

Suvestinė redakcija nuo 2020-04-01

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2002, Nr. [127-5761](#), i. k. 1022330ISAK00000487

Nauja redakcija nuo 2012-11-28:

Nr. [3D-882](#), 2012-11-21, Žin. 2012, Nr. 137-7029 (2012-11-27), i. k. 1122330ISAK003D-882

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

ĮSAKYMAS

**DĖL ALAUS IR ALAUS KOKTEILIŲ APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO
PATEIKIMO TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO**

2002 m. gruodžio 11 d. Nr. 487

Vilnius

Siekdamas reglamentuoti alaus apibūdinimą, gamybą ir prekinį pateikimą,
t v i r t i n u Alaus ir alaus kokteilių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninį
reglamentą (pridedama).

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

JERONIMAS KRAUJELIS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės
ūkio ministro 2002 m. gruodžio
11 d. įsakymu Nr. 487
(Lietuvos Respublikos žemės
ūkio ministro 2019 m. gruodžio
12 d. įsakymo Nr. 3D-694 redakcija)

AL AUS IR AL AUS KOKTEILIŲ APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO TECHNINIS REGLAMENTAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Alaus ir alaus kokteilių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas (toliau – reglamentas) parengtas vadovaujantis 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisykles teikimo tvarka (OL 2015 L 241, p. 1) ir Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 20 d. nutarimu Nr. 617 „Dėl Keitimosi informacija apie standartus, techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras taisyklių patvirtinimo“.

2. Reglamentas nustato bendrąsias sąlyklinio alaus (toliau – alus) ir alaus kokteilių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo taisykles. Jo nuostatos privalomos visoms Lietuvos Respublikos įmonėms, užsiimančioms alaus ir alaus kokteilių gamyba, įvežimu bei pardavimu, tačiau taikant abipusio pripažinimo principą, jeigu prekėmis teisėtai prekiaujama kitoje Europos Sąjungos 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 2008 m. liepos 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 764/2008, nustatančiame procedūras, susijusias su tam tikrų nacionalinių techninių taisyklių taikymu kitoje valstybėje narėje teisėtai parduodamiems gaminiams, ir panaikinančiame Sprendimą Nr. 3052/95/EB, (OL L 218, 2008 8 13, p. 21), ir kurios taikomos iki 2020 m. balandžio 18 d., taip pat nuo nuostatų, kurios pateikiamos 2019 m. kovo 19 d. Reglamente (ES) Nr. 2019/515 dėl kitoje valstybėje narėje teisėtai parduodamų prekių abipusio pripažinimo ir kurios taikomos nuo 2020 m. balandžio 19 d.

II SKYRIUS SĄVOKOS

3. **Alus** – putojantis alkoholinis gėrimas, kuriame visas jame esantis etilo alkoholis ir visas anglies dioksidas ar jo dalis susidaro fermentuojant alaus misą mielėmis, o etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 0,5 tūrio proc.

4. **Nealkoholinis alus** – putojantis nealkoholinis gėrimas, kuris gaminamas fermentuojant alaus misą mielėmis ir kuriame fermentacija sustabdyta arba alkoholio kiekis sumažintas leistiniais būdais taip, kad etilo alkoholio koncentracija jame yra ne didesnė kaip 0,5 tūrio proc.

5. Pagal spalvį alus ir nealkoholinis alus (toliau – alus) skirstomas:

5.1. **šviesusis alus** – alus, kurio spalvis ne didesnis kaip 1 sutartinis jodo vienetas (15 EBC vnt.);

5.2. **pusšviesis alus** – alus, kurio spalvis yra didesnis kaip 1, bet ne didesnis kaip 3,2 sutartinio jodo vieneto (38 EBC vnt.);

5.3. **tamsusis alus** – alus, kurio spalvis yra didesnis kaip 3,2 sutartinio jodo vieneto (38 EBC vnt.), bet ne didesnis kaip 60 EBC vnt.;

5.4. **juodasis alus** – alus, kurio spalvis yra didesnis kaip 60 EBC vnt.

6. Pagal etilo alkoholio koncentraciją alus skirstomas:

6.1. **nealkoholinis alus** – gėrimas, kurio faktinė etilo alkoholio koncentracija yra ne didesnė kaip 0,5 tūrio proc.

6.2. **labai silpnas alus** – alus, kurio faktinė etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 0,5, bet ne didesnė kaip 1,2 tūrio proc.;

6.3. **silpnasis alus** – alus, kurio faktinė etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 1,2 tūrio proc., bet ne didesnė kaip 4,5 tūrio proc.;

6.4. **alus** – alus, kurio faktinė etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 4,5 tūrio proc., bet ne didesnė kaip 6,0 tūrio proc.;

6.5. **stiprusis alus** – alus, kurio faktinė etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 6,0 tūrio proc., bet ne didesnė kaip 8,5 tūrio proc.;

6.6. **labai stiprus alus** – alus, kurio faktinė etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 8,5 tūrio proc.

7. Pagal naudojamas žaliavas ir gamybos ypatumus alus skirstomas į kategorijas:

7.1. **alus** – alus, gaminamas alaus misą, pagamintą iš įvairių rūšių salyklo ar jų mišinių, vandens, apynių produktų ir nesalyklinių žaliavų, fermentuojant alaus mielėmis. Po fermentavimo ir brandinimo iš alaus pusgaminių paprastai atskiriamos mielės;

7.2. **specialios technologijos alus** – alus, gaminamas alaus misą, pagamintą iš įvairių rūšių salyklo ar jų mišinių, vandens, apynių produktų ir nesalyklinių žaliavų, fermentuojant alaus ir (ar) kitomis mielėmis (pvz., *Brettanomyces* ir kt.), mielių ir kitų mikroorganizmų grynujų kultūrų raugu. Jį gaminant gali būti naudojamos 20.4 papunktyje nurodytos alaus gamyboje netradicinės žemės ūkio kilmės žaliavos ir taikomi šių žaliavų apdorojimo procesai. Specialios technologijos alus turi turėti alui būdingą skonį ir kvapą. Po fermentavimo ir brandinimo iš alaus pusgaminių paprastai atskiriamos mielės;

