vaisių ir (ar) uogų vinas • Brandintas vaisių ir (ar) uogų vinas	sausas	8,5–14,5	Ne daugiau kaip 10
	pusiau sausas	8,5–14,5	11–30
	pusiau saldus	8,5–14,5	31–50
	saldus	8,5–14,5	51–100
	desertinis	8,5–16	Daugiau kaip 100
• Putojantis vaisių ir (ar) uogų vinas • Pusiau putojantis vaisių ir (ar) uogų vinas • Gazuotas vaisių ir (ar) uogų vinas • Gazuotas putojantis vaisių ir (ar) uogų vinas	sausas	8,5–14,5	Ne daugiau kaip 25
	pusiau sausas	8,5–14,5	26–40
	pusiau saldus	8,5–14,5	41–50
	saldus	8,5–14,5	Daugiau kaip 51
• Lengvas vaisių ir (ar) uogų vinas	sausas	1,2–8,5	Ne daugiau kaip 10
	pusiau sausas		11–30
	pusiau saldus		31–50
	saldus		51–100
• Putojantis lengvas vaisių ir (ar) uogų	sausas	1,2–8,5	Ne daugiau kaip 25

vynas • Pusiau putojantis lengvas vaisių ir (ar) uogų vynas • Gazuotas lengvas vaisių ir (ar) uogų vynas • Gazuotas putojantis lengvas vaisių ir (ar) uogų vynas	pusiau sausas		26–40
	pusiau saldus		41–50
	saldus		Daugiau kaip 50
• Vytintų vaisių ir (ar) uogų vynas	sausas	1,2–9	Ne daugiau kaip 10
	pusiau sausas		11–30
	pusiau saldus		31–50
	saldus		51–100
• 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	1,2–9	Ne daugiau kaip 25
	pusiau sausas		26–40
	pusiau saldus		41–50
	saldus		Daugiau kaip 51
• Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas • Aromatizuotas spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas • Specialios technologijos vaisių ir (ar) uogų vynas • Spirituotas vaisių ir (ar) uogų vynas su antpilu		14,5–22	Ne mažiau kaip 20

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

15.3. 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;

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

15.5. 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;

15.6. sieros dioksido vyne gali būti ne daugiau kaip 200 mg/l, iš to kiekio laisvojo – ne daugiau kaip 40 mg/l;

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

16.1. etilo alkoholio $\pm 0,5$ tūrio procentų;

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

16.3. titruojamų (bendrųjų) rūgščių, perskaičiavus į obuolių rūgštį, ± 1 g/l.

IV SKYRIUS

GAMYBAI NAUDOJAMOS ŽALIAVOS IR MEDŽIAGOS

17. Vaisių ir (ar) uogų vynų, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių gamyboje naudojama:

17.1. švieži kultūrinių ir laukinių veislių vaisiai bei uogos ir jų sultys;

17.2. koncentruotos vaisių ir (ar) uogų sultys;

17.3. vaisių ir (ar) uogų vyno natūralus pusgaminiis, pagamintas fermentuojant vaisių sultis ne mažiau kaip iki 5 etilo alkoholio tūrio proc.;

17.4. spirituotas vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminiis, gautas fermentuojant sultis iki 14 punkte nustatytų rodiklių, po to pridedant žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ne daugiau kaip iki 16 tūrio proc.;

17.5. 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;

17.6. 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;

17.7. žemės ūkio kilmės etilo alkoholis, vaisių ir (ar) uogų vyno distiliatas spirituotų vaisių ir (ar) uogų vynų ir jų pusgaminių nustatytiems etilo alkoholio rodikliams pasiekti;

17.8. vynuogių vinas kokteilių gamybai;

17.9. geriamasis vanduo, atitinkantis Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „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 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“, reikalavimus, koncentruotoms sultims praskiesti ir šviežių sulčių (išskyrus obuolių sultis) rūgštingumui sumažinti;

17.10. 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;

17.11. gryna mielių kultūra ir mielių maitintojai;

17.12. fermentiniai preparatai;

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

17.14. ąžuolo drožlės, ąžuolo ekstraktas, ąžuolinės statinės vaisių ir (ar) uogų vynu skoninėms savybėms pagerinti išlaikymo metu;

17.15. maisto priedai, kurių leidžiami vartoti kiekiai turi atitikti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2016 m. spalio 6 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2016/1776 (OL 2016, L 272, p. 2) (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 1333/2008), reikalavimus.

