

***Suvestinė redakcija nuo 2003-01-01 iki 2003-07-31***

*Isakymas paskelbtas: Žin. 2001, Nr. [60-2171](#), i. k. 1012330ISAK00000222*

**LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO**

**Į S A K Y M A S**

**DĖL TECHNINIO REGLAMENTO DĖL ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ TERMINŲ,  
APIBRĖŽIMŲ BEI PROCESŲ APIBŪDINIMO IR PREKINIO PATEIKIMO NUOSTATŲ  
PATVIRTINIMO**

2001 m. birželio 29 d. Nr. 222

Vilnius

Įgyvendindamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2001 m. vasario 22 d. nutarimu Nr. 192 (Žin., 2001, Nr. [18-554](#)) patvirtintą Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė ACQUIS priėmimo programa) teisės derinimo priemonių 2001 metų planą (3.4.2.12-T-B1):

1. T v i r t i n u Techninį reglamentą dėl alkoholinių gėrimų terminų, apibrėžimų bei procesų apibūdinimo ir prekinio pateikimo nuostatų (pridedama).

2. N u s t a t a u, kad:

2.1. Techninis reglamentas dėl alkoholinių gėrimų terminų, apibrėžimų bei procesų apibūdinimo ir prekinio pateikimo nuostatų įsigalioja nuo 2002 01 01;

2.2. alkoholiniai gėrimai, pagaminti iki 2001 12 31 ir atitinkantys tuo metu galiojusius Lietuvos Respublikos teisės aktų reikalavimus, gali būti laikomi, parduodami ir eksportuojami, kol pasibaigs jų atsargos.

L. E. ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO PAREIGAS

KĘSTUTIS KRISTINAITIS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2001 06 29 įsakymu Nr. 222

## **TECHNINIS REGLAMENTAS DĖL ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ TERMINŲ, APIBRĖŽIMŲ BEI PROCESŲ APIBŪDINIMO IR PREKINIO PATEIKIMO NUOSTATŲ**

Šis reglamentas nustato bendrąsias alkoholinių gėrimų terminų bei apibrėžimų, procesų apibūdinimo ir prekinio pateikimo taisykles bei jų taikymo nuostatas ir privalomas visiems ūkio subjektams, Lietuvos Respublikoje užsiimantiems jų gamyba, importu bei realizavimu.

Bendrosios alkoholinių gėrimų terminų bei apibrėžimų, procesų apibūdinimo ir prekinio pateikimo taisyklės bei jų taikymo nuostatos yra parengtos remiantis šiais dokumentais:

1989 m. gegužės 29 d. Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 1576/89, nustatančiu bendrąsias spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo ir prekinio pateikimo taisykles;

1994 m. gruodžio 22 d. Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 3378/94, iš dalies pakeičiančiu Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1576/89 ir Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, vadovaujantis Urugvajaus raundo daugiašalėmis prekybos derybomis;

1990 m. balandžio 24 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 1014/90/EEC, nustatančiu išsamias spiritinių gėrimų apibrėžimo, aprašymo ir prekinio pateikimo įgyvendinimo taisykles;

1991 m. gegužės 6 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 1180/91, iš dalies pakeičiančiu Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 1014/1990;

1991 m. birželio 19 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 1781/91, iš dalies pakeičiančiu Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 1014/90;

1992 m. lapkričio 30 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 3458/92, iš dalies pakeičiančiu Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 1014/90;

1994 m. lapkričio 3 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 2675/94, papildančiu Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 1014/90;

1995 m. liepos 13 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 1712/95, iš dalies pakeičiančiu Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 1014/90;

1995 m. lapkričio 10 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 2626/95, iš dalies pakeičiančiu Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 1014/90;

1997 m. gruodžio 16 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 2523/97, papildančiu Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 1014/90;

1998 m. spalio 6 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 2140/98, papildančiu Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 1014/90;

1992 m. liepos 20 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 2009/92, nustatančiu Bendrijos maistinio rektifikuoto etilo alkoholio, naudojamo spiritinių gėrimų, aromatizuotų vynu, aromatizuotų vyno gėrimų ir aromatizuotų vyno kokteilių, analizės metodus;

1991 m. birželio 10 d. Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 1601/91/EEC, nustatantis bendrąsias aromatizuotų vynu, aromatizuotų vyno gėrimų ir aromatizuotų vyno kokteilių apibrėžimo, aprašymo ir prekinio pateikimo taisykles;

1994 m. sausio 25 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 122/94, nustatančiu išsamias Tarybos reglamento (EEB) Nr. 1601/91 dėl Bendrijoje gaminamų aromatizuotų vynu, aromatizuotų vyno gėrimų ir aromatizuotų vyno kokteilių apibrėžimo, apibūdinimo ir prekinio pateikimo taikymo taisykles;

1996 m. spalio 8 d. Parlamento ir Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 2061/96, papildančiu Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91;

1996 m. lapkričio 20 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 2215/96, nustatančiu išlygas vynui „*Glühwein*“;

1991 m. gruodžio 18 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 3901/91, nustatančiu išsamias specialiųjų vynu apibūdinimo ir pateikimo taisykles;

1999 m. gegužės 17 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1493/1999 dėl vyno rinkos bendro organizavimo;

1995 m. kovo 13 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 554/95, nustatančiu išsamias putojančių ir gazuotų putojančių vynu apibūdinimo bei pateikimo taisykles;

1988 m. birželio 22 d. Tarybos direktyva (EEB) Nr. 88/388 dėl valstybių narių įstatymų, susijusių su maisto produktuose naudojamomis kvapiosiomis medžiagomis ir jiems gaminti naudojamomis žaliavomis.

1985 m. liepos 10 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 1907/85 dėl vynuogių veislių ir auginimo regionų, iš kurių pagamintas importuotas vinas gali būti naudojamas putojančio vyno gamybai, sąrašo.

2000 m. liepos 24 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1622/2000, nustatančiu išsamias Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl vyno rinkos bendro organizavimo įgyvendinimo taisykles ir Bendrijos vynininkystės procesų ir technologijų kodeksui įsteigti.

2000 m. liepos 25 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1623/2000, nustatančiu išsamias Reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl vyno rinkos bendro organizavimo įgyvendinimo taisykles atsižvelgiant į rinkos mechanizmus.

Komisijos 1987 m. balandžio 15 d. direktyva (EEB) Nr. 87/250 dėl alkoholio koncentracijos tūrio proc. nurodymo ženklinant alkoholinius gėrimus, skirtus pateikti tiesiogiai vartoti;

Europos Parlamento ir Tarybos 1996 m. spalio 8 d. reglamentu (EB) Nr. 2061/96, iš dalies pakeičiančiu reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, nustatantį bendrąsias aromatizuotų vynu, aromatizuotų vyno gėrimų ir aromatizuotų vyno kokteilių apibrėžimo, apibūdinimo ir prekinio pateikimo taisykles;

Komisijos 2000 m. lapkričio 7 d. reglamentu (EB) Nr. 2451/2000, iš dalies pakeičiančiu reglamentu (EB) Nr. 1622/2000, nustatančiu išsamias reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl vyno rinkos bendro organizavimo įgyvendinimo taisykles ir įsteigiančiu Bendrijos vynininkystės metodų ir procesų kodeksą, XIV priedą;

Komisijos 2001 m. rugpjūčio 14 d. reglamentu (EB) Nr. 1655/2001, iš dalies pakeičiančiu reglamentą (EB) Nr. 1622/2000, nustatantį išsamias reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl vyno rinkos bendro organizavimo įgyvendinimo taisykles ir įsteigiantį Bendrijos vynininkystės metodų ir procesų kodeksą;

Komisijos 2001 m. spalio 22 d. reglamentu (EB) Nr. 2066/2001, pakeičiančiu reglamentą (EB) Nr. 1622/2000 dėl lizocimo vartojimo vyno produktuose;

Komisijos 2002 m. balandžio 29 d. reglamentu (EEB) Nr. 753/2002, nustatančiu Tarybos reglamento (EB) Nr. 1493/1999 dėl kai kurių vyno sektoriaus produktų apibūdinimo, ženklinimo, prekinio pateikimo ir apsaugos taisykles.

*Preambulės pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, *Žin.*, 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Nr. [490](#), 2002-12-17, *Žin.*, 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

## I. TAIKYMO SRITIS

1. Šis reglamentas nustato bendrąsias alkoholinių gėrimų ir kai kurių jiems naudojamų žaliavų bei pusfabrikačių terminų, apibrėžimų, procesų apibūdinimo ir prekinio pateikimo taisykles bei jų taikymo nuostatas. Šiame dokumente reglamentuojami alkoholiniai gėrimai yra skirstomi į tris pagrindines grupes:

1.1. spiritinius gėrimus, pagamintus iš distiliuoto ar rektifikuoto maistinio žemės ūkio kilmės etilo alkoholio ar kitos rūšies žemės ūkio kilmės spiritų.

Gėrimai, kurių KPN kodai yra 2203 00, 2204, 2205, 2206 00 ir 2207, nepriskiriami spiritiniams gėrimams;

1.2. ramius ir putojančius vynuogių vynus;

1.3. aromatizuotus vynus, aromatizuotus vyno gėrimus ir aromatizuotus vyno kokteilius.

## II. BENDROSIOS ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ BEI KAI KURIŲ JŲ GAMYBOS PROCESŲ SĄVOKOS IR APIBRĖŽIMAI

2. **Saldinimas** – vieno ar kelių toliau išvardytų produktų panaudojimas ruošiant alkoholinius gėrimus, išskyrus 1.2 p. apibrėžtus vynus: pusiau baltasis cukrus, baltasis cukrus, rafinuotas baltasis cukrus, dekstrozė, fruktozė, gliukozės sirupas, skystas cukrus, invertuotas skystas cukrus, invertuoto cukraus sirupas, rektifikuota koncentruota vynuogių misa, koncentruota vynuogių misa, šviežia vynuogių misa, karamelizuotas cukrus, medus, saldžiavaisio pupmedžio (*Ceratonia siliqua*) sirupas arba kitos natūralios angliavandenių medžiagos, turinčios panašų poveikį kaip ir išvardyti produktai.

Karamelizuotas cukrus – tai produktas, gautas reguliuojamu būdu kaitinant vien tik sacharozę (be šarmų, mineralinių rūgščių ar kitokių cheminių priedų).

Vynų saldavimo taisyklės ir leidžiamos naudoti medžiagos yra apibrėžtos šio reglamento atitinkamuose vynams skirtuose skyriuose ir prieduose.

3. **Sumaišymas** – dviejų ar daugiau skirtingų gėrimų sumaišymas, siekiant gauti naują gėrimą.

4. **Alkoholio pridėjimas** – maistinio etilo alkoholio pridėjimas į 1.1 p. nurodytus spiritinius gėrimus ir:

vieno ar daugiau toliau išvardytų produktų panaudojimas ruošiant aromatizuotus vynus ir, jei leidžiama (80.4 p.), aromatizuotus vyno gėrimus: vynuogių kilmės etilo alkoholio, vyno arba džiovintų vynuogių (razinų) kilmės etilo alkoholio, maistinio rektifikuoto etilo alkoholio, vyno arba džiovintų vynuogių (razinų) distiliato, vyno spirito arba vynuogių išspaudų spirito, džiovintų vynuogių (razinų) spirito.

Šių produktų kokybės rodikliai turi atitikti šio reglamento reikalavimus, maistinio rektifikuoto etilo alkoholio rodikliai privalo atitikti 1 priede nurodytus reikalavimus.

Alkoholio pridėjimo į vynus taisyklės yra apibrėžtos šio reglamento atitinkamuose vynams skirtuose skyriuose ir prieduose.

5. **Derinimas** – dviejų ar daugiau 1.1 p. apibrėžtų spiritinių gėrimų, kurie priklauso tai pačiai kategorijai ir skiriasi vienas nuo kito tikrai nereikšmingais sudėties ypatumais, kuriuos nulemia vienas ar daugiau iš šių veiksnių: gėrimo paruošimo būdai, naudoti distiliatorių tipai, brandinimo ar išlaikymo laikotarpis, geografinis gamybos regionas, sumaišymas.

Taip pagamintas spiritinis gėrimas priklauso tai pačiai kategorijai, kaip jam pagaminti panaudoti pradiniai spiritiniai gėrimai prieš derinimą.

6. **Brandinimas arba išlaikymas** – procesas, kurio metu leidžiama vykdyti natūralioms tam tikroms reakcijoms, laikant spiritinį gėrimą atitinkamose talpyklose ir tokiu būdu siekiant suteikti jam naujų juslinių savybių.

7. **Aromatizavimas** – vieno ar kelių kvapiųjų medžiagų panaudojimas gaminant alkoholinius gėrimus. Aromatizuojant vyną, vyno gėrimus ir vyno produktų kokteilius, tokių medžiagų priedai galutiniam produktui suteikia skirtingų juslinių savybių, negu paties vyno juslinės savybės:

7.1. **Kvapiosios medžiagos** – reglamente vartojamos kvapiųjų medžiagų apibrėžimai atitinka sąvokas, nurodytas Lietuvos higienos normoje HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“ (Žin., 2002, Nr. [24-891](#));

Punkto pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

7.2. **Skonio ir aromato medžiagos** – tam tikros cheminės medžiagos, pasižyminčios būdingomis skonio ir kvapo juslinėmis savybėmis, ir gaunamos:

7.2.1. iš augalinės ar gyvūninės kilmės žaliavų fiziniais (tarp jų distiliavimo ir ekstrahavimo tirpikliais), fermentiniais arba mikrobiologiniais būdais; jos gali būti naudojamos neperdirbtos arba perdirbtos, taikant tradicinius maisto paruošimo būdus (tarp jų džiovinimą, pakepinimą ir fermentavimą);

7.2.2. cheminės sintezės būdu arba išskiriamos cheminiais metodais, tačiau yra chemiškai identiškos natūraliai skonio ir aromato medžiagai, apibrėžtai 7.2.1 p.;

7.2.3. cheminės sintezės būdu, tačiau yra chemiškai neidentiškos augalinės ar gyvūninės kilmės skonio ir aromato medžiagai, apibrėžtai 7.2.1 p.

Skonio ir aromato medžiagos, apibrėžtos 7.2.1 p., priskiriamos natūralioms, 7.2.2 p. – identiškomis natūralioms, 7.2.3 p. – neidentiškomis natūralioms;

7.3. **Skonio ir aromato preparatai** – produktai, nepriskiriami 7.2 p. apibrėžtomis medžiagoms, koncentruoti arba ne, kuriems būdingos tam tikros skonio bei kvapo juslinės savybės ir kurie yra gaunami iš augalinės ar gyvūninės kilmės žaliavų fiziniais (tarp jų distiliavimo ir ekstrahavimo tirpikliais), fermentiniais arba mikrobiologiniais būdais ir gali būti naudojami neperdirbti arba perdirbti, taikant tradicinius maisto paruošimo būdus (tarp jų džiovinimą, pakepinimą ir fermentavimą).

8. **Dažymas** – vieno ar kelių maisto dažiklių panaudojimas gaminant alkoholinius gėrimus.

Vynų dažymo taisyklės ir leidžiamos naudoti medžiagos apibrėžtos šio reglamento atitinkamuose vinyms skirtuose skyriuose bei prieduose.

9. **Maistinis rektifikuotas etilo alkoholis** – etilo alkoholis, atitinkantis šio reglamento 1 priede nurodytus rodiklius, ir pagamintas rektifikuojant distiliuotą etilo alkoholį, gautą iš alkoholinio rauginimo būdu sufermentuotų žemės ūkio kilmės žaliavų, išskyrus spiritinius gėrimus, nurodytus III skyriuje. Jei panaudotos žaliavos yra nurodomos, etilo alkoholis turi būti pagamintas vien tik iš tų žaliavų.

Maistinio rektifikuoto etilo alkoholio analizė ir rezultatų palyginimas turi būti atliekami oficialiais Lietuvos Respublikoje įteisintais metodais.

10. **Maistinis distiliuotas etilo alkoholis** – alkoholinis skystis, gautas distiliuojant alkoholinio rauginimo būdu sufermentuotas žemės ūkio kilmės žaliavas ir primenantis jų kvapą bei skonį, tačiau neatitinkantis 9 p. apibrėžto maistinio rektifikuoto etilo alkoholio ar spiritinio gėrimo rodiklių. Jei panaudotos žaliavos yra nurodomos, distiliuotas etilo alkoholis turi būti pagamintas vien tik iš tų žaliavų.

11. **Lakiųjų medžiagų kiekis** – lakiųjų medžiagų koncentracija alkoholiniame gėrime, pagamintame vien tik distiliavimo būdu. Lakiosioms medžiagoms priskiriamos tik iš panaudotų žaliavų distiliavimo arba perdistiliavimo metu į produktą patenkančios medžiagos, išskyrus etilo ir metilo alkoholius.

12. **Pagaminimo vieta** – vieta arba regionas, kuriame įvyko galutinio produkto gamybos proceso etapas, suteikiantis alkoholiniam gėrimui jo pobūdį ir pagrindines galutines savybes.

13. **Alkoholinių gėrimų kategorija** – visi alkoholiniai gėrimai, turintys tą patį apibrėžimą.

14. **Kupažavimas** – tai sumaišymas:

14.1. vynų ar misų, gautų iš skirtingų valstybių, skirtingų Europos Sąjungos vynuogių auginimo zonų arba skirtingų trečiosios šalies gamybos zonų, kurios nurodytos 3 priede;

14.2. tos pačios Europos Sąjungos vynuogių auginimo zonos arba tos pačios trečiosios šalies gamybos zonos, tačiau skirtingų geografinių kilmų, vynuogių veislių arba derliaus metų, jei yra arba turi būti paminėta geografinė kilmė, vynuogių veislė ar derliaus metai minimo produkto apibūdinime;

14.3. skirtingų kategorijų vynų ar misų.

Toliau išvardyti produktai turi būti laikomi skirtingų kategorijų vynais ar misomis: raudonasis vynas, baltasis vynas ir misos bei vynai, tinkami vienam iš tų kategorijų vynuui pagaminti; stalo vynas arba rūšinis vynas, pagamintas konkrečiame regione (toliau – rūšinis vynas pkr) ir misos bei vynai, tinkami vienam iš šių kategorijų vynuui pagaminti.

Taikant šį punktą, rausvas vynas turi būti priskiriamas raudonajam vynu.

Toliau išvardyti procesai nėra vadinami kupažu: koncentruotos vynuogių misos pridėjimas, siekiant padidinti natūralųjį alkoholio kiekį; stalo vyno saldinimas ir rūšinio vyno pkr saldinimas, jei saldiklis yra gautas iš konkretaus rajono ir turi to rajono pavadinimą; rūšinio vyno pkr gamyba pagal tradicines technologijas.

15. **Virsmas vynu** – šviežių traiškytų ar netraiškytų vynuogių, koncentruotos ar nekoncentruotos vynuogių misos, nevisiškai suraugintos vynuogių misos, koncentruotų ar nekoncentruotų vynuogių sulčių, ar jaunų rauginamų vynu pavertimas vynu visiško ar dalinio alkoholinio fermentavimo būdu.

16. **Išpilstytojas** – fizinis ar juridinis asmuo ar tokių asmenų grupė, savo sąskaita vykdamas ar užsakantis išpilstymą.

17. **Išpilstymas** – konkrečių gaminių supylimas komerciniais tikslais į ne didesnes kaip 60 dm<sup>3</sup> talpyklas.

18. **Faktinė alkoholio koncentracija, tūrio proc.** – gyno alkoholio tūrio dalių skaičius 20°C temperatūroje, tenkantis 100 tūrio dalių produkto toje pačioje temperatūroje.

19. **Potencinė alkoholio koncentracija, tūrio proc.** – gyno alkoholio tūrio dalių skaičius 20°C temperatūroje, kuris gali susidaryti visiškai susifermentavus visiems cukrums, esantiems 100 tūrio dalių produkto toje pačioje temperatūroje.

20. **Visuminė alkoholio koncentracija, tūrio proc.** – faktinės ir potencinės alkoholio koncentracijų tūrio proc. suma.

21. **Natūrali alkoholio koncentracija, tūrio proc.** – visuminė alkoholio koncentracija tūrio proc. prieš bet kurį įsodrinimą.

22. **Faktinė alkoholio koncentracija, masės vnt.** – gyno alkoholio koncentracija kg, esanti 100 kg produkto.

23. **Potencinė alkoholio koncentracija, masės vnt.** – gyno alkoholio koncentracija kg, kuri gali susidaryti visiškai susifermentavus visiems cukrums, esantiems 100 kg produkto.

24. **Visuminė alkoholio koncentracija, masės vnt.** – faktinės ir potencinės alkoholio koncentracijos masės vnt. suma.

25. Jeigu etilo alkoholio koncentracija neįvardyta, šiame reglamente laikoma, kad tai yra faktinė etilo alkoholio koncentracija.

26. **Geografinė nuoroda** – bet kokia nuoroda apie produkto kilmę iš šalies, kuri yra Pasaulio prekybos organizacijos narė, teritorijos arba iš tos teritorijos regiono ar vietovės, jeigu to produkto kokybė, reputacija ar kiti ypatumai iš esmės yra priskirtini jos geografinės kilmės vietai.

27. **Trečioji šalis** – valstybė, esanti už Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos muitų teritorijos ribų.

### III. SPIRITINIŲ GĖRIMŲ TERMINAI BEI APIBRĖŽIMAI

28. **Spiritiniai gėrimai** – tai alkoholiniai gėrimai, kuriems yra būdingos šios bendrosios savybės:

28.1. yra skirti žmonėms vartoti;

28.2. pasižymi tam tikromis juslinėmis savybėmis;

28.3. etilo alkoholio koncentracija juose yra ne mažesnė kaip 15 tūrio proc., išskyrus kiaušinių likerį;

28.4. gaminami šiais būdais:

28.4.1. tiesiogiai distiliuojant natūralias sufermentuotas medžiagas, kurios gali būti su kvapiosiomis medžiagomis arba be jų; maceruojant augalines medžiagas; pridėdant į maistinę rektifikuotą ar distiliuotą etilo alkoholį, ar kitos rūšies šiame reglamente apibrėžtą spiritą kvapiųjų medžiagų, cukraus ar kitokių 2 p. išvardytų saldinimo medžiagų bei kitų žemės ūkio kilmės produktų;

28.4.2. sumaišant spiritinį gėrimą su vienu ar keliais alkoholiniais gėrimais; maistiniu rektifikuotu ar distiliuotu etilo alkoholiu, ar kitu žemės ūkio kilmės spiritu; vienu ar keliais spiritiniais gėrimais; vienu ar keliais gėrimais.

29. **Romas** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris yra pagamintas distiliuojant alkoholinio rauginimo būdu sufermentuotus melasą ar sirupą, gautus cukranendrių cukraus gamybos metu, arba pačius cukranendrių syvus. Alkoholio koncentracija išdistiliuotame skystyje neturi viršyti 96 tūrio proc., o distiliatas turi pasižymėti išskirtinėmis būdingomis romui juslinėmis savybėmis.

Etilo alkoholis, pagamintas distiliuojant alkoholinio rauginimo būdu sufermentuotus cukranendrių syvus ir pasižymintis romui būdingomis skonio ir aromato savybėmis, kuriame lakiųjų medžiagų kiekis yra ne mažesnis kaip  $2,25 \text{ g/dm}^3$  absoliutaus alkoholio (toliau a. a.). Šis produktas gali būti parduodamas kaip maistinis etilo alkoholis, pažymint jo paskirtį žodžiu „romas“, taip pat įrašant Prancūzijos užsienio skyriaus geografinės nuorodas, išvardytas 2 priede.

30. **Viskis („whisky“, „whiskey“)** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 40 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris gaunamas distiliuojant grūdų mentalą, apcukrintą salykle esančia amilaze ir kitais natūraliais fermentais arba be jų, suraugintą mielėmis ir išdistiliuotą iki ne didesnės kaip 94,8 tūrio proc. etilo alkoholio koncentracijos; distiliatui turi būti būdingas naudotų žaliavų aromatas ir skonis, jis turi būti brandinamas ne mažiau kaip 3 metus medinėse statinėse, kurių talpa neviršija  $700 \text{ dm}^3$ .

31. **Grūdų spiritas arba Stiprus grūdų gėrimas** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 35 tūrio proc. etilo alkoholio, pagamintas distiliuojant suraugintą javų mentalą, ir kuriam yra būdingos naudotų žaliavų suteiktos juslinės savybės.

Terminas „Grūdų spiritas“ gali būti pakeistas žodžiais „Grain spirit“, jei jis yra pagamintas Europos Sąjungos šalyse, „Korn“ arba „Kornbrand“, jei jis yra pagamintas Vokietijoje arba tuose Europos Sąjungos regionuose, kuriuose vokiečių kalba yra viena iš oficialiųjų kalbų, jei jis yra tradicinis šių regionų produktas ir gaunamas nenaudojant jokių priedų, t. y. arba vien tik distiliuojant suraugintą neskaldytų kviečių, miežių, avižų, rugių ar grikių grūdų mentalą su visomis grūdų sudedamosiomis dalimis, arba perdistiliuojant tokiu būdu gautą distiliatą.

Etilo alkoholio koncentracija grūdų spirite „Korn“ turi būti ne mažesnė kaip 32 tūrio proc., o grūdų spirite „Kornbrand“ – ne mažesnė kaip 37,5 tūrio proc.

Grūdų spiritas, kuris žymimas terminu „grūdų brendis“, turi būti pagamintas distiliuojant suraugintą javų mentalą iki ne didesnės kaip 95 tūrio proc. etilo alkoholio koncentracijos ir pasižymėti panaudotų žaliavų suteiktomis juslinėmis savybėmis.

Punkto pakeitimai:

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

32. **Vyno spiritas** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris gaminamas distiliuojant vyną ar vyną, kuris distiliavimo tikslu buvo spirituotas, kaip nurodyta 76 p., iki ne didesnės kaip 86 tūrio proc. etilo alkoholio koncentracijos, arba perdistiliuojant vyno distiliatą iki ne didesnės kaip 86 tūrio proc. etilo alkoholio koncentracijos.

Vyno spirite lakiųjų medžiagų kiekis turi būti ne mažesnis kaip  $1,25 \text{ g/dm}^3$  a. a., o metilo alkoholio kiekis ne didesnis kaip  $2,00 \text{ g/dm}^3$  a. a.

Ten, kur šis gėrimas buvo brandintas, jis ir toliau gali būti parduodamas kaip „vyno spiritas“, jei brandinimo laikotarpis buvo ne trumpesnis už nustatytą 33 p.

33. **Vyno brendis arba brendis** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 36 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris yra pagamintas iš gryno vyno spirito ar jo mišinio su išdistiliuotu iki ne didesnės kaip 94,8 tūrio proc. etilo alkoholio koncentracijos vyno distiliatu, su sąlyga, kad distiliato kiekis galutiniame produkte neviršija 50 tūrio proc.; kuris yra brandintas ne mažiau kaip vienus metus ąžuolinėse talpyklose arba ne mažiau kaip šešis mėnesius ąžuolinėse statinėse, kurių talpa mažesnė kaip  $1000 \text{ dm}^3$ .

Vyno brendyje lakiųjų medžiagų, gautų vien tiktai distiliuojant ar perdistiliuojant naudotas žaliavas, kiekis turi būti ne mažesnis kaip  $1,25 \text{ g/dm}^3$  a. a.; metilo alkoholio kiekis neturi viršyti  $2 \text{ g/dm}^3$  a. a.

Punkto pakeitimai:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

**34. Vynuogių išspaudų spiritas** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris yra pagamintas tiesiogiai distiliuojant suraugintas vynuogių išspaudas vandens garais arba prieš tai pridėjus vandens; į išspaudas leidžiama pridėti vyno nuosėdų ir distiliuoti kartu su išspaudomis iki ne didesnės kaip 86 tūrio proc. etilo alkoholio koncentracijos; produktą leidžiama perdistiliuoti iki to paties etilo alkoholio kiekio.

Vynuogių išspaudų spirite lakiųjų medžiagų kiekis turi būti ne mažesnis kaip  $1,40 \text{ g/dm}^3$  a. a., o metilo alkoholio kiekis ne didesnis kaip  $10 \text{ g/dm}^3$  a. a.

Vyno nuosėdų kiekis, kurį galima pridėti prie vynuogių išspaudų, gaminant vynuogių išspaudų spiritą, negali viršyti  $0,25 \text{ kg/kg}$  panaudotų vynuogių išspaudų. Iš vyno nuosėdų gautas etilo alkoholio kiekis negali viršyti 35 proc. nuo bendrojo alkoholio kiekio gatavame produkte.

Pavadinimas „vynuogių išspaudų spiritas“ gali būti pakeistas pavadinimu „grappa“ tik spiritiniam gėrimui, kuris yra pagamintas Italijoje.

**35. Vaisių išspaudų spiritas** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris yra pagamintas rauginant ir distiliuojant vaisių (išskyrus vynuogių) išspaudas iki ne didesnės kaip 86 tūrio proc. etilo alkoholio koncentracijos; leidžiama to paties alkoholio pakartotinė distiliacija.

Vaisių išspaudų spirite lakiųjų medžiagų kiekis turi būti ne mažesnis kaip  $2 \text{ g/dm}^3$  a. a.; metilo alkoholio kiekis ne didesnis kaip  $15 \text{ g/dm}^3$  a. a., o vandenilio cianido kiekis ne didesnis kaip  $0,10 \text{ g/dm}^3$  a. a. (kaulavaisių išspaudų spiritui).

Parduodant produktą, ženkliniame nurodomas vaisių pavadinimas, po kurio rašomi žodžiai „išspaudų spiritas“. Jei naudojamos kelių skirtingų vaisių išspaudos, rašoma „vaisių išspaudų spiritas“.

**36. Razinų spiritas arba razinų brendis** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris gautas distiliuojant alkoholinio rauginimo būdu sufermentuotą „Korinto juodųjų“ arba „Malagos muskatinių“ veislių džiovintų vynuogių ekstraktą iki ne didesnės kaip 94,5 tūrio proc. etilo alkoholio koncentracijos, ir pasižymintis naudotų žaliavų aromatu bei skoniu.

**37. Vaisių spiritai** – spiritiniai gėrimai, kuriuose yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir kurie yra pagaminti distiliuojant alkoholinio rauginimo būdu sufermentuotą sultingų vaisių masę arba jų misą, su kauliukais arba be jų; kurie yra išdistiliuoti iki ne didesnės kaip 86 tūrio proc. etilo alkoholio koncentracijos ir pasižymintys distiliuojamų vaisių aromatu ir skoniu:

37.1. Vaisių spirituose lakiųjų medžiagų kiekis turi būti ne mažesnis kaip  $2 \text{ g/dm}^3$  a. a.; metilo alkoholio kiekis ne didesnis kaip  $10 \text{ g/dm}^3$  a. a.; vandenilio cianido kiekis ne didesnis kaip  $0,10 \text{ g/dm}^3$  a. a., jeigu spiritai pagaminti iš kaulavaisių;

37.2. Slyvų (*Prunus domestica* L. veislių), sirijietiškų slyvų „mirabelle“ (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*), obuolių (*Malus domestica* Borkh.), kriaušių (*Pyrus communis* L.), aviečių (*Rubus idaeus* L.) ir gervuogių (*Rubus fruticosus* L.) spirite metilo alkoholio kiekis neturi viršyti  $12,00 \text{ g/dm}^3$  a. a.; juodųjų serbentų (*Ribes rūšių*), sodinių šermukšnių uogų (*Sorbus aucuparia*), šėivamedžių uogų (*Sambucus nigra*) ir „Williams“ kriaušių (*Pyrus communis Williams*) spirite metilo alkoholio kiekis neturi viršyti  $13,50 \text{ g/dm}^3$  a. a.

Juodųjų serbentų (*Ribes rūšių*), sodinių šermukšnių uogų (*Sorbus aucuparia*), šėivamedžių uogų (*Sambucus nigra*), aviečių (*Rubus idaeus* L.) ir gervuogių (*Rubus fruticosus* L.) spiritai, kurie buvo pagaminti Austrijoje ir laikomi, kad būtų parduoti vartotojui iki 1997 m. gruodžio 31 d., pagal

Austrijoje tuo metu galiojančias metanolio kiekį reglamentuojančias normas, gali būti pateikti rinkai ir eksportuojami, kol baigsis jų atsargos;

37.3. Lietuvos Respublikoje ir Europos Sąjungos valstybėse narėse pagaminti ir įvežti produktai, nurodyti 37.2 p. ir supilstyti į butelius iki 1998 m. sausio 1 d. arba iki 2000 m. sausio 1 d. ir atitinkantys iki to laiko galiojusias metilo alkoholio kiekį reglamentuojančias taisykles, gali būti laikomi parduoti, išleisti į apyvartą ir eksportuoti;

37.4. Gėrimai, apibūdinti 37 p., turi būti vadinami „*spirita*“, o prieš šį žodį turi būti nurodomas vaisių pavadinimas, pavyzdžiui, vyšnių spiritas („*cherry spirit*“ arba „*Kirsch*“), slyvų spiritas („*plum spirit*“ arba „*Slivovitz*“), sirijietiško slyvų („*mirabelle*“), persikų, obuolių, kriaušių, abrikosų, figų, citrusinių vaisių, vynuogių spiritas arba kitokių vaisių spiritai. Jie taip pat gali būti vadinami vokišku terminu „*Wasser*“ kartu su vaisiaus pavadinimu. Pavadinimas „*Williams*“ gali būti vartojamas kriaušių spiritui apibūdinti, jei jo gamybai yra naudojamos tik „*Williams*“ veislės kriaušės. Jei kartu distiliuojami dviejų ar daugiau rūšių vaisiai, gaminys turi būti vadinamas vaisių spiritu. Papildomai prie pavadinimo gali būti nurodyti vaisiai, surašyti pagal jų sunaudotą kiekį mažėjančia tvarka;

37.5. Vaisių pavadinimas gali pakeisti žodį „*spirita*“, prieš kurį rašomas vaisių pavadinimas, tik tai šių vaisių gėrimams: sirijietiško slyvų (*Prunus domestica* L. var. *syriaca*), slyvų (*Prunus domestica* L. veislių), žemuoginio arbutų (*Arbutus unedo* L.) ir obuolių „*Golden Delicious*“.

Jei tikėtina, kad galutinis produkto vartotojas gali neviseškai suprasti vieną iš šių pavadinimų, ženklinime vartojamas žodis „*spirita*“ gali būti papildomai paaiškintas;

37.6. Panaudotų vaisių kiekis, siekiant pagaminti vaisių spiritą, kuriame yra 20 dm<sup>3</sup> a. a., turi būti ne mažesnis kaip 5 kg;

37.7. Pavadinimą „*spirita*“, prieš kurį yra nurodytas vaisiaus pavadinimas, galima taikyti spiritiniams gėrimams, gaminamiems maceruojant iš dalies fermentuotas ar nefermentuotas tam tikras uogas ar kitus vaisius (pvz., avietes, gervuoges, mėlynės ir kitas) maistiniame rektifikuotame ar distiliuotame etilo alkoholyje arba kitos rūšies spiritė, apibrėžtame šiame reglamente, ir po to distiliuojant. Maceravimui turi būti sunaudojama ne mažiau kaip 100 kg vaisių 20 dm<sup>3</sup> a. a.;

37.8. Spiritiniai gėrimai, nurodyti 37.5 p., gali būti žymimi žodžiu „*spirita*“, prieš kurį rašomas vaisių pavadinimas, jei etiketėje taip pat yra žodžiai „*pagamintas maceruojant ir distiliuojant*“. Ši nuostata taikoma spiritiniams gėrimams, gautiems iš šių vaisių: gervuogių (*Rubus fruticosus* L.), žemuogių (*Fragaria* L.), mėlynių (*Vaccinium myrtillus* L.), aviečių (*Rubus idaeus* L.), raudonųjų serbentų (*Ribes vulgare* Lam.), dygiųjų slyvų (*Prunus spinosa* L.), naminių šermukšnių (*Sorbus domestica* L.), sodinių šermukšnių (*Sorbus domestica* L.), bugienio uogų (*Ilex cassine* L.), glauterijų (*Sorbus torminalis* L.), šėivamedžio uogų (*Sambucus nigra* L.), erškėtuogių (*Rosa canina* L.) ir juodųjų serbentų (*Ribes nigrum* L.).

Ši nuostata taip pat taikoma produktams, pagamintiems Prancūzijos užjūrio teritorijose ir departamentuose iš šių vaisių: bananų (*Musa paradisiaca*), pasijos vaisių (*Passiflora edulis*), ambarelų (*Spondias dulcis*) ir *Spondias mombin* rūšies slyvų. Tačiau jeigu tokie produktai buvo pagaminti pagal norminius dokumentus, kurie galiojo iki šio teisės akto įsigaliojimo datos, ši nuostata jiems netaikoma;

37.9. Spiritiniai gėrimai, gaunami maceruojant 37.7 p. nurodytus neraugintus sveikus vaisius maistiniame rektifikuotame etilo alkoholyje ir po to distiliuojant, gali būti vadinami „*geist*“, nurodant vaisiaus pavadinimą.

**38. Obuolių sidro spiritas, obuolių sidro brendis arba kriaušių sidro spiritas** – spiritiniai gėrimai, kuriuose yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir kurie yra gaminami distiliuojant obuