

Neoficialus įsakymo tekstas
Skelbtas: Žin., 2001, Nr. 71-2537

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO
Į S A K Y M A S

DĖL PRIVALOMŲJŲ ACTO KOKYBĖS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO

2001 m. rugpjūčio 13 d. Nr. 282
Vilnius

*Nauja įsakymo redakcija
Galioja nuo 2012 m. balandžio 1 d.
Nr. 3D-224, 2012-03-28, Žin., 2012, Nr. 38-1911 (2012-03-31)*

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO
Į S A K Y M A S

DĖL PRIVALOMŲJŲ ACTO KOKYBĖS REIKALAVIMŲ APRAŠO PATVIRTINIMO

2012 m. kovo 28 d. Nr. 3D-224
Vilnius

Vadovaudamas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos nuostatų, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1998 m. rugsėjo 15 d. nutarimu Nr. 1120 (Žin., 1998, Nr. 83-2327; 2010, Nr. 125-6405), 9.17 punktu ir siekdamas užtikrinti rinkai tiekiamo žmonių mitybai skirto acto kokybę,

t v i r t i n u Privalomųjų acto kokybės reikalavimų aprašą (pridedama).

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

KAZYS STARKEVIČIUS

SUDERINTA

Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir
veterinarijos tarnybos 2010-08-05 raštu Nr. B6-(1.19)-1278

SUDERINTA

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos
2011-01-06 raštu Nr. 10-(11.3-193)-70

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2001 m. rugpjūčio 13 d. įsakymu Nr. 282
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2012 m. kovo 28 d. įsakymo Nr. 3D-224
redakcija)

PRIVALOMŲJŲ ACTO KOKYBĖS REIKALAVIMŲ APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Privalomųjų acto kokybės reikalavimų aprašas (toliau – aprašas) taikomas rinkai tiekiamaam žmonių mitybai skirtam actui, pagamintam dvigubo rauginimo būdu, ir atitinkančiam antrajame skyriuje pateiktus apibrėžimus.

2. Šis aprašas parengtas vadovaujantis Lietuvos standartu LST EN 13188+AC:2002 (LST EN 13188+AC:2005) „Actas, pagamintas iš žemės ūkio kilmės žaliavų. Apibrėžimai, reikalavimai, ženklinimas“, Keitimosi informacija apie standartus, techninius reglamentus ir atitinkties įvertinimo procedūras taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 20 d. nutarimu Nr. 617 (Žin., 1999, Nr. 45-1446; 2004, Nr. 63-2264), ir 1998 m. birželio 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 98/34/EB, nustatantia informacijos apie techninius standartus ir reglamentus teikimo tvarką (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 20 tomas, p. 337), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2006 m. lapkričio 20 d. Tarybos direktyva 2006/96/EB (OL 2006 L 363, p. 81).

3. Aprašo nuostatos privalomos visoms Lietuvos Respublikos įmonėms, užsiimančioms acto gamyba. Kiekviena prekė, įvežta iš Europos Bendrijos valstybės narės arba iš Europos ekonominės erdvės (EEE) sutarti pasirašiusios Europos laisvosios prekybos asociacijos (ELPA) valstybės, taip pat ir Turkijos, arba importuota iš trečiųjų šalių, gali būti be apribojimų tiekiama Lietuvos Respublikos rinkai, jeigu ji pagaminta Europos Sąjungos valstybėje narėje ar ELPA valstybėje, ar Turkijoje teisėtais būdais arba teisėtai importuota iš trečiųjų šalių, kurioje leidžiama ją tiekti rinkai.

II. SĄVOKOS IR APIBRĖŽTYS

4. Apibrėžtys ir šiame apraše vartojamos sąvokos:

4.1. **Actas** – dvejopo (alkoholinio ir actarūgščio) rauginimo būdu gautas vandeninis acto rūgšties tirpalas, pagamintas iš šio aprašo 5 punkte nurodytų žemės ūkio kilmės žaliavų, kurių sudėtyje yra krakmolo ir (arba) cukraus. Acte gali būti šio aprašo 6 punkte nurodytų papildomų sudedamujų dalių.

4.2. **Aromatizuotas actas** – actas, į kurį pridėta prieskonį, kvapiųjų medžiagų, dažiklių ir kitų sudedamujų dalių.

4.3. **Distiliuotas salyklo actas** – actas, gaminamas distiliuojant salyklo actą mažo slėgio sąlygomis. Jame yra tik lakių salyklo acto dalių.

4.4. **Grūdų actas** – actas, gaminamas iš javų grūdų (kurių krakmolas buvo paverstas į cukrų jį hidrolizuojant arba kaitinant, išskyrus salyklinių miežių krakmolo hidrolizę katalizuojančius fermentus – amilazes) be tarpinės distiliacijos.

