

Suvestinė redakcija nuo 2003-04-12 iki 2005-02-28

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

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

**Į S A K Y M A S
DĖL ALAUS APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO TECHNINIO
REGLAMENTO PATVIRTINIMO**

2002 m. gruodžio 11 d. Nr. 487
Vilnius

Siekdamas reglamentuoti alaus apibūdinimą, gamybą ir prekinį pateikimą:

1. T v i r t i n u Alaus apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą (pridedama).
2. N u s t a t a u, kad šis reglamentas įsigalioja nuo 2003 m. balandžio 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

JERONIMAS KRAUJELIS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 487

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

I. TAIKymo sritys

1. Alaus apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas (toliau – reglamentas) nustato bendrąsias salyklinio alaus (toliau – alaus) apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo taisykles. Jo nuostatos privalomos visoms Lietuvos Respublikos įmonėms, užsiimančioms alaus gamyba, importu bei pardavimu.

Šis reglamentas netaikomas nealkoholiniam alui, kurio etilo alkoholio koncentracija yra mažesnė negu 1 tūrio proc., ir namų gamybos alui, skirtam individualiam vartojimui.

II. Bendrosios sąvokos ir apibrėžimai

2. Alus – tai gėrimas, kuriam yra būdingos šios bendrosios savybės:

2.1. yra skirtas žmonėms vartoti;

2.2. visas jame esantis etilo alkoholis ir visas anglies dioksidas ar jo dalis susidaro fermentuojant alaus misą alaus mielėmis;

2.3. etilo alkoholio koncentracija jame yra ne didesnė kaip 9,5 tūrio proc. ir ne mažesnė kaip 1 tūrio proc.

3. Pagal spalvą alus skirstomas:

3.1. šviesusis alus – ne didesnio kaip 1 sąlyginio jodo vieneto (15 EBC vnt.) alus;

3.2. pusšviesusis alus – didesnio kaip 1 ir ne didesnio kaip 3,2 sąlyginio jodo vieneto (38 EBC vnt.) alus;

3.3. tamsusis alus – didesnio kaip 3,2 sąlyginio jodo vieneto (38 EBC vnt.) alus.

4. Pagal etilo alkoholio koncentraciją alus skirstomas:

4.1. silpnasis alus, kurio etilo alkoholio koncentracija yra nuo 1 iki 5,5 tūrio proc.;

4.2. stiprusis alus, kurio etilo alkoholio koncentracija yra daugiau kaip 5,5 tūrio proc. ir iki 9,5 tūrio proc.

5. Pagal naudojamas žaliavas ir gamybos ypatumus alus skirstomas į alų, specialios technologijos alų ir kaimišką alų.

5.1. Alus gaminamas iš miežių salyklo, vandens, apynių produktų, nesalyklinių žaliavų, fermentuojant alaus misą žemutinio rūgimo alaus mielėmis. Po fermentavimo ir nokinimo alus filtruojamas.

5.2. Specialios technologijos alus gaminamas iš įvairių rūšių salyklo ar jų mišinių, vandens, apynių produktų ir nesalyklinių žaliavų, fermentuojant alaus misą alaus mielėmis. Gaminant specialios technologijos alų taikomos ir nebūdingos reglamento 5.1 papunktyje apibrėžtam alui gamybos technologijos ir procesai. Šis alus vadinamas:

5.2.1. kvietiniu alumi, jeigu gaminamas, naudojant ne mažiau kaip 40 proc. kviečių salyklo nuo bendrojo salyklinių medžiagų kiekio, fermentuojant alaus misą viršutinio rūgimo alaus mielėmis; po fermentavimo ir nokinimo alus gali būti filtruojamas.

5.3. Kaimiškas alus gaminamas iš miežių salyklo, virinto vandens ir apynių produktų, fermentuojant neskaidrintą (specialiai neatskyrus baltymų) alaus misą alaus mielėmis. Kaimiškas alus nefiltruojamas.