7.3. **kvietinis alus** – alus, gaminamas alaus misą, pagamintą iš kviečių ir kitų rūšių salyklo, vandens, apynių produktų ir nesalyklinių žaliavų, fermentuojant aukštutinio rūgimo alaus mielėmis. Jį gaminant gali būti naudojamos 20.4 papunktyje nurodytos alaus gamyboje netradicinės žemės ūkio kilmės žaliavos ir taikomi šių žaliavų apdorojimo procesai. Po fermentavimo ir brandinimo alus gali būti filtruojamas;

7.4. **aromatizuotas alus** – alus, gaminamas pridedant į 7.1–7.3 papunkčiuose nurodyto alaus pusgaminių natūralių kvapiųjų medžiagų pagrindų ar kvapiųjų medžiagų preparatų;

7.5. **kaimiškas alus** – alus, gaminamas neskaidrintą (specialiai neatskyrus baltymų) alaus misą, pagamintą iš miežių salyklo, virinto vandens ir apynių produktų, fermentuojant alaus mielėmis. Šis alus nefiltruojamas;

7.6. **nealkoholinis alus** – alus, gaminamas naudojant 7.1–7.4 papunkčiuose apibrėžto alaus gamybos žaliavas ir technologijas, tačiau kurio fermentacija sustabdoma arba alkoholio kiekis sumažinamas leistiniais būdais.

8. **Alus kokteilis** – gėrimas, gaminamas iš bet kurios kategorijos alaus, nurodytos 7 punkte, aromatizuojant jį kvapiosiomis medžiagomis ir (arba) kvapiųjų žolelių ekstraktais, ir (arba) antpilais, ir (arba) vaisių sultimis. Gėrimas gali būti saldinamas ir dažomas. Alus šiame gėrime turi sudaryti ne mažiau kaip 50 tūrio proc.

8.1. **Nealkoholinis alus kokteilis** – gėrimas, gaminamas iš nealkoholinio alaus, nurodyto 7.6 papunktyje, aromatizuojant jį kvapiosiomis medžiagomis ir (arba) kvapiųjų žolelių ekstraktais, ir (arba) antpilais, ir (arba) vaisių sultimis. Gėrimas gali būti saldinamas ir dažomas. Nealkoholinis alus šiame gėrime turi sudaryti ne mažiau kaip 50 tūrio proc.

9. **Mentalas** – sumalto salyklo arba jo mišinio su nesalyklinėmis medžiagomis ir vandens mišinys, kuriame vyksta polisacharidų ir baltymų fermentinė hidrolizė.

10. **Alaus misa** (toliau – misa) – ekstraktinių medžiagų tirpalas, gaunamas išfiltravus mentalą. Į misą pridedama apynių produktų, gali būti pridėta cukraus ir cukraus sirupų.

11. **Jaunas alus** – mielėmis sufermentuota misa prieš brandinimą.
12. **Alaus pusgaminis** – nevisiškai baigtas gaminys, gaunamas bet kurioje alaus gamybos stadijoje tarp jauno alaus ir vartoti skirto alaus.
13. **Vartoti skirtas alus** – išpilstytas į prekinę tarą alus, kuriam įforminti atitikties dokumentai.
14. **Tikrasis alaus ekstraktas** (toliau – tikrasis ekstraktas) – alaus ekstrakcinės medžiagos, kurių kiekis nustatomas pašalinus etilo alkoholį ir anglies dioksidą ir išreiškiamas masės procentais.
15. **Matomasis alaus ekstraktas** (toliau – matomasis ekstraktas) – alaus, iš kurio nepašalintas etilo alkoholis, ekstrakcinės medžiagos, kurių kiekis nustatomas cukromačiu ir išreiškiamas masės procentais.
16. **Pradinis alaus ekstraktas** – sausųjų (tirpiųjų) medžiagų kiekis pradinėje misoje.
17. **Alaus ar misos rūgštingumas** (toliau – rūgštingumas) – šiame reglamente nurodytas bendrasis misos ar alaus titruojamų rūgščių ir rūgščiųjų druskų kiekio rodiklis.
18. **Alaus ar misos spalvis** (toliau – spalvis) – šiame reglamente nurodytas misos ar alaus spalvos rodiklis.
19. **Faktinė tūrinė etilo alkoholio koncentracija, išreikšta procentais** – 20 °C temperatūros gryno etilo alkoholio tūrio dalių skaičius, tenkantis tos pačios temperatūros produkto 100 tūrio dalių.

III SKYRIUS GAMYBOS ŽALIAVOS BEI MEDŽIAGOS, JŲ APIBŪDINIMAS IR JOMS KELIAMŲ REIKALAVIMAI

20. Alaus gamyboje naudojamos žaliavos ir medžiagos:
- 20.1. pagrindinės žaliavos;
- 20.2. mielės:
- 20.2.1. alaus mielės;
- 20.2.2. kitos mielės (pvz., *Brettanomyces* ir kt.);
- 20.2.3. mielių ir (ar) kitų mikroorganizmų grynujų kultūrų raugas.
- 20.3. nesalyklinės žaliavos;
- 20.4. netradicinės žemės ūkio kilmės žaliavos (alaus gamyboje tradiciškai nevartojamos žaliavos, pvz., vaisiai, jų dalys ar jų ekstraktai ir antpilai, augalų sėklos ar jų ekstraktai ir antpilai, augalų dalys ar jų ekstraktai ir antpilai);
- 20.5. maisto priedai, kurie 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 2019 m. gegužės 28 dieną Komisijos reglamentu Nr. 891/2019 (OL 2019 L 142, p. 54-56), reikalavimus;
- 20.6. kvapiosios medžiagos;
- 20.7. pagalbinės technologinio proceso medžiagos.
21. Alaus gamybos žaliavos ir medžiagos turi atitikti teisės aktų ir norminių dokumentų reikalavimus ir turėti atitikties deklaracijas, kuriose nurodomi jų kokybės ir saugos rodikliai. Žaliavos ir medžiagos turi atitikti reglamente pateikiamus terminus bei jų apibūdinimus.
22. Pagrindinės žaliavos:
- 22.1. **salyklas** – daigintų ir skrudintų alui gaminti tinkamų salyklinių grūdų (miežių, kviečių ar kitų javų) produktas. Salyklas turi atitikti jam nustatytus reikalavimus;
- 22.2. **vanduo** – geriamasis vanduo, kuris atitinka 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;
- 22.3. apynių produktai:

22.3.1. **džiovinti apynių spurgai** – džiovintų moteriškų vijoklinių apynių augalų (*Humulus lupulus*) žiedynai;

22.3.2. **presuoti apyniai** – produktai, gaunami iš džiovintų apynių spurgų;

22.3.3. **apynių granulės ir milteliai** – produktai, gaunami sumalus apynius, kuriuose išlieka visi natūralūs apynių komponentai;

22.3.4. **apynių milteliai su didesniu lupulino kiekiu** – produktas, gaunamas sumalus apynius, iš kurių mechaniniu būdu buvo pašalinti lapeliai, žiedkočiai, pažiedlapiai ir stiebai;

22.3.5. **apynių ekstraktas** – iš apynių ar apynių miltelių tirpikliu ar tirpikliais išskiriamas koncentruotas produktas;

22.3.6. **apynių produktų mišinys** – dviejų ar kelių šio reglamento 22.3.1–22.3.5 papunkčiuose apibrėžtų produktų mišinys;

22.3.7. **apynių eterinis aliejus** – eterinis aliejus, kurį sudaro lakieji apynių junginiai, suteikiantys apyniams būdingą kvapą;

22.3.8. izomerizuoti apynių produktai:

22.3.8.1. **izomerizuotas apynių ekstraktas** – apynių ekstraktas, kurio beveik visos alfa rūgštys yra izomerizuotos;

22.3.8.2. **izomerizuoti apynių milteliai** – apynių milteliai, kurių beveik visos alfa rūgštys yra izomerizuotos;

22.3.9. apynių natūralios kvapiosios medžiagos.

23. Mielės ir kiti fermentacijos mikroorganizmai:

23.1. **alaus mielės** (toliau – mielės) – *Ascomycetes* klasės mieliagybinių (*Saccharomycetaceae*) šeimos rūšies mikroorganizmai, tinkami alaus misai fermentuoti, pvz., *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces pastorianus* ir kt. Pagal morfologines, fiziologines bei technologines savybes mielės skirstomos į žemutinio bei aukšutinio rūgimo mieles:

23.1.1. **žemutinio rūgimo mielės** – mielės, kurios, fermentuojant alaus misą, visiškai suraugina rafinozę, geriausiai veikia 8–12 °C temperatūroje ir, pasibaigus fermentavimui, paprastai nusėda ant fermentavimo talpyklos dugno;

23.1.2. **aukšutinio rūgimo mielės** – mielės, kurios, fermentuojant alaus misą, suraugina apie trečdalį rafinozės, geriausiai veikia 14–25 °C temperatūroje ir, pasibaigus fermentavimui, paprastai pakyla į jauno alaus paviršių.

23.2. **kitos alaus gamybai tinkamos mielės** (toliau – mielės) – kitos alkoholinių gėrimų gamyboje naudojamos mielės, pvz., *Ascomycetes* klasės mieliagybinių (*Saccharomycetaceae*) šeimos *Saccharomyces bayanus*, *Brettanomyces bruxellensis*, *Brettanomyces anomalus* rūšių mikroorganizmai, tinkami alaus misai fermentuoti. Geriausiai veikia 14–25 °C temperatūroje;

23.3. **Brettanomyces genties mielės** (toliau – mielės) – *Ascomycetes* klasės mieliagybių (*Saccharomycetaceae*) šeimos *Brettanomyces genties* mielės, aerobinėmis sąlygomis gaminančios acto rūgštį ir specifinius aromatinius junginius;

23.4. **mielių ir kitų mikroorganizmų grynujų kultūrų raugas** (toliau – mikroorganizmų raugas) – pvz., *Ascomycetes* klasės mieliagybių (*Saccharomycetaceae*) šeimos *Saccharomyces genties* ir (ar) *Brettanomyces genties* mielių mišinys su kitais mikroorganizmais, pvz., pieno rūgšies bakterijomis (*Lactobacillus*).

24. Žaliavos:

24.1. nesalyklinės žaliavos:

24.1.1. grūdinės žaliavos, naudojamos alaus gamybai be išankstinio sudaiginimo;

24.1.2. ryžių, kukurūzų, žirnių ir kitos kruopos;

24.1.3. grūdų krakmolai arba grūdų krakmolo sirupai, gauti fermentavimo būdu;

24.2. nesalyklinės cukrinės žaliavos:

24.2.1. įvairių rūšių cukrus, įskaitant invertuotąjį cukrų ir gliukozę;

24.2.2. negrūdinio krakmolo arba inulino sirupas, gautas fermentiniu būdu;

24.2.3. medus.

25. **Pagalbinės perdirbimo medžiagos** (toliau – medžiagos) – kaip apibrėžta 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) 3 straipsnio 2 dalies b punkte.

25.1. Anglies dioksidas, naudojamas papildomai alui ir alaus kokteiliams gazuoti, turi atitikti saugos ir kokybės reikalavimus, nurodytus priede bei specifikacijas, kurios anglies dioksidui nustatytos 2012 m. kovo 9 d. Komisijos reglamente (ES) Nr. 231/2012, nustatančiame Europos Parlamento ir Tarybos reglamento Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos (OL 2012 L 83, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2018 m. spalio 4 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2018/1481 (OL 2018, L 251, p. 13).

IV SKYRIUS GAMYBOS TECHNOLOGIJOS IR PROCESAI

26. Alus ir alaus kokteiliai gaminami laikantis reglamento nuostatų, įmonėje patvirtintų technologijos instrukcijų ir receptūrų, taip pat maisto tvarkymą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimų. Gaminant ir tvarkant reglamento 7 punkte apibrėžtą alų ir alaus kokteilius taikytini šie procesai:

- 26.1. žaliavų ir medžiagų gavimas, priėmimas ir saugojimas;
- 26.2. salyklo ir grūdinių žaliavų malimas, ar kitoks apdorojimas;
- 26.3. vandens paruošimas;
- 26.4. mentalo paruošimas, sumaišant sumaltą salyklą arba salyklą ir žaliavas, nurodytas reglamento 24.1 papunktyje (gali būti naudojamos ir reglamento 20.4 papunktyje nurodytos žaliavos), su vandeniu nusistovėjimo arba pavirinimo būdu ir atliekant mentalo baltymų ir krakmolo hidrolizę:
 - 26.4.1. pridedant arba nepridedant fermentų;
 - 26.4.2. pridedant arba nepridedant pienarūgščių bakterijų (*Lactobacillus*) arba kitų bakterijų grynosios kultūros mentalo rūgštinimui;
- 26.5. mentalo filtravimas;
- 26.6. misos paruošimas:
 - 26.6.1. misos virimas su apynių produktais (gali būti naudojamos ir reglamento 20.4 papunktyje nurodytos žaliavos);
 - 26.6.1.1. misos virimas be apynių produktų (naudojamas taikant rūgštinimo katilė technologinį procesą);
 - 26.6.1.2. misos šaldymas iki pienarūgščių bakterijų (*Lactobacillus*) arba kitų bakterijų grynajai kultūrai tinkamos temperatūros;
 - 26.6.1.3. misos rūgštinimas užmaišymo katilė pridedant pienarūgščių bakterijų (*Lactobacillus*) arba kitų bakterijų grynosios kultūros;
 - 26.6.1.4. rūgštintos misos pasterizacija užmaišymo katilė;
 - 26.6.1.5. rūgštintos misos virimas, kaip nurodyta 26.6.1 papunktyje;
 - 26.6.2. misos skaidrinimas sedimentacijos, separavimo arba apdorojimo hidrociklone būdais;
 - 26.6.3. misos atšaldymas iki fermentavimo temperatūros;
 - 26.6.4. misos aeravimas;
 - 26.6.5. fermentų pridėjimas arba ne pridėjimas į atvėsintą misą;
- 26.7. gamybinių mielių ir (ar) mikroorganizmų raugo paruošimas ir laikymas;
- 26.8. alaus misos fermentavimas mielėmis ir (ar) mikroorganizmų raugu;
- 26.9. mielių ar mikroorganizmų raugo atskyrimas iš sufermentuotos misos;
- 26.10. jauno alaus brandinimas (gali būti naudojamos ir reglamento 20.4, 22.3.1–22.3.3 papunkčiuose ir 25 punkte nurodytos žaliavos), išlaikant jauną alų izobarinėmis sąlygomis sandariai uždarytose talpyklose nustatytą laiką būdingoms organoleptinėms savybėms ir kitiems nustatytiems parametrams pasiekti ir prisotinti natūraliai susidarantiu anglies dioksidu;

26.10.1. **jauno alaus brandinimas medinėse statinėse** – išlaikant jauną alų sandariai uždarytose statinėse nustatytą laiką būdingoms organoleptinėms savybėms ir kitiems nustatytiems parametrams pasiekti. Brandinimui gali būti naudojamos naujos medinės statinės arba kitų alkoholinių gėrimų gamybai naudotos statinės.

26.11. alaus pusgaminio skaidrinimas ir stabilizavimas:

26.11.1. šaldant alaus pusgaminį;

26.11.2. naudojant vieną ar daugiau skaidrinimo medžiagų ir adsorbentų;

26.12. alaus pusgaminio apdorojimas adsorbentais baltymų stabilizavimui;

26.13. alaus pusgaminio separavimas ir (arba) filtravimas pridėdant inertiško filtravimo priedo arba be jo;

26.14. pridėjimas į alaus pusgaminį specialiai paruošto vandens;

26.15. pridėjimas į alaus pusgaminį leidžiamų maisto priedų;

26.16. pridėjimas į aromatizuoto alaus pusgaminį kvapiųjų medžiagų ir cukraus sirupų;

26.16.1. pridėjimas į specialios technologijos ir kvietinį alų vaisių ir (ar) augalų ekstraktų ar antpilų.

26.17. kiti reglamento 20.4 papunktyje nurodytų žaliavų, naudojamų specialios technologijos ir kvietinio alaus gamybai, apdorojimo procesai;

26.18. etilo alkoholio kiekio sumažinimas ar pašalinimas membraniniu, terminiu ar kitais leidžiamais metodais (tik labai silpnam alui ir nealkoholiniam alui);

26.19. etilo alkoholio kiekio sumažinimas pertraukiant arba stabdant fermentacijos procesą leidžiamais būdais (tik labai silpnam alui ir nealkoholiniam alui);

26.20. virš alaus pusgaminio esančios erdvės užpildymas anglies dioksidu arba inertinėmis dujomis (argonu, azotu) ar dujų mišiniu, apsaugančiomis nuo sąlyčio su atmosferos deguonimi;

26.21. alaus pusgaminio gazavimas papildomai prisotinant jį anglies dioksido;

26.22. alaus pusgaminio maišymas su vaisių sultimis ar jų koncentratais, kvapiosiomis medžiagomis, kvapiųjų žolelių ir žievelių ekstraktais ir kitomis sudedamosiomis dalimis (tik alaus kokteiliams);

26.23. alaus pasterizavimas arba specialus (sterilus) filtravimas biologiniam pastovumui padidinti;

26.24. skirtingų pavadinimų vienos kategorijos alaus pusgaminų maišymas iki arba po filtracijos;

26.25. pilstymas į prekinę tarą izobarinėmis sąlygomis, slėgiui sukurti naudojant anglies dioksidą arba inertines dujas, ir sandarus taros uždarymas;

26.26. išpilstytų į tarą gėrimų ženklavimas ir apipavidalinimas;

26.26.1. **alaus brandinimas butelyje** – išlaikant išpilstytą alų stiklo taroje nustatytą laiką būdingoms organoleptinėms savybėms ir kitiems nustatytiems parametrams pasiekti;

26.27. laikymas iki pardavimo;

26.28. gabenimas.

V SKYRIUS

GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ IR PROCESŲ REIKALAVIMAI

27. Kiekviena įmonė privalo turėti alaus ir alaus kokteilių gamybos ir tvarkymo instrukcijas, patvirtintas įmonės vadovo ar jo įgalioto asmens.