4.5. **Išrūgų actas** – actas, gaminamas iš išrūgų be tarpinės distiliacijos.

4.6. **Medaus actas** – actas, gaminamas iš medaus be tarpinės distiliacijos.

4.7. **Salyklo actas** – actas, gaminamas iš salyklinių miežių (pridedant arba nepridedant javų grūdų, kurių krakmolas buvo paverstas į cukrų salyklinių miežių krakmolo hidrolizę katalizuojant amilaze) be tarpinės distiliacijos.

4.8. **Sidro actas** – actas, gaminamas iš sidro actarūgščio rauginimo būdu.

4.9. **Spirito actas** – actas, gaminamas iš distiliuoto etilo alkoholio actarūgščio rauginimo būdu.

4.10. **Vaisių ar uogų actas** – actas, gaminamas iš vaisių ar uogų alkoholinio ir actarūgščio rauginimo būdu.

4.11. **Vaisių ar uogų vyno actas** – actas, gaminamas iš vaisių ar uogų vyno actarūgščio rauginimo būdu.

4.12. **Vyno actas** – kaip apibrėžta 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007, nustatančio bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkretias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas („Bendras bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentas“) (OL 2007 L 299, p. 1) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. vasario 15 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 121/2012 (OL 2012 L 44, p. 1), XIb priedo 17 punkte.

III. NAUDOJAMOS ŽALIAVOS IR PAGALBINĖS MEDŽIAGOS

5. Acto gamybai naudojamos žaliavos:

5.1. žemės ūkio kilmės produktais, kurių sudėtyje yra krakmolo ir (arba) cukraus, tarp jų (tačiau neapsiribojant): vaisiai, uogos, obuolių sultys, javų grūdai, salykliniai miežiai, medus ir išrūgos;

5.2. vynas pagal reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIb priedą;

5.3. vynas pagal reglamento (EB) Nr. 1234/2007 113d straipsnio 3 punktą, neatitinkantis vienos iš XIb priede nustatytų kategorijų;

5.4. vaisių ir (ar) uogų vynas, sidras;

5.5. distiliuotas etilo alkoholis, gautas iš žemės ūkio kilmės produktų.

6. I actą gali būti pridedama skonį ir aromatą suteikiančių papildomų sudedamujų dalių:

6.1. augalų, ypač žolių, prieskonų ir vaisių (šviežių ar džiovintų, smulkintų ar nesmulkintų) bei jų ekstraktų;

6.2. vaisių sulčių ar vaisių sulčių koncentratų, atitinkančių Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 61 (Žin., 2000, Nr. [20-518](#); 2010 Nr. [55-2722](#)), reikalavimus;

6.3. cukraus;

6.4. medaus;

6.5. maistinės druskos.

7. Acto gamybai leidžiama naudoti maisto priedus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymu Nr. V-108 (Žin., 2010, Nr. [21-1009](#)), ir kvapiąsiams medžiagoms, kurios atitinka 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos

reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16), su paskutiniiais pakeitimais, padarytais 2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1131/2011 (OL 2011 L 295, p. 205), reikalavimus.

8. Acto gamybai naudojamos pagalbinės apdorojimo medžiagos:

8.1. jei būtina maitinti acto rūgšties bakterijas, reikalingu kiekiu gali būti naudojamos organinės medžiagos: pvz. salyklo preparatai, skystas krakmolas, gliukozė ir neorganinės medžiagos, tokios kaip fosfatai ir amonio druskos;

8.2. medžiagos vynui filtruoti ir skaidrinti gali būti naudojamos acte pagal geros gamybos praktiką.

9. Acto gamyboje draudžiamos medžiagos:

9.1. dirbtinės kvapiosios medžiagos;

9.2. dirbtiniai ir natūralūs vynuogių aliejai;

9.3. distiliacijos likučiai, fermentacijos likučiai ir jų šalutiniai produktai;

9.4. visų rūšių išspaudų ekstrahuotos medžiagos;

9.5. visų rūšių rūgštys, išskyrus natūraliai esančias naudojamose žaliavose arba bet kurioje medžiagoje, kurios įdėjimas į sudėtį yra leidžiamas.

IV. PRIVALOMIEJI KOKYBĖS RODIKLIAI

10. Acto jusliniai rodikliai:

10.1. išvaizda: actas turi būti skaidrus, be drumzlių ir gleivių, be gyvų ir negyvų bakterijų bei jų plėvelių;

10.2. spalva: acto spalva priklauso nuo žaliavos ir sudedamųjų dalių – jis gali būti bespalvis arba turėti panaudotų žaliavų ir sudedamųjų dalių spalvą;

10.3. skonis ir kvapas: rūgštus, būdingas actui. Be pašalinio skonio ir kvapo.

11. Bendras rūgšties kiekis:

11.1. vyno actas: ne mažiau kaip 60 g/dm^3 (skaičiuojant acto rūgščiai);

11.2. actas (išskyrus vyno actą): ne mažiau kaip 50 g/dm^3 (skaičiuojant acto rūgščiai);

11.3. acto rūgšties neturi būti daugiau negu natūraliai gaunama actarūgščio rauginimo būdu;

11.4. leidžiamas acto rūgšties masės nuokrypis $\pm 0,2$ proc.

12. Alkoholio likutis turi būti ne didesnis kaip 0,5 tūrio proc., išskyrus vyno actą, kuriame šis likutis gali būti iki 1,5 tūrio proc., ir ne daugiau kaip 3 proc. specialioms acto rūšims, pagamintoms vyno acto pagrindu.

13. Maišymas su vandeniu: sumaišius actą su vandeniu įvairiu santykiu tirpalas neturi susidrumstti.

V. SAUGOS REIKALAVIMAI

14. Actas ir jo gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi būti tvarkomi vadovaujantis 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) su paskutiniiais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109), ir Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 (Žin., 2005, Nr. [110-4023](#)), nuostatomis.

15. Naudojamų žaliavų ir medžiagų užteršimas cheminiais teršalais turi atitikti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1881/2006, nustatantį didžiausias leistinas tam

tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006 L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2011 m. gruodžio 2 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1259/2011 (OL 2011 L 320, p. 18), ir Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884 (Žin. 2008, Nr. [109-4175](#)), reikalavimus, o didžiausia leidžiama pesticidų likučių koncentracija 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 2011 m. spalio 3 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 978/2011 (OL 2011 L 258, p. 12), nurodytų kiekių.

16. Acto radioaktyvusis užterštumas neturi viršyti lygių, nurodytų 1987 m. gruodžio 22 d. Tarybos reglamente (Euratomas) Nr. 3954/87, nustatančiame didžiausius leistinus maisto produktų ir pašarų radiacinės taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos atvejo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 1 tomas, p. 333), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentu (Euratomas) Nr. 2218/89 (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 1 tomas, p. 363), 1989 m. balandžio 12 d. Komisijos reglamente (Euratomas) Nr. 944/89, nustatančiame didžiausius leistinus mažais kiekiais vartojamų maisto produktų radiacinės taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos atvejo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 1 tomas, p. 347), 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamente (EEB) Nr. 2219/89 dėl specialių maisto produktų ir pašarų eksportavimo salygų įvykus branduolinei avarijai arba bet kokiu kitu nepaprastosios radiologinės padėties atveju (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 11 skyrius, 16 tomas, p. 342).

VI. FASAVIMAS IR PAKAVIMAS

17. Actas gali būti pilstomas į stiklinius ir polimerinius butelius, į nerūdijančio plieno ir polimerines statines bei į kitą tarą, kuri turi atitinkti Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, 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), 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamento 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos (OL 2006 L 384, p. 75), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. kovo 27 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 282/2008 (OL 2008 L 86, p. 9), 2009 m. gegužės 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 450/2009 dėl veikliųjų ir protinįjų žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu (OL 2009 L 135, p. 3), bei 2009 m. spalio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 975/2009, kuriuo iš dalies keičiama Direktyva 2002/72/EB dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, galinčių liestis su maisto produktais (OL 2009 L 274, p. 3), reikalavimus.

18. Pakavimo medžiagai ir tarai, atitinkančiai šio aprašo 17 punkte nustatytus reikalavimus ir įvežamai iš valstybių ne Europos Sajungos narių, išskyrus Islandijos Respubliką, Lichtenšteino Kunigaikštystę, Norvegijos Karalystę ir Šveicarijos Konfederaciją, eksplloatuoti turi būti išduotas ne maisto prekės higieninis pažymėjimas. Šis pažymėjimas išduodamas vadovaujantis Ne maisto prekės higieninio pažymėjimo išdavimo medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maistu,

taisyklėmis, patvirtintomis 2010 m. birželio 17 d. sveikatos apsaugos ministro įsakymu Nr. V-558 (Žin., 2010, Nr. [72-3668](#)).

19. Acto kiekiai turi atitikti Fasuotų produktų kieko ir matavimo indų kontrolės techninio reglamento, patvirtinto Valstybinės metrologijos tarnybos direktoriaus 2003 m. lapkričio 19 d. įsakymu Nr. V-145 (Žin., 2003, Nr. [113-5097](#); 2008, Nr. [106-4076](#)), reikalavimus.

20. Stikliniai buteliai pakuojami į polimerines dėžes, į permatomą plėvelę, polimeriniai – į kartonines dėžes, permatomą plėvelę.

21. Actas turi užimti ne mažiau kaip 90 proc. taros talpos, kurią galėtų užimti vanduo hermetiškai uždarytoje taroje esant 20°C temperatūrai.

