

Suvestinė redakcija nuo 2005-03-01 iki 2012-09-30

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
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2005 m. sausio 28 d. įsakymo Nr. 3D-45
redakcija)

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, įvežimu, importu bei pardavimu, tačiau taikant abipusio pripažinimo principą alus, įvežtas iš Europos Bendrijos valstybės narės ar iš Europos ekonominės erdvės valstybės, ar Turkijos gali būti be apribojimų teikiamas į Lietuvos Respublikos rinką, jeigu jis pagamintas Europos Bendrijos valstybėje narėje ar Europos ekonominės erdvės valstybėje, ar Turkijoje teisėtais būdais ir jį leidžiama parduoti toje valstybėje.

Šis reglamentas netaikomas nealkoholiniam alui, kurio etilo alkoholio koncentracija ne didesnė kaip 0,5 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 didesnė kaip 0,5 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 didesnė kaip 0,5 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.;
 - 4.3. labai stiprus alus, kurio faktinė etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 9,5 tūrio proc.
5. Pagal naudojamas žaliavas ir gamybos ypatumus alus skirstomas į kategorijas: alus, specialios technologijos alus ir kaimiškas alus.
 - 5.1. Alus gaminamas iš miežių salyklo, vandens, apynių produktų, nesalyklinių žaliavų, fermentuojant alaus misą alaus mielėmis. Po fermentavimo ir nokinimo iš alaus pusgaminio atskiriamos mielės.
 - 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 punkte 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 skirtu 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 – gyno 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 KELIAMIE 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;

16.6. pagalbinės technologinio proceso medžiagos.

17. 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.

18. Pagrindinės žaliavos:

18.1. grūdų salyklas – salyklas, tam tikru būdu pagamintas 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: 2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai „, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#)), reikalavimus;

18.3. apynių produktai:

18.3.1. presuoti 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 punktuose 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;

18.3.8. apynių natūralios kvapiosios medžiagos.

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 arba inulino sirupas, gautas fermentiniu būdu;

20.2.3. natūralus medus.

21. Gaminant alų, išskyrus apibrėžtą reglamento 5.3 punkte, leidžiama naudoti maisto priedus, atitinkančius Lietuvos higienos normos HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-793 (Žin., 2004, Nr. [45-1491](#)), HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 682 (Žin., 2002, Nr. [24-891](#)) ir HN 53-2:2002 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Specifiniai saldiklių, dažiklių ir kitų maisto priedų grynumo kriterijai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 686 (Žin., 2003, Nr. 91-4135) nurodytus reikalavimus. Iš trečiųjų šalių importuojami maisto priedai turi būti registruojami 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 vamzdžiais 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 iš

trečiųjų šalių įvežami 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 punkte (gali būti naudojamos ir reglamento 16.4 punkte nurodytos žaliavos), su vandeniu nusistovėjimo arba pavirinimo 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;
 - 23.6.5. fermentų pridėjimas į atvėsintą misą;
- 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 punkte 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 pusgaminų 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 15:2003 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymu Nr. V-392 (Žin., 2003, Nr. [70-3205](#)) reikalavimų. Alaus ir jo gamybai naudojamų žaliavų ir medžiagų užterštumas cheminiais teršalais negali viršyti Lietuvos higienos normos HN 54:2003 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-773 (Žin., 2004, Nr. [45-1487](#)) bei Europos Sąjungos teisės aktuose nustatytųjų leidžiamų dydžių.

26. Gaminant reglamento 5.1 punkte 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 punkte nurodytų nesalyklinių cukrinių žaliavų.

Gaminant reglamento 5.2 punkte 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 punktas).

Gaminant reglamento 5.3 punkte 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 punktas) ir/ar apynių eterinio aliejaus (reglamento 18.3.6 punktas), ir/ar apynių natūralių kvapiųjų medžiagų (reglamento 18.3.8 punktas) 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 (išskyrus 18.3.8 punkte nurodytas medžiagas) 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 salyklių ekstraktų, grūdų krakmolo sirupų, gautų fermentavimo būdu, reglamento 20.2 punkte nurodytų nesalyklinių cukrinių žaliavų (gali būti naudojamos ir reglamento 16.4 punkte 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/hl 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, 23.6.1, 23.6.2, 23.6.4, 23.6.5, 23.11–23.15, 23.17–23.19 punktuose nurodyti technologijos procesai.

36. Leidžiama į 5.1 ir 5.2 punktuose 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.

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. Alaus pusgaminių draudžiama saldinti, dėti kitų priedų ir/ar apdoroti kitais šiame reglamente nenustatytais būdais.

39. Draudžiama maišyti skirtingų kategorijų (reglamento 5.1–5.3 punktai) alų, pvz., 5.1 punkte apibrėžtą alų su 5.2 ar 5.3 punktuose apibrėžtu alumi.

40. Alus, kurio kokybės rodiklių atitikimas teisės aktų reikalavimams patvirtinamas atestuotos laboratorijos išduotu kokybės dokumentu, 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: 2003 „Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-771 (Žin., 2004, Nr. [45-1486](#)) reikalavimus.

41. Alus gabenamas ir sandėliuojamas apsaugotas nuo tiesioginių saulės spindulių ir šalčio, Sandėlio patalpos turi būti vėdinamos, jų oro santykinis drėgnumas turi neviršyti 85 proc. Alų sandėliuojant, gabenant ir realizuojant būtina laikytis specifinių laikymo sąlygų, jeigu jos nustatytos alaus norminiuose dokumentuose.

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 (pradinis ekstraktas), masės proc.;
- 45.2. faktinė etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.;
- 45.3. spalva, EBC vnt.;
- 45.4. pH vertė arba rūgštingumas, cm^3 1M NaOH tirpalo 100 cm^3 alaus;
- 45.5. anglies dioksido kiekis buteliuose, g/dm^3 ;
- 45.6. 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/dm^3 arba 20°C temperatūroje anglies dioksido perteklinis slėgis buteliuose turi viršyti 90 kPa.

47. Alaus kokybės rodikliams nustatyti taikomi Lietuvoje įteisinti metodai. Ginčo atveju rezultatai tikrinami akredituotose laboratorijose; viršesniais laikomi Lietuvos Respublikos teisės aktuose įteisinti metodai.

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 punktuose 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.

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“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. lapkričio 10 d. įsakymu Nr. 646 (Žin., 1998, Nr. [99-2753](#)) reikalavimus.

VII. PREKINIS PATEIKIMAS

53. Vartotojams skirto 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 alaus kategorijų pavadinimais.

55. Alus ženklinamas pagal Lietuvos higienos normos HN119:2002 „Maisto produktų ženkinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)), Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženkinimo ir kainų nurodymo taisyklės, patvirtintos Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 170 (Žin., 2002, Nr. [50-1927](#); 2004, Nr. [76-2630](#)), kitų teisės aktų, reglamentuojančių alkoholinių gėrimų ženklimą, bei šio reglamento reikalavimus. Ženklinant alų pateikiama privalomoji ir kita informacija.

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

56.1. alaus kategorija pagal reglamento 5.1–5.3 punktus;

56.2. alaus grynasis kiekis, litrais, centilitrais arba mililitrais;

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

56.4. sudedamųjų dalių (ingredientų) sąrašas ir jų kiekis pagal HN 119:2002 reikalavimus (nurodomas tik šio reglamento 5.2 punkte apibrėžtam alui);

56.5. Europos Sąjungoje įsisteigusio gamintojo, pakuotojo ar pardavėjo pavadinimas ar firmos vardas ir adresas. Lietuvoje pagaminto alaus nurodomas ir konkretus gamintojas; jei alus supakuotas (išpilstytas) kitoje įmonėje, nurodoma ir pakavimo (išpilstymo) įmonė;

56.6. alaus kilmės šalis: nurodoma tik tuo atveju, jei nepateikus šios informacijos vartotojas būtų suklaidintas dėl tikrosios alaus kilmės šalies;

56.7. minimalus tinkamumo vartoti terminas. Nurodomas taip: „Geriausias iki XXX“, kai datoje rašoma diena; „Geriausias iki XX pabaigos“ – kitais atvejais. Šalia šių žodžių (vietoje XXX ar XX) užrašoma data arba duodama nuoroda į tai, kurioje pakuotės vietoje ji yra;

56.8. specialios laikymo sąlygos, jeigu jos nustatytos alaus norminiame dokumente;

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

57. Privaloma informacija nurodoma valstybine kalba. Valstybine kalba pateikiama informacija privalo atitikti gamintojo (originalo kalba) pateiktą informaciją.

58. Nevalstybine kalba, tačiau lotynišku šriftu gali būti nurodoma specialiai tam alui suteiktas pavadinimas (vardas), kuris yra to produkto bendrojo pavadinimo dalis.

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

60. Jeigu sudėtiniame alaus pavadinime (pvz., „Ventos alus“) yra žodis „alus“ ir jis atitinka reglamento 5.1 punkte apibrėžtam alui keliamus reikalavimus, produkto kategorijos pagal reglamento 56.1 punktą ženklinate nurodyti nebūtina. Jei pavadinime nurodoma „kvietinis alus“, nurodyti alaus kategoriją (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, 56.7 punktuose 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 kategoriją pagal reglamento 5 punktą nurodančių raidžių aukštis turi būti ne mažesnis kaip 3 mm.

64. Etiketėse nurodoma tik faktinė etilo alkoholio koncentracija. Ženklime po skaičiaus, nurodančio faktinę etilo alkoholio koncentraciją, rašoma frazė „tūrio proc.“ arba „tūrio %“, 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), ženklime gali būti vartojama trečiosios šalies, kurioje alus buvo pagamintas, oficialioji kalba, su sąlyga, kad reglamento 57 punkte minima informacija yra pateikiama ir lietuvių kalba pagal Lietuvos Respublikoje galiojančias teisės aktų nuostatas.

67. Alaus, kurio kilmė – Europos Sąjungos valstybės ir kuris yra skirtas įvežimui 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, įvežėjai bei pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamo, importuojamo, įvežamo ir parduodamo alaus prekinis pateikimas atitiktų šio reglamento reikalavimus, išskyrus išlygas, nurodytas šio reglamento 1 punkte.

71. Kiekviena Lietuvos Respublikoje pagaminta ir realizuojama alaus siunta privalo turėti alaus atitiktį patvirtinančius 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 (Žin., 2004, Nr. [106-3959](#)).

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

73. Alaus įvežėjai kiekvienai įvežtai ir realizuojamai alaus siuntai turi turėti užsienio valstybės ūkio subjektų, iš kurių alus buvo įsigytas, išduotus atitiktį patvirtinančius dokumentus.

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 turi būti įforminti pagal Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų įforminimo reikalavimus, patvirtintus Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. birželio 28 d. įsakymu Nr. B1-599 (Žin., 2004, Nr. [104-3872](#)), išduodami bei tvarkomi pagal Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų išdavimo taisyklių, taikomų parduodant, laikant ir gabenant alkoholio produktus, patvirtintų Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. birželio 15 d. įsakymu Nr. B1-579 (Žin., 2004, Nr. [97-3604](#)), reikalavimus.

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

76. Šis reglamentas parengtas pagal 1998 m. birželio 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos 98/34/EB, nustatančios informacijos apie standartus ir techninius reglamentus pateikimo tvarką, reikalavimus.

Priedo pakeitimai:

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

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