Alaus ir alaus kokteilių gamybos ir tvarkymo kiekvieno proceso parametrus, naudojamą įrangą, kontrolės ir valdymo procesus nustato įmonė pagal savo gaminamo alaus ir alaus kokteilių rūšis, gaminamą kiekį ir kitus ypatumus, tačiau visi gamybos ir tvarkymo procesai turi būti atliekami taip, kad būtų garantuotas produkto nekenksmingumas vartotojų sveikatai, o naudojamos žaliavos, medžiagos ir pagamintas alus ir alaus kokteiliai atitiktų šio reglamento ir kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų bei taikomų normatyvinių dokumentų nuostatas.

Pagal patvirtintas technologijos ir tvarkymo instrukcijas įmonės atsakingi asmenys žurnaluose ir (arba) kitose nustatytose formose daro įrašus apie žaliavų ir medžiagų priėmimą bei išdavimą, alaus gamybos ir tvarkymo procesų vykdymo eigą: nurodomi procesų parametrai; panaudoti žaliavų, medžiagų bei alaus gamybos pusgaminių ir nustatyto proceso pabaigoje gauto produkto kiekiai; kiti reikiami duomenys.

28. Žaliavų ir maisto priedų naudojimo skirtumai skirtingoms alaus kategorijoms:

28.1. gaminant reglamento 7.1 papunktyje apibrėžtą alų, salyklo turi būti ne mažiau kaip 70 proc. bendrojo sausųjų medžiagų kiekio. Leidžiama naudoti ne daugiau kaip 30 proc. nesalyklinių žaliavų, iš jų – ne daugiau kaip 20 proc. bendrojo sausųjų medžiagų kiekio reglamento 24.2 papunktyje nurodytų nesalyklinių cukrinių žaliavų;

28.2. gaminant reglamento 7.2 papunktyje apibrėžtą alų, salyklo turi būti ne mažiau kaip 60 proc. bendrojo sausųjų medžiagų kiekio. Tik šio alaus gamybai leidžiama naudoti kitas mieles ir mikroorganizmų raugą bei netradicines žemės ūkio kilmės žaliavas, prieskonių ir (ar) kvapiųjų žolių ir žievelių ekstraktus ar antpilus (reglamento 20.4 papunktis); brandinti alų medinėse statinėse (reglamento 26.10.1 papunktis), tačiau tik tokiais kiekiais, kad jie nepakeistų alaus esminių savybių;

28.3. gaminant reglamento 7.3 papunktyje apibrėžtą alų, kviečių salyklas turi sudaryti ne mažiau kaip 40 proc. bendrojo salyklinių medžiagų kiekio;

28.4. gaminant reglamento 7.4 papunktyje apibrėžtą alų, į pusgaminių galima pridėti ne daugiau kaip 3,4 proc. cukraus sirupo ir (ar) medaus, natūralių kvapiųjų medžiagų ir kvapiųjų medžiagų preparatų, tačiau tik tokiais kiekiais, kad jie nepakeistų alaus esminių savybių. Alkoholis, pridėtas kartu su kvapiosiomis medžiagomis, gali padidinti alaus stiprumą ne daugiau kaip 0,04 proc. tūrio;

28.5. gaminant reglamento 7.5 papunktyje apibrėžtą kaimišką alų, leidžiama pridėti ne daugiau kaip 10 proc. grūdų krakmolo sirupų, gautų fermentavimo būdu, ir (ar) nesalyklinių cukrinių žaliavų bendrojo salyklo kiekio. Negalima naudoti maisto priedų;

28.6. kvapiųjų medžiagų (išskyrus 22.3.9 papunktyje nurodytas medžiagas) galima pridėti tik į aromatizuotą alų. Leidžiama naudoti tik reglamento (EB) Nr. 1334/2008 3 straipsnio 2 dalies c punkte nurodytus natūralius kvapiųjų medžiagų pagrindus ir d punkte nurodytus kvapiųjų medžiagų preparatus;

28.7. gaminant alaus kokteilius, galima pridėti 8 punkte išvardytų žaliavų, tačiau tokiais kiekiais, kad alaus kokteilyje būtų juntamas apynių ir salyklo skonis;

28.8. gaminant alų ir alaus kokteilius, negalima pridėti jokio kito alkoholio ar alkoholinių gėrimų;

28.9. gaminant alų, brandintą medinėse statinėse (reglamento 26.10.1 papunktis), kuriose prieš tai buvo brandinti kiti alkoholiniai gėrimai, leidžiamas natūralus alkoholio koncentracijos padidėjimas aluje. Pildant statinę alumi joje neturi būti kito alkoholinio gėrimo likučių.

29. Alaus misai ir alaus pusgaminiams dažyti leidžiama naudoti salyklo ekstraktus ar misos koncentratas.

30. Apynių granulės, apynių milteliai, kiti malti apynių produktai ir apynių ekstraktai gali būti naudojami alui gaminti, jeigu jie atitinka šiuos reikalavimus:

30.1. apynių granulės, apynių milteliai, kiti malti apynių produktai ir apynių ekstraktai pagaminti vien tik iš apynių;

30.2. apynių ekstraktai suteikia misai tokių pat skonio, aromato bei karčiųjų medžiagų, kaip ir apyniai; jų dedama į misą tik prieš virimą ar virimo metu.

31. Izomerizuotų apynių produktų (reglamento 22.3.8 papunktis) ir (ar) apynių eterinio aliejaus (reglamento 22.3.7 papunktis), ir (ar) apynių natūralių kvapiųjų medžiagų (reglamento 22.3.9 papunktis) galima pridėti į alaus pusgaminių.

32. Jeigu fermentavimo arba brandinimo metu naudojami fermentų preparatai, fermentai turi būti inaktyvuojami, leistinu būdu (pvz., termiškai) apdorojant alaus pusgaminių.

33. Ruošiant vandenį arba koreguojant misos pH, leidžiama naudoti technologinėse instrukcijose nurodytą reikiamą pieno rūgšties, kalcio sulfato ir (ar) kalcio chlorido kiekį.

34. Į misą leidžiama pridėti salyklių ekstraktų, grūdų krakmolo sirupų, gautų fermentavimo būdu, reglamento 24.2 papunktyje nurodytų nesalyklinių cukrinių žaliavų (gali būti naudojamos ir reglamento 20.4 papunktyje nurodytos žaliavos); misa gali būti apdorojama pienarūgščių ir kitų bakterijų grynąja kultūra, maisto fermentais ir maisto fermentų preparatais bei nuskaidrinančiomis medžiagomis, išskyrus kaimišką alų.

35. Į misą mielių rūgimui paskatinti leidžiama pridėti ne daugiau kaip 20 mg/hl cinko druskų (išreikštų cinko jonų kiekiu).

36. Misą leidžiama aeruoti tik filtruotu oru arba deguonimi (E 948).

37. Gaminant kaimišką alų netaikomi reglamento 26.4.1, 26.6.1, 26.6.2, 26.6.4, 26.6.5, 26.1–26.17, 26.19–26.22 papunkčiuose nurodyti technologijos procesai.

38. Leidžiama į 7.1–7.4 papunkčiuose apibrėžto alaus pusgaminius pridėti ne daugiau kaip 25 tūrio proc. specialiai paruošto vandens. Toks vanduo turi būti:

38.1. jei reikia, suminkštintas;

38.2. deaeruotas;

38.3. atšaldytas iki ne didesnės kaip 5 °C temperatūros;

38.4. jei reikia, gazuotas anglies dvideginiu;

38.5. biologiniais rodikliais atitinkantis alaus gamybos reikalavimus.

39. Alui nuskaidrinti gali būti naudojamos tik tokios medžiagos, kurios veikia mechaniškai ar adsorbcijos būdu ir kurios po to gali būti pašalinamos, aluje neliekant jokių arba liekant tik tokių liekanų, kurios nesukelia pavojaus vartotojų sveikatai. Naudojamos medžiagos ir procesai neturi pakeisti alaus skonio ir kvapo.

40. Alaus pusgaminį (išskyrus aromatizuoto alaus pusgaminį) draudžiama saldinti, dėti kitų priedų ir (ar) apdoroti kitais šiame reglamente nenustatytais būdais.

41. Draudžiama maišyti skirtingų kategorijų (reglamento 7.1–7.5 papunkčiai) alų, pvz., 7.1 papunktyje apibrėžtą alų su 7.2 ar 7.4 papunkčiuose apibrėžtu alumi.

42. Alus ir alaus kokteiliai, kurių kokybės rodiklių atitiktis teisės aktų reikalavimams patvirtinama atestuotos laboratorijos išduotu kokybės dokumentu, pilstomi į stiklinius ir polietilentereftalato (PET) butelius, metalinius indelius, statines ir kitokią tarą, kuri sandariai uždaroma.

43. Alus ir alaus kokteiliai gabenami ir sandėliuojami apsaugoti nuo tiesioginių saulės spindulių ir šalčio, esant ne žemesnei kaip +2 °C temperatūrai. Kaimiškas alus laikomas esant +2–+12 °C temperatūrai. Sandėlio patalpos turi būti vėdinamos.

44. Viešojo maitinimo įmonėse pilstomas alus ir alaus kokteiliai statinėse laikomi bei patiekiami vartotojams naudojant anglies dioksido ar inertinių dujų spaudimą.

45. Viešojo maitinimo įmonėms draudžiama į gamintojo taroje išfasuotą alų ir alaus kokteilius pridėti vandens, etilo alkoholio, taip pat maišyti skirtingų pavadinimų alų.

46. Gamintojui prašant, tam tikrais atvejais, pavyzdžiui, gaminant specialios rūšies alų ar moksliniams tyrimams skirtą alų, gali būti padarytos šiame reglamente nustatytų reikalavimų išimtys.

VI SKYRIUS

AL AUS IR AL AUS KOKTEILIŲ KOKYBĖS RODIKLIAI

47. Kiekvienam konkrečiau pavadinimo alui ir alaus kokteiliui turi būti parengta receptūra, kurią tvirtina įmonės vadovas. Receptūroje turi būti nurodyti organoleptiniai ir toliau išvardyti fizikiniai bei cheminiai rodikliai:

47.1. alui:

47.1.1. sausųjų medžiagų kiekis pradinėje misoje (pradinis ekstraktas), masės proc.;

- 47.1.2. faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.;
- 47.1.3. spalvis, EBC vnt.;
- 47.1.4. pH vertė arba rūgštingumas, cm^3 1M NaOH tirpalo 100 cm^3 alaus. Kaimiškam alui privalomas rodiklis – rūgštingumas;
- 47.1.5. anglies dioksido kiekis, g/dm^3 arba kPa;
- 47.1.6. tinkamumo vartoti terminas;
- 47.1.7. gali būti nurodomi ir kiti reikiami (kontroliuojami) fizikiniai bei cheminiai rodikliai (pvz., kartumo, diacetilo, reglamento 14 ir 15 punktuose nurodytų bei kt.);

47.2. alaus kokteiliams:

- 47.2.1. faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.;
- 47.2.2. cukraus kiekis, perskaičiuotas į invertuotąjį, g/dm^3 ;
- 47.2.3. titruojamas rūgštingumas, perskaičiuotas į citrinų rūgštį, g/dm^3 ;
- 47.2.4. anglies dioksido kiekis, g/dm^3 arba kPa;
- 47.2.5. tinkamumo vartoti terminas.

48. Anglies dioksido kiekis nustatomas tik į butelius ir metalinius indelius išpilstyname aluje. Anglies dioksido aluje turi būti ne mažiau kaip $3,0 \text{ g}/\text{dm}^3$ arba $20 \text{ }^\circ\text{C}$ temperatūroje anglies dioksido perteklinis slėgis buteliuose turi viršyti 90 kPa.

49. Kokybės rodikliams nustatyti taikomi oficialiai Lietuvoje įteisinti analizės metodai. Gali būti taikomi kiti nustatyta tvarka įforminti analizės metodai, bet tik tuo atveju, jei gauti rezultatai, įvertinus metodų leidžiamas tikslumo, pakartojamumo ir atkuriamumo vertes, atitinka nurodytus Lietuvos standartuose. Nesutarimo atveju rezultatai tikrinami akredituotose nešališkose laboratorijose oficialiai įteisintais analizės metodais.

50. Fizikinių ir cheminių rodiklių nuokrypos nuo receptūroje nurodytųjų neturi viršyti:

- 50.1. faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.:
 - 50.1.1. alui ir alaus kokteiliams, kuriuose etilo alkoholio koncentracija neviršija 5,5 tūrio proc., $\pm 0,5$;
 - 50.1.2. alui ir alaus kokteiliams, kuriuose etilo alkoholio koncentracija didesnė kaip 5,5 tūrio proc., $\pm 1,0$;
- 50.2. sausųjų medžiagų kiekio pradinėje misoje, masės proc.:
 - 50.2.1. kaimiškam alui $\pm 0,5$;
 - 50.2.2. alui, kurio etilo alkoholio koncentracija neviršija 5,5 tūrio proc., $\pm 0,3$;
 - 50.2.3. alui, kurio etilo alkoholio koncentracija didesnė kaip 5,5 tūrio proc., $\pm 0,5$;
- 50.3. spalvis, EBC vnt.:
 - 50.3.1. kaimiškam alui; tamsiajam alui ± 5 ;
 - 50.3.2. juodajam alui ± 15 ;
 - 50.3.3. kitam alui ± 3 ;
 - 50.3.4. alui, kurio spalva yra $\geq 100 \pm 30$;
- 50.4. cukraus kiekio, perskaičiuoto į invertuotąjį, $\pm 5,0$;
- 50.5. titruojamojo rūgštingumo – $\pm 0,3 \text{ g}$ citrinos rūgšties kokteilių litrai, arba $\pm 0,3 \text{ ml}$ 1M NaOH tirpalo 100 ml alaus.

51. Nuokrypos negalimos, jeigu nurodytas leistinas rodiklių intervalas. Reglamento 50.1–50.5 papunkčiuose nurodytos nuokrypos turi būti taikomos nepažeidžiant tyrimų metodų, naudojamų nustatant nurodytus rodiklius, nuokrypų.

52. Alaus ir alaus kokteilių kiekis pakuotėje turi atitikti Fasuočių prekių ir matavimo indų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2015 m. rugsėjo 25 d. įsakymu Nr. 4-594 „Dėl Fasuočių prekių ir matavimo indų techninio reglamento patvirtinimo“, reikalavimus.

VII SKYRIUS PREKINIS PATEIKIMAS

53. Vartoti skirto alaus ir alaus kokteilių ženklavimas, prekinis pateikimas ir reklama turi atitikti toliau išvardytas nuostatas.

54. Alų ir alaus kokteilius galima laikyti pardavimui ir parduoti vartotojui, jeigu jie atitinka reglamento, receptūros ir kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimus. Alus, parduodamas žmonėms vartoti ir priskirtas vienai iš reglamento 5, 6 ir 7 punktuose išvardytų alaus rūšių, turi atitikti tai rūšiai nustatytus reikalavimus. Jeigu gėrimas gaminamas iš alui gaminti naudojamų žaliavų, taikant reglamento 26 punkte nurodytus alaus gamybos procesus, tačiau neatitinka šiame reglamente nustatytų reikalavimų, jis negali būti apibūdinamas reglamento 7 punkte nurodytais alaus kategorijų pavadinimais.

55. Alus ir alaus kokteiliai ženklavami pagal 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (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 87/250/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 Nr. 2283/2015 (OL 2015, L 327, p. 1), Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677, kitų teisės aktų, reglamentuojančių alkoholinių gėrimų ženklavimą, bei šio reglamento 56 punkto reikalavimus.

56. Etiketėje ar kitu būdu pateikiamoje informacijoje, be 55 punkte nurodytuose teisės aktuose nustatytų reikalavimų, papildomai turi būti nurodoma:

56.1. kategorija pagal reglamento 7 punktą;

56.2. faktinė etilo alkoholio koncentracija (ir alui, kurio faktinė etilo alkoholio koncentracija didesnė kaip 0,5, bet ne didesnė kaip 1,2 tūrio proc.), tūrio proc., dešimtosiomis dalimis po kablelio;

56.3. sudedamųjų dalių sąrašas (nenurodomas šio reglamento 7.1 ir 7.5 papunkčiuose apibrėžtam alui);

56.4. draudžiama naudoti nuorodą į aukštos kokybės alų („Ekstra“, „Premium“, „Eksport“ ir pan.), nesant tam pagrindo;

56.5. terminu „gyvas alus“ gali būti vadinamas nepasterizuotas ir nefiltruotas arba filtruotas alus, jeigu iki minimalaus tinkamumo vartoti termino pabaigos 1 mililitre alaus yra ne mažiau kaip 0,1 milijonas gyvų mielių;

56.6. terminu „rūgštintas katilė“ gali būti vadinamas alus, kurio gamybai mentalo maišymo ar misos ruošimo metu naudota pienarūgščių arba kitų bakterijų grynoji kultūra;

56.7. terminu „mišrios fermentacijos“ gali būti vadinamas alus, fermentuotas kitomis mielėmis arba mielių ir kitų mikroorganizmų grynujų kultūrų raugu;

56.8. terminu „Brett“ gali būti vadinamas alus, fermentuotas *Brettanomyces* genties mielėmis;

56.9. terminu „sausai apyniuotas“ gali būti vadinamas alus, brandintas džiovintais apynių spurgais, presuotais apyniais, apynių granulėmis;

56.10. terminu „brandintas statinėje“ gali būti vadinamas alus, kurio gamybai taikytas 26.10.1 papunktyje nurodytas technologinis procesas. Naudojant šį terminą būtina etiketėje ar kitu būdu pateikiamoje informacijoje nurodyti alaus brandinimo statinėje laiką mėnesiais;

56.11. terminu „brandintas butelyje“ gali būti vadinamas alus, išlaikytas numatytą laiką stiklo taroje (reglamento 26.26.1 papunktyje). Naudojant šį terminą būtina etiketėje nurodyti alaus pagaminimo metus;

56.12. alaus kategoriją pagal reglamento 7 punktą ir alaus kokteilių kategoriją nurodančių raidžių aukštis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm. Kategorijos apibūdinimo visi žodžiai turi būti pateikiami to paties šrifto, dydžio ir spalvos raidėmis bei vienoje vietoje;

56.13. kai viešojo maitinimo įmonėje parduodamas alus pilstomas į butelius, ant tokio alaus pakuotės ar prie jos pritvirtintoje etiketėje turi būti nurodyta: alaus kategorija arba nurodoma, kad tai alaus kokteilis, minimalus tinkamumo vartoti terminas arba nurodyta „tinka vartoti iki...“ (data) (nurodoma tik gėrimams, kuriuose alkoholio koncentracija mažesnė kaip 10 tūrio proc.), alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio proc., visos specialios laikymo ir (ar) vartojimo sąlygos, maisto tvarkymo subjekto (pakuotojo, pardavėjo ar kt.) pavadinimas ir adresas.

VIII SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

57. Alaus ir alaus kokteilių gamintojai, įvežėjai bei pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamų, įvežamų ir parduodamų gėrimų prekinis pateikimas atitiktų šio reglamento reikalavimus, išskyrus išlygas, nurodytas šio reglamento 2 punkte.

58. Kiekviena Lietuvos Respublikoje pagaminto ir realizuojamo alaus ir alaus kokteilių partija privalo turėti atitiktį patvirtinančius dokumentus, išduotus Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintos laboratorijos. Laboratorijų, 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 Laboratorijų, turinčių teisę išduoti alkoholio produktų atitiktį patvirtinančius dokumentus, sąrašo patvirtinimo“. Įmonės, turinčios teisę pagal sutartį naudotis nustatyta tvarka atestuotų kitų institucijų ar įmonių maisto produktų kokybės tyrimo laboratorijų paslaugomis, remdamosi šių laboratorijų išduotais alaus tyrimo protokolais, gali išduoti savo pagaminto alaus partijos, kuriai buvo atlikti tyrimai, atitikties deklaraciją.

59. Įmonės, Europos juridiniai asmenys ir jų filialai, užsienio juridinių asmenų atstovybės Lietuvos Respublikoje, turinčios teisę gaminti, importuoti, įvežti, laikyti alkoholio produktus, verstis jų didmenine ar mažmenine prekyba, turi laikytis reikalavimų, patvirtintų 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“.

60. Kompetentingai institucijai pareikalavus, turi būti pateikiama informacija apie alaus ir alaus kokteilių gamybos technologiją ir procesus, gamyboje panaudotų žaliavų ir medžiagų sudėtį, kokybę bei kilmę.

61. Ūkio subjektai, pažeidę šio reglamento reikalavimus, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-45](#), 2005-01-28, Žin., 2005, Nr. 16-507 (2005-02-03), i. k. 1052330ISAK0003D-45

Nr. [3D-701](#), 2012-08-29, Žin., 2012, Nr. 103-5255 (2012-09-04), i. k. 1122330ISAK003D-701

Nr. [3D-694](#), 2019-12-12, paskelbta TAR 2019-12-12, i. k. 2019-20066

Alaus ir alaus kokteilių apibūdinimo, gamybos
ir prekinio pateikimo techninio reglamento
priedas
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2012 m. lapkričio 21 d. įsakymo Nr. 3D-882
redakcija)

ANGLIES DIOKSIDO KOKYBĖS IR SAUGOS RODIKLIAI

Atsižvelgiant į tarptautinių organizacijų – Europos dujų asociacijos (The European Industrial Gases Association), Suspaustų dujų asociacijos (Compressed Gases Association) ir Tarptautinės gėrimų technologijų sąjungos (The International Society of Beverage Technologists) – nustatytus reikalavimus, maisto ir gėrimų pramonėje naudojamas anglies dioksidas turi atitikti šiuos kokybės ir saugos rodiklius:

CO ₂ kiekis, tūrio proc., ne mažiau kaip	99,9
Vandens garų tūrio dalis, ppm, ne didesnė kaip	20
Amoniako tūrio dalis, ppm, ne didesnė kaip	2,5
Deguonies tūrio dalis, ppm, ne didesnė kaip	30
Nelakios liekanos masės dalis, ppm, ne didesnė kaip	10
Nelakios organinės liekanos masės dalis, ppm, ne didesnė kaip	5
Visų lakiųjų angliavandenilių, nustatomų kaip metanas, tūrio dalis, ppm, ne didesnė kaip	50
Aromatinių angliavandenilių (perskaičiuotų į benzeną) tūrio dalis, ppm, ne didesnė kaip	0,02
Anglies monoksido tūrio dalis, ppm, ne didesnė kaip	10
Metanolio tūrio dalis, ppm, ne didesnė kaip	10
Bendrosios sieros (kaip S) tūrio dalis, ppm, ne didesnė kaip	0,1
Kvapaspas	be pašalinių priemaišų

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-882](#), 2012-11-21, Žin., 2012, Nr. 137-7029 (2012-11-27), i. k. 1122330ISAK003D-882

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-150](#), 2003-04-09, Žin., 2003, Nr. 35-1522 (2003-04-11), i. k. 1032330ISAK003D-150

Dėl žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymo Nr. 487 "Dėl Alaus apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo" pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-45](#), 2005-01-28, Žin., 2005, Nr. 16-507 (2005-02-03), i. k. 1052330ISAK0003D-45

Dėl žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymo Nr. 487 "Dėl Alaus apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo" pakeitimo

3.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-701](#), 2012-08-29, Žin., 2012, Nr. 103-5255 (2012-09-04), i. k. 1122330ISAK003D-701

Dėl žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymo Nr. 487 "Dėl Alaus apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo" pakeitimo

4.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-882](#), 2012-11-21, Žin., 2012, Nr. 137-7029 (2012-11-27), i. k. 1122330ISAK003D-882

Dėl žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymo Nr. 487 "Dėl Alaus apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo" pakeitimo

5.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-694](#), 2019-12-12, paskelbta TAR 2019-12-12, i. k. 2019-20066

Dėl žemės ūkio ministro 2002 m. gruodžio 11 d. įsakymo Nr. 487 „Dėl Alaus ir alaus kokteilių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ pakeitimo