6. Mentalas – sumalto salyklo arba jo mišinio su nesalyklinėmis medžiagomis mišinys su vandeniu.

7. Alaus misa (toliau – misa) – ekstraktyvių medžiagų tirpalas, gaunamas filtruojant mentalą; į misą gali būti pridėta cukrų.
8. Jaunas alus – alaus mielėmis sufermentuota misa prieš nokinimą.
9. Alaus pusgaminis – tarpinis produktas tarp jauno ir vartojimui skirto alaus.
10. Tikrasis ekstraktas – alaus ekstraktyvių medžiagų kiekis, masės proc., nustatomas pašalinus iš alaus etilo alkoholį ir anglies dioksidą.
11. Matomasis ekstraktas – cukromačiu nustatomas ekstraktyvių medžiagų kiekis aluje, masės proc., nepašalinus iš jo etilo alkoholio.
12. Pradinis ekstraktas – sausųjų (tirpiųjų) medžiagų kiekis pradinėje misoje.
13. Rūgštingumas – bendrasis misos ar alaus titruojamų rūgščių ir rūgščiųjų druskų kiekio rodiklis.
14. Spalva – misos ar alaus spalvos rodiklis.
15. Faktinė etilo alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais – gryno etilo alkoholio tūrio dalių skaičius 20 °C temperatūroje, tenkantis 100 tūrio dalių produkto toje pačioje temperatūroje.

III. GAMYBOS ŽALIAVOS BEI MEDŽIAGOS, JŲ APIBŪDINIMAS IR JOMS KELIAMİ REIKALAVIMAI

16. Alaus gamyboje naudojamos žaliavos ir medžiagos:
 - 16.1. pagrindinės žaliavos;
 - 16.2. alaus mielės;
 - 16.3. nesalyklinės žaliavos;
 - 16.4. netradicinės žemės ūkio kilmės žaliavos;
 - 16.5. pagalbinės technologinio proceso medžiagos.
17. Alaus gamybos žaliavos ir medžiagos turi atitikti galiojančių 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.
18. Pagrindinės žaliavos:
 - 18.1. grūdų salyklos – salyklos, tam tikru būdu pagamintos iš alui gaminti tinkamų salyklinių grūdų (miežių, kviečių ir kitų javų). Jie turi atitikti salykliniams grūdams nustatytus reikalavimus;
 - 18.2. vanduo – geriamasis vanduo, kurio rodikliai atitinka Lietuvos higienos normos HN 24:1998 „Geriamasis vanduo. Kokybės reikalavimai ir programinė priežiūra“ (Žin., 1998, Nr. [105-2926](#)) reikalavimus;
 - 18.3. apynių produktai:
 - 18.3.1. presuotieji apyniai – produktai, gauti iš džiovintų moteriškų vijoklinių apynių augalų (*Humulus lupulus* L.) žiedynų, dar vadinamų apynių spurgais;
 - 18.3.2. apynių granulės ir apynių milteliai – produktai, gauti sumalus apynius, kuriuose išlieka visi natūralūs apynių komponentai;
 - 18.3.3. apynių milteliai su didesniu lupulino kiekiu – produktas, gaunamas sumalus apynius, iš kurių mechaniniu būdu buvo pašalinti lapeliai, žiedkočiai, pažiedlapiai ir stiebai;
 - 18.3.4. apynių ekstraktas – koncentruotas produktas, išskiriamas iš apynių ar apynių miltelių tirpikliu ar tirpikliais;
 - 18.3.5. apynių produktų mišinys – dviejų ar kelių reglamento 18.3.1–18.3.4 papunkčiuose apibrėžtų produktų mišinys;
 - 18.3.6. apynių eterinis aliejus – lakieji apynių junginiai, suteikiantys apyniams būdingą kvapą;
 - 18.3.7. izomerizuoti apynių produktai:
 - 18.3.7.1. izomerizuotas apynių ekstraktas – ekstraktas, kurio beveik visos alfarūgštys yra izomerizuotos;

18.3.7.2. izomerizuoti apynių milteliai – milteliai, kurių beveik visos alfarūgštys yra izomerizuotos.