VII. ŽENKLINIMAS

22. Actas ženklinamas pagal Lietuvos Respublikos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)) ir, jeigu naudojamos genetiškai modifikuotos žaliavos, pagal 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo ir iš dalies pakeičiančio Direktyvą 2001/18/EB (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 32 tomas, p. 455), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. spalio 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1137/2008 (OL 2008 L 311, p. 1) bei 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų (OL L 268, 2003 10 18, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 298/2008 (OL 2008 L 97, p. 64), reikalavimus ir ši aprašą.

23. Gaminio pavadinimas:

23.1. acto pavadinimas turi atitikti šio aprašo II skyriuje nurodytą apibrėžtį;

23.2. actu negali būti vadinami acto ir acto rūgšties mišiniai.

24. Acto rūgšties kiekis gaminyje žymimas kaip bendras rūgšties kiekis g/100 cm³, nurodant etiketėje – „rūgštingumas %“ (reikšmė suapvalinama iki artimiausio sveikojo skaičiaus).

25. Ženklinant actą, negalima klaidinti vartotojo dėl acto rūšies ar kilmės, ypač kai gamybos metu pridedama karamelė, norint nuspalvinti. Toks actas negali būti vadinamas „vyno actu“.

VIII. ATITIKTIES ĮVERTINIMAS

26. Acto mėginiai atrenkami ir tiriami vadovaujantis šiais standartais:

26.1. LST ISO 7002 Žemės ūkio maisto produktai. Bandinių atrinkimo schema. Standartinis metodas;

26.2. LST ISO 6658 Juslinė analizė. Metodika. Bendrieji nurodymai (tpt ISO 6658:2005);

26.3. LST ISO 750 Bendro rūgšties kieko nustatymas (tpt ISO 750:1998).

27. Kiekviena acto siunta turi būti su saugos ir kokybės patvirtinimo dokumentu. Jame be bendrujų reikalavimų privalo būti nurodyti gamintojo, tiekėjo, eksportuotojo deklaruojami saugos ir kokybės rodikliai, atitinkantys ES ir (ar) Lietuvos Respublikos teisės aktuose nustatytus reikalavimus. Kokybės patvirtinimo dokumentas išrašomas pagal LST EN ISO/IEC 17050-1 „Atitikties įvertinimas. Tiekaus atitikties deklaracija. 1 dalis. Bendrieji reikalavimai“ ir LST EN

ISO/IEC 17050-2 „Atitinkties įvertinimas. Tiekėjo atitinkties deklaracija. 2 dalis. Patvirtinamieji dokumentai“.

28. Acto vežėjai kiekvienai įvežtai ir realizuojamai siuntai turi turėti užsienio valstybės ūkio subjektų, iš kurių actas buvo įsigytas, išduotus atitinkies patvirtinimo dokumentus. Importuotojai privalo turėti kiekvienos acto siuntos originalų jo saugos ir kokybės patvirtinimo dokumentą lietuvių (arba anglų, vokiečių, rusų) kalba. Importuojamo acto kontrolė vykdoma vadovaujantis Importuojamo negyvūninio maisto valstybinės maisto kontrolės tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktorius 2008 m. rugsėjo 24 d. įsakymu Nr. B1-478 (Žin., 2008, Nr. [113-4324](#)), nuostatomis.

29. Acto gamintojai, pardavėjai, importuotojai, turi užtikrinti, kad jų gaminamas, realizuojamas actas atitinkę saugos ir kokybės rodiklius, nurodytus šiame apraše.

IX. GABENIMAS IR LAIKYMAS

30. Actas turi būti laikomas švarioje, gerai vėdinamoje patalpoje, esant 0°C – 25°C temperatūrai ir ne didesnei kaip 75 proc. santykinei drėgmei.

31. Acto realizavimo terminas neribojamas, kol laikant jis nesusidrumsčia, nepakinta jo spalva ir neiškrenta actui nebūdingos nuosėdos.

32. Actas gabenamas visomis dengtomis transporto priemonėmis, laikantis reglamento (EB) Nr. 852/2004 ir Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ reikalavimų.

33. Ūkio subjektai, nesilaikantys šio aprašo reikalavimų, atsako teisės aktų nustatyta tvarka.

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas
Nr. [3D-224](#), 2012-03-28, Žin., 2012, Nr. 38-1911 (2012-03-31)
DĖL ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO 2001 M. RUGPJŪČIO 13 D. ĮSAKYSMO NR. 282 "DĖL
PRIVALOMŲJŲ ACTO KOKYBĖS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO" PAKEITIMO

*** Pabaiga ***

Redagavo Vyriausioji specialistė Laimutė Aleksejevičė (2012-04-03)
Tel. (8 5) 239 1056