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

V SKYRIUS

GAMYBOS TECHNOLOGIJOS PROCESŲ REIKALAVIMAI

19. Vaisių ir (ar) uogų žaliavos perdirbimo leidžiamos technologijos procesai:

19.1. vaisių ir (ar) uogų plovimas tekančiu vandeniu;

19.2. susmulkintos vaisių ir (ar) uogų masės apdorojimas: rauginimas pridedant sieros dioksido, mielių ir jų maitintojų, terminis poveikis, apdorojimas pektolitiniais ir (arba) amilolitiniais fermentiniais preparatais;

19.3. vaisių ir (ar) uogų išspaudų ekstrahavimas vandeniu (siekiant praturtinti vynus ekstraktyviomis bei aromatinėmis medžiagomis);

19.4. sulčių kaitinimas krakmolą paverčiant kleisteriu.

20. Vaisių ir (ar) uogų vyno gamybos technologijos ir procesai:

20.1. sulčių centrifugavimas ir filtravimas;

20.2. sulčių sulfitavimas pridedant sieros dioksido arba ekvivalentišką kiekį kalio metabisulfito;

20.3. sulčių fermentavimas, apdorojant fermentiniais preparatais;

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

20.5. mielių augimo skatinimas aeruojant oru arba pridedant mielių maitintojų;

20.6. 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 dioksida, kaolina, tanina, pektolito enzimas, betagliukanazės enzimų preparatai;

20.7. vaisių ir (ar) uogų vyno, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų, vaisių ir (ar) uogų vyno kokteilių stabilizavimas ar parūgštinimas citrinų rūgštimi – ne daugiau kaip 2 g/l;

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

20.9. anglies dioksido naudojimas gazuoto ir gazuoto putojančio vaisių ir (ar) uogų vyno gamybai;

20.10. aeracija, suteikianti specialios technologijos vaisių ir (ar) uogų vynams savitų juslinių savybių;

20.11. vaisių ir (ar) uogų vyno ir vaisių ir (ar) uogų vyno pusgaminių šildymas;

20.12. vaisių ir (ar) uogų vyno stabilizavimas šaldant;

20.13. apdorojimas aktyviaja anglimi;

20.14. vaisių ir (ar) uogų vyno stabilizavimas sorbo rūgštimi arba kalio sorbatu – ne daugiau kaip 200 mg/l;

20.15. askorbo rūgšties pridėjimas pagal poreikį;

20.16. akacijos gumos (gumiarabiko) pridėjimas;

20.17. vaisių ir (ar) uogų vyno apdorojimas polivinilpirolidonu skaidrumui ir spalvai stabilizuoti;

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

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

20.20. 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;

20.21. vario citrato naudojimas vaisių ir (ar) uogų vyno skonio ar kvapo defektams pašalinti;

20.22. mielių manoproteinų įmaišymas vaisių ir (ar) uogų vyno rūgšties ir baltymų stabilumui vyne užtikrinti;

20.23. pienarūgščių bakterijų naudojimas.

21. Vaisių ir (ar) uogų vynai, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimai ir kokteiliai ir jų gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi atitikti 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir

Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 034 tomas, p. 319) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gegužės 28 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 579/2014 (OL 2014 L 160, p. 14–20) nuostatas, ir Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, reikalavimus.

22. Pesticidų likučiai žaliavose neturi viršyti 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų ir iš dalies keičiančiame Tarybos direktyvą 91/414/EEB (OL 2005 L 70, p. 1) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2016 m. spalio 27 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2016/1902 (OL 2016 L 298, p. 1), nustatytų leidžiamų dydžių.