19. Alaus mielės (toliau mielės) – tam tikrų rūšių mielės, tinkamos alaus misai fermentuoti. Tai *Ascomycetės klasės*, *Sachoromycetaceas šeimos* mikroorganizmai, kurie pagal morfologines, fiziologines bei technologines savybes skirstomi į žemutinio bei viršutinio rūgimo mieles:

19.1. žemutinio rūgimo (*Saccharomyces carlsbergensis*) mielės – mielės, kurios fermentuojant alaus misą visiškai suraugina rafinozę, geriausiai veikia 8–12 °C temperatūroje ir, pasibaigus fermentavimui, paprastai nusėda ant aparato dugno;

19.2. viršutinio rūgimo (*Saccharomyces cerevisiae*) mielės – mielės, kurios fermentavimo metu suraugina apie trečdalį rafinozės, geriausiai veikia 14–25 °C temperatūroje ir, pasibaigus fermentavimui, paprastai pakyla į jauno alaus paviršių.

20. Nesalyklinės žaliavos:

20.1. nesalyklinės grūdinės žaliavos:

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

20.1.2. ryžių, kukurūzų, žirnių ir kitos kruopos;

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

20.2. nesalyklinės cukrinės žaliavos:

20.2.1. įvairių rūšių cukrūs, įskaitant invertuotąjį cukrų ir gliukozę;

20.2.2. negrūdinio krakmolo sirupas, gautas fermentiniu būdu;

20.2.3. natūralus medus.

21. Gaminant alų, išskyrus apibrėžtą reglamento 5.3 papunktyje, leidžiama naudoti maisto priedus, nurodytus Lietuvos higienos normose HN 53:1998 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ (Žin., 1999, Nr. [3-76](#)) ir HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“ (Žin., 2002, Nr. [24-891](#)). Maisto priedai turi būti registruoti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

22. Pagalbinės technologinio proceso medžiagos (toliau – medžiagos) – tokios medžiagos, kurios naudojamos tam tikroms alaus kokybės savybėms pasiekti bei technologijos operacijoms atlikti. Šioms medžiagoms priskiriamos skaidrinimo medžiagos, adsorbentai, stabilizatoriai, fermentai, filtravimo priedai ir kitos medžiagos. Anglies dioksidas, naudojamas alaus gamybos pusgaminių ir alaus transportavimui technologiniais vamzdiniais bei išpilstymui į gabenamąją tarą, šiame reglamente priskiriamas medžiagoms. Medžiagoms priskiriamos ir reglamento 30, 33 ir 34 punktuose nurodyti priedai. Gali būti naudojamos tik Sveikatos apsaugos ministerijos įgaliotų institucijų leidžiamos pagalbinės technologinio proceso medžiagos. Alaus gamyboje naudojami fermentai turi būti registruoti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

IV. GAMYBOS TECHNOLOGIJOS IR PROCESAI

23. Alus gaminamas laikantis reglamento nuostatų, įmonėje patvirtintų technologinių instrukcijų ir receptūrų, taip pat maisto higienos reikalavimų. Gaminant ir tvarkant reglamento 5 punkte apibrėžtą alų, taikytini šie procesai:

23.1. žaliavų ir medžiagų gavimas, priėmimas ir saugojimas;

23.2. slyklo ir grūdinių žaliavų malimas, poliravimas ar kitoks apdorojimas;

23.3. geriamojo vandens paruošimas;

23.4. mentalo paruošimas, sumaišant sumaltą slyklą arba slyklą ir žaliavas, nurodytas reglamento 20.1 papunktyje, (gali būti naudojamos ir reglamento 16.4 papunktyje nurodytos žaliavos) su vandeniu nusistovėjimo arba paviršinimo būdu ir atliekant mentalo baltymų ir krakmolo hidrolizę:

23.4.1. pridedant fermentų;

23.4.2. nepridedant fermentų;

23.5. mentalo filtravimas;

- 23.6. misos paruošimas:
 - 23.6.1. misos virimas su apynių produktais;
 - 23.6.2. misos skaidrinimas sedimentacijos, separavimo arba apdorojimo hidrociklone būdais;
 - 23.6.3. misos atšaldymas iki fermentavimo temperatūros;
 - 23.6.4. misos aeravimas;
- 23.7. gamybinių alaus mielių paruošimas ir laikymas;
- 23.8. alaus misos fermentavimas mielėmis;
- 23.9. mielių atskyrimas iš sufermentuotos misos;
- 23.10. alaus pusgaminio nokinimas, išlaikant jauną alų izobarinėmis sąlygomis sandariai uždarytose talpose nustatytą laiką būdingoms juslinėms savybėms pasiekti ir prisotinti natūraliai susidarančiu anglies dvideginiu;
- 23.11. alaus pusgaminio skaidrinimas ir stabilizavimas:
 - 23.11.1. šaldant alaus pusgaminį iki minusinės temperatūros;
 - 23.11.2. naudojant vieną ar daugiau skaidrinimo medžiagų ir adsorbentų;
- 23.12. alaus pusgaminio apdorojimas adsorbentais baltymų stabilizavimui;
- 23.13. alaus pusgaminio separavimas ir (arba) filtravimas pridedant inertiško filtravimo priedo arba be jo;
- 23.14. pridėjimas į alaus pusgaminį specialiai paruošto geriamojo vandens;
- 23.15. kiti reglamento 16.4 papunktyje nurodytų žaliavų, naudojamų tik specialios technologijos alaus gamybai, apdorojimo procesai;
- 23.16. virš alaus pusgaminio esančios erdvės užpildymas anglies dioksidu arba inertinėmis dujomis (argonu, azotu) ar dujų mišiniu, apsaugančiomis nuo sąlyčio su atmosferos deguonimi;
- 23.17. alaus pusgaminio gazavimas papildomai prisotinant alų anglies dioksido;
- 23.18. alaus pasterizavimas arba specialus (sterilus) filtravimas biologiniam pastovumui padidinti;
- 23.19. skirtingų pavadinimų alaus maišymas iki arba po filtracijos;
- 23.20. alaus pilstymas į prekinę tarą izobarinėmis sąlygomis, slėgiui sukurti panaudojant anglies dvideginį arba inertines dujas, ir sandarus taros uždarymas;
- 23.21. išpilstyto į tarą alaus ženklavimas ir apipavidalinimas;
- 23.22. alaus laikymas iki pardavimo;
- 23.23. alaus gabenimas.

V. GAMYBOS TECHNOLOGIJŲ IR PROCESŲ REIKALAVIMAI

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

Kiekviena įmonė privalo turėti alaus gamybos ir tvarkymo instrukcijas, patvirtintas įmonės vadovo ar jo įgalioto asmens. Technologinės instrukcijos rengiamos, tvirtinamos ir registruojamos pagal Maisto produktų gamybos technologijos instrukcijų rengimo, tvirtinimo ir registravimo taisyklės, patvirtintas Žemės ir miškų ūkio ministerijos 1997 m. gegužės 12 d. įsakymu Nr. 285 (Žin., 1997, Nr. [43-1063](#)), jei Lietuvos Respublikos Vyriausybė ar jos įgaliota institucija nenustato kitaip.

Pagal patvirtintas technologines 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.

25. Alus ir jo gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi būti tvarkomos laikantis Lietuvos higienos normos HN 15:2001 „Maisto higiena“ (Žin., 2002, Nr. [9-324](#)) reikalavimų. Alaus ir jo gamybai naudojamų žaliavų ir medžiagų užterštumas cheminiais teršalais negali viršyti Lietuvos higienos normos HN 54:2001 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ (Žin., 2002, Nr. [34-1269](#)) nustatytųjų leidžiamų dydžių.

26. Gaminant reglamento 5.1 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 trečdalį (10 proc. nuo bendrojo sausųjų medžiagų kiekio) reglamento 20.2 papunktyje nurodytų nesalyklinių cukrinių žaliavų.

Gaminant reglamento 5.2 papunktyje apibrėžtą alų, salyklo turi būti ne mažiau kaip 60 proc. bendrojo sausųjų medžiagų kiekio. Tik šio alaus gamybai leidžiama naudoti netradicines žemės ūkio kilmės žaliavas (reglamento 16.4 papunktis).

Gaminant reglamento 5.3 papunktyje apibrėžtą kaimišką alų, leidžiama pridėti ne daugiau kaip 10 proc. grūdų krakmolo sirupų, gautų fermentavimo būdu ir/ar nesalyklinių cukrinių žaliavų nuo bendrojo salyklo kiekio.

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

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

27.2. apynių ekstraktai suteikia misai tas pačias skonio, aromato bei karčiasias medžiagas kaip ir apyniai; jų dedama į misą tik prieš virimą ar virimo metu.