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

24. Tara ir jai uždaryti naudojami kamščiai turi būti pagaminti iš 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinančio direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL 2004 L 338, p.4), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. birželio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 596/2009 (OL 2009 L 188, p.14), ir Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, reikalavimus atitinkančių medžiagų.

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

25.1. daugiau kaip 2 g/l citrinos rūgšties;

25.2. vandens obuolių sulčių rūgštingumui sumažinti;

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

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

VI SKYRIUS

VAISIŲ IR (AR) UOGŲ VYNO GĖRIMAI IR KOKTEILIAI

26. Vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimai ir kokteiliai gali būti aromatizuoti.

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

27.1. etilo alkoholio ir cukraus kiekiai:

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

27.2. Kiti vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių rodikliai turi atitikti dydžius, nurodytus 15.2–15.6 papunkčiuose;

27.3. Leidžiami vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių cheminių rodiklių nuokrypiai nuo patvirtintų normų turi atitikti dydžius, nurodytus 16 punkte.

28. 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.

29. 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;

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

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

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

30.3. aromatizuojami natūraliomis kvapiosiomis medžiagomis ir (arba) kvapiosiomis medžiagomis, kurios turi atitikti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų ir iš dalies keičiančio Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, reglamentus (EB) Nr. 2232/96 ir (EB) Nr. 110/2008 bei Direktyvą 2000/13/EB

(OL 2008 L 354, p. 34), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2016 m. liepos 28 d. Komisijos reglamentu (ES) 2016/1244 (OL 2016 L 204, p. 7), reikalavimus;

30.4. gamyboje gali būti naudojami maisto priedai. Jų leidžiami vartoti kiekiai turi atitikti Reglamento (EB) Nr. 1333/2008 reikalavimus;

30.5. negalima pridėti etilo alkoholio;

30.6. 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.

31. Gėrimai, neatitinkantys šio reglamento 7, 8 punktų ir 17.14 papunkčio reikalavimų, negali būti vadinami vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimais ar kokteiliais.

VII SKYRIUS

PREKINIS PATEIKIMAS

32. 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 Respublikos teisės aktų reikalavimus.

33. 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 (OL 2011 L 304, p. 18), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. lapkričio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 2283/2015 (OL 2015 L 327, p. 1), nuostatas ir pagal Lietuvos higienos normą HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“ patvirtinimo“.

34. 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“.

35. Vaisių ir (ar) uogų vynų, vaisių ir (ar) uogų vyno gėrimų ir kokteilių etiketėse ar kitu būdu pateikiamoje informacijoje be reglamento 33 ir 34 punktuose nurodytų teisės aktų nustatytų reikalavimų papildomai turi būti nurodoma vyno kategorija, nurodyta reglamento 15.1 papunktyje.

36. Vaisių ir (ar) uogų vynas, pagamintas iš vienos rūšies vaisių ir (ar) uogų, 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. Vynas, pagamintas iš vaisių mišinio, gali būti vadinamas vaisių vynu, o iš uogų mišinio – uogų vynu.

37. Vaisių ir (ar) uogų vynas, 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 vynas (vynuogių vaizdavimas etiketėse, vynuogių veislės pavadinimo naudojimas, žinomų vynuogių vyno gamybos technologijų pavadinimų „šampanskoje“, „igristoje“, „madeira“, „portveinas“ ir pan.).

38. Natūralių vynų 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.

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

VIII SKYRIUS

BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

40. Vaisių ir (ar) uogų vynų, 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.

41. Kiekviena Lietuvos Respublikoje pagaminta ir realizuojama vaisių ir (ar) uogų vynų, 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“.

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

43. Atitikties patvirtinimo dokumentai turi būti įforminami, išduodami ir tvarkomi pagal Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų išdavimo taisyklių, taikomų parduodant, laikant ir gabenant alkoholio produktus, ir alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų įforminimo reikalavimus, patvirtintus 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“.

44. 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, panaudojami vynų kupažuose.

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

46. 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

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“