28. Izomerizuotų apynių produktų (reglamento 18.3.7 papunktis) ir/ar apynių eterinio aliejaus (reglamento 18.3.6 papunktis) galima pridėti į alaus pusgaminių.

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

30. Ruošiant geriamąjį vandenį arba koreguojant misos pH leidžiama naudoti technologinėse instrukcijose nurodytą reikiamą pieno rūgšties, kalcio sulfato ir/ar kalcio chlorido kiekį.

31. Alaus misai dažyti leidžiama naudoti tik karamelės dažus (E 150 a-d). Kvapiųjų medžiagų galima pridėti tik į specialios technologijos alų, išskyrus kvietinį alų, laikantis HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“. Leidžiama naudoti tik natūralias ir identiškas natūralioms kvapiąsias medžiagas.

32. Į misą leidžiama pridėti grūdų krakmolo sirupų, gautų fermentavimo būdu, reglamento 20.2 papunktyje nurodytų nesalyklinių cukrinių žaliavų (gali būti naudojamos ir reglamento 16.4 papunktyje nurodytos žaliavos); misa gali būti apdorojama fermentų preparatais bei nuskaidrinančiomis medžiagomis, išskyrus kaimišką alų.

33. Į misą mielių rūgimui paskatinti leidžiama pridėti ne daugiau kaip 20 mg/dm³ cinko druskų (išreikštų cinko jonų kiekiu).

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

35. Gaminant kaimišką alų netaikomi reglamento 23.4.1, 23.11.2, 23.12–23.14 papunkčiuose nurodyti technologijos procesai.

36. Leidžiama į 5.1 ir 5.2 papunkčiuose apibrėžto alaus pusgaminius pridėti ne daugiau kaip 25 tūrio proc. specialiai paruošto geriamojo vandens. Toks vanduo turi būti:

36.1. jei reikia, suminkštintas;

36.2. deaeruotas;

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

36.4. jei reikia, gazuotas anglies dvideginiu;

36.5. biologiniais rodikliais atitinkantis alaus gamybos reikalavimus.

Punkto pakeitimai:

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

37. Alui nuskaidrinti gali būti naudojamos tik tokios medžiagos, kurios veikia mechaniškai ar absorbcijos būdu ir kurios po to gali būti pašalinamos, neliokant jokių arba liekant aluje tik tokioms liekanoms, kurios nesukelia pavojaus vartotojų sveikatai ir nepakeičia alaus skonio ir kvapo.

38. Pagamintą alų draudžiama saldinti, dėti kitų priedų ir/ar apdoroti kitais šiame reglamente nenustatytais būdais.

39. Draudžiama maišyti skirtingų rūšių pagal naudojamas žaliavas ir gamybos ypatumus (reglamento 5.1–5.3 papunkčiai) alų, pvz., 5.1 papunktyje apibrėžtą alų su 5.2 ar 5.3 papunkčiuose apibrėžtu alumi.

40. Alus pilstomas į stiklinius ir polietilentereftalato (PET) butelius, metalinius indelius, statines ir kitokią tarą. Alaus tara sandariai uždaroma. Tara ir jos uždarymui naudojami kamščiai turi būti pagaminti iš Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos leidžiamų medžiagų, atitinkančių Lietuvos higienos normos HN 16: 2001 „Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu“ (Žin., 2002, Nr. [28-1010](#)) reikalavimus.

41. Alus gabenamas ir sandėliuojamas apsaugotas nuo tiesioginių saulės spindulių, esant ne daugiau kaip 20^o C temperatūroje. Sandėlio oro santykinis drėgnumas turi neviršyti 85 proc. Prekybos įmonėse alus realizuojamas laikantis gamintojo nustatytų specialių laikymo sąlygų.

42. Viešojo maitinimo įmonėse pilstomas alus statinėse laikomas bei pateikiamas vartotojams naudojant anglies dvideginio ar inertinių dujų spaudimą.

43. Viešojo maitinimo įmonėms draudžiama į gamintojo taroje išfasuotą alų pridėti vandens, etilo alkoholio ir (arba) kitų priedų, taip pat maišyti skirtingų pavadinimų alų.

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

VI. ALAUS KOKYBĖS RODIKLIAI

45. Kiekvienam konkretaus pavadinimo alui turi būti parengta receptūra, kurią tvirtina įmonės vadovas. Receptūroje turi būti nurodyti alaus jusliniai ir žemiau išvardyti fizikiniai bei cheminiai rodikliai:

- 45.1. sausųjų medžiagų kiekis pradinėje misoje (pradiniam ekstrakto), masės proc.;
- 45.2. faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.;
- 45.3. spalva, EBC vnt.;
- 45.4. pH vertė arba rūgštingumas, cm³ 1M NaOH tirpalo 100 cm³ alaus;
- 45.5. putos savybės (aukštis – mm; patvarumas – min);
- 45.6. anglies dioksido kiekis buteliuose, g/dm³;
- 45.7. tinkamumo vartoti terminas.

Gali būti nurodomi ir kiti reikiami (kontroliuojami) fizikiniai bei cheminiai rodikliai (pvz., kartumo, diacetilo, reglamento 10 ir 11 punktuose nurodytų bei kt.).

46. Anglies dioksido kiekis nustatomas tik į butelius ir metalinius indelius išpilstytame aluje. Anglies dioksido aluje turi būti ne mažiau kaip 3,0 g/dm³.

47. Alaus kokybės rodikliams nustatyti taikomi Lietuvoje įteisinti metodai. Ginčo atveju rezultatai tikrinami akredituotose laboratorijose; viršesniais laikomi Lietuvos Respublikos teisės aktuose įteisinti metodai bei oficialieji Europos aludarių konvencijos metodai (Analytica-EBC).

48. Alaus fizikinių ir cheminių rodiklių nuokrypos nuo receptūroje nurodytų neturi viršyti:

48.1. faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.:

48.1.1. $\pm 0,5$ – alui, kuriame etilo alkoholio koncentracija neviršija 5,5 tūrio proc.;

48.1.2. $\pm 1,0$ – alui, kuriame etilo alkoholio koncentracija didesnė kaip 5,5 tūrio proc.;

48.2. sausųjų medžiagų kiekio pradinėje misoje, masės proc.:

48.2.1. kaimiškam alui $\pm 0,5$;

48.2.2. kitam alui $\pm 0,3$;

48.3. spalvos, EBC vnt.:

48.3.1. kaimiškam alui; tamsiajam alui – ± 5 ;

48.3.2. kitam alui – ± 3 .

49. Reglamento 48.1–48.3 papunkčiuose nurodytos nuokrypos turi būti taikomos nepažeidžiant tyrimų metodų, naudojamų nustatant nurodytus rodiklius, nuokrypų.

50. Didžiausios leidžiamos neigiamos pripylimo paklaidos nuo nominaliosios butelio talpos:

50.1. butelio tūriui esant nuo 200 cm^3 iki 300 cm^3 – 9 cm^3 ;

50.2. butelio tūriui esant didesniai kaip 300 cm^3 iki 500 cm^3 – 3 proc.;

50.3. butelio tūriui esant didesniai kaip 500 cm^3 iki 1000 cm^3 – 15 cm^3 ;

50.4. butelio tūriui esant didesniai kaip 1000 cm^3 iki 10000 cm^3 – 1,5 proc.;

50.5. talpyklos (statinės) tūriui esant didesniai kaip 10 dm^3 iki 50 dm^3 – $0,2 \text{ dm}^3$;

50.6. talpyklos (statinės) tūriui esant didesniai kaip 50 dm^3 iki 100 dm^3 – $0,25 \text{ dm}^3$.

51. Statinės pripildomos alaus ne mažiau kaip 99,5 proc. jų talpos.

52. Alaus mikrobinis užterštumas turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 26:1998 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“ (Žin., 1998, Nr. [99-2753](#)) reikalavimus.

VII. PREKINIS PATEIKIMAS

53. Vartotojams skirta alaus ženklavimas, prekinis pateikimas ir reklamavimas turi atitikti toliau išvardytas nuostatas.

54. Alų galima laikyti pardavimui ir parduoti vartotojui, jeigu jis atitinka reglamento, receptūros ir kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų bei normatyvinių dokumentų reikalavimus. Alus, parduodamas žmonėms vartoti ir priskirtas vienai iš reglamento 3, 4 ir 5 punktuose išvardytų alaus rūšių, turi atitikti tai rūšiai nustatytus reikalavimus. Jeigu gėrimas gaminamas iš alui gaminti naudojamų žaliavų, taikant reglamento 23 punkte nurodytus alaus gamybos procesus, tačiau neatitinka šiame reglamente nustatytų reikalavimų, jis negali būti apibūdinamas reglamento 5 punkte nurodytais pavadinimais.

55. Alus ženklavamas pagal LST (CODEX STAN 1) „Fasuotų maisto produktų ženklavimas. Bendrieji reikalavimai“, Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklavimo ir kainų nurodymo taisyklės, patvirtintos 2002 m. gegužės 15 d. ūkio ministro įsakymu Nr. 170 (Žin., 2002, Nr. [50-1927](#)), kitus teisės aktus, reglamentuojančius alkoholinių gėrimų ženklavimą bei reglamente pateiktus reikalavimus. Alaus ženklavimą sudaro privalomoji ir kita informacija.

56. Alaus etiketėje ar kitu būdu pateikiamame apibūdinime turi būti ši privalomoji informacija:

56.1. alaus rūšis pagal reglamento 5.1–5.3 punktus;

56.2. neto kiekis, litrais;

56.3. faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc., dešimtosiomis dalimis po kablelio;

56.4. sudedamųjų dalių (ingredientų) sąrašas mažėjančia tvarka; maisto priedo nurodomas grupinis pavadinimas ir tarptautinis (E) numeris arba maisto priedo grupinis pavadinimas ir pačios medžiagos individualus pavadinimas (taikoma tik šio reglamento 5.2 papunktyje apibrėžtam alui);

Punkto pakeitimai:

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

56.5. Lietuvoje ar Europos Sąjungoje įsisteigusio gamintojo pavadinimas ar firmos vardas ir adresas, Lietuvoje pagaminto alaus nurodomas konkretus gamintojas;

Punkto pakeitimai:

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

56.6. Neteko galios nuo 2003-04-12

Punkto naikinimas:

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

56.6. alaus kilmės šalis: nurodoma, jeigu ji nesutampa su gamintojo šalimi;

Punkto numeracijos pakeitimas:

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

56.7. tinkamumo vartoti terminas;

Punkto numeracijos pakeitimas:

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

56.8. pagaminimo data: būtina nurodyti, jeigu tinkamumo naudoti terminas nurodomas konkrečiu laikotarpiu nuo pagaminimo datos;

Punkto numeracijos pakeitimas:

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

56.9. alaus partija: gali būti nenurodoma tais atvejais, kai tinkamumo naudoti terminas nurodomas nekoduo data (bent jau diena ir mėnuo) ir ji pateikiama tokia seka – diena, mėnuo, metai;

Punkto numeracijos pakeitimas:

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

56.10. kiti ženklavimo rekvizitai, nustatyti teisės aktuose.

Punkto numeracijos pakeitimas:

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

57. Privaloma informacija, išskyrus reglamento 56.2, 56.3, 56.5 ir 56.7 papunkčius (jeigu informacija pateikta lotynišku šriftu), nurodoma valstybine kalba. Valstybine kalba pateikiama informacija privalo atitikti gamintojo (originalo kalba) pateiktą informaciją.

58. Nevalstybine kalba, tačiau lotynišku šriftu gali būti nurodoma:

58.1. neto kiekis;

58.2. faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc., dešimtosiomis dalimis po kablelio;

58.3. gamintojo pavadinimas ir adresas bei kilmės šalis;

58.4. specialiai tam alui suteiktas pavadinimas (vardas), kuris yra to produkto bendrojo pavadinimo dalis.

59. Sudedamųjų dalių sąraše, jeigu alus filtruotas, nenurodomos mielės.

Punkto pakeitimai:

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

60. Jeigu sudėtiniame alaus pavadinime (pvz., „Ventos alus“) yra žodis „alus“ ir jis atitinka reglamento 5.1 papunktyje apibrėžtam alui keliamus reikalavimus, produkto rūšies pagal reglamento 56.1 papunktį ženklinime nurodyti nebūtina. Jei pavadinime nurodoma „kvietinis alus“, nurodyti alaus rūšį (specialios technologijos alus) neprivaloma.

61. Alaus apibūdinimą etiketėje ar kitu būdu ant prekinės taros pateikiamoje informacijoje galima papildyti kita informacija su sąlyga, kad toji informacija neklaidins asmenų, kuriems ji skirta. Draudžiama naudoti nuorodą į aukštos kokybės alų („Ekstra“, „Premium“, „Eksport“ ir pan.), nesant tam pagrindo.

62. Reglamento 56.1–56.3 papunkčiuose nurodyta informacija turi būti pateikiama:

62.1. ant prekinės taros visa kartu tame pačiame matymo plote;

62.2. aiškiais, įskaitomais ir neištrinamais ženklais, pakankamai dideliais, kad gerai išsiskirtų iš fono, kuriame jie atspausdinti, ir aiškiai skirtųsi nuo kitos rašytinės ar vaizdinės informacijos.

63. Alaus rūšį pagal reglamento 5 punktą nurodančių raidžių aukštis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.

64. Etiketėse nurodoma tik faktinė etilo alkoholio koncentracija. Ženkliname po skaičiaus, nurodančio faktinę etilo alkoholio koncentraciją, rašoma frazė „tūrio proc.“, o prieš skaičių gali būti rašoma „faktinė alkoholio koncentracija“ arba „faktinė alkoholio konc.“, arba „alk.“ Visa informacija apie alkoholio koncentraciją pateikiama ne mažesnėmis kaip 3 mm raidėmis ir skaičiais.

65. Reglamento 56 punkte nurodyta informacija arba jos dalis gali būti pakartota viena ar keliomis oficialiomis Europos Sąjungos kalbomis.

66. Alaus, kurio kilmė – trečiosios šalys (ne Europos Sąjungos valstybės), ženkliname gali būti vartojama trečiosios šalies, kurioje alus buvo pagamintas, oficialioji kalba su sąlyga, kad reglamento 57 punkte minima informacija yra pateikiama ir lietuvių kalba.

67. Alaus, kurio kilmė – Europos Sąjungos valstybės ir kuris yra skirtas eksportui į Lietuvos Respubliką, etiketėse ar kitame prekiname apibūdinime reglamento 57 punkte minima informacija, pateikta kuria nors Europos Sąjungos oficialiąja kalba, turi būti pakartota lietuvių kalba pagal Lietuvos Respublikoje galiojančias teisės aktų nuostatas.

68. Kai parduodamo alaus prekinė tara (pvz., buteliai) sudedama į nepermatomą pakuotę, ji turi būti paženklinta laikantis reglamento nuostatų ir papildomai turi būti nurodyta prekinės taros vienetų skaičius pakuotėje. Jei reikia, ant jos nurodomi įspėjamieji užrašai ir (arba) vaizdiniai ženklai.

69. Kai alaus prekinį pateikimą papildo bendrovės prekiniai ženklai (firmos vardas ar prekės ženklas), tokiuose ženkluose negali būti jokių žodžių, skiemenų, ženklų ar iliustracijų, kurie galėtų būti neaiškūs asmenims, kuriems jie skirti, ar juos suklaidinti.

VIII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

70. Alaus gamintojai, importuotojai bei pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamo, importuojamo ir parduodamo alaus prekinis pateikimas atitiktų šio reglamento reikalavimus.

71. Kiekvienai Lietuvos Respublikoje pagamintai alaus siuntai įmonė gamintoja privalo išduoti Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos nustatyto pavyzdžio alaus atitiktį patvirtinančius dokumentus.

72. Alaus importuotojai turi pateikti užsienio valstybės kompetentingos institucijos pripažintų subjektų (laboratorijos, kitos institucijos ar alkoholio produktų gamintojo) išduotus alkoholio produktų atitiktį patvirtinančius dokumentus, kuriuose taip pat privalo būti pateikiami ir deklaruojami kokybės bei nekenksmingumo rodikliai.

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

74. Atitiktį patvirtinantieji dokumentai išduodami bei tvarkomi pagal Ūkio ministerijos patvirtintą tvarką.

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

SUDERINTA
Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
2002 m. spalio 9 d. raštas
Nr. 01-10-1512

SUDERINTA
Respublikinio mitybos centro
2002 m. spalio 2 d. raštas
Nr. 01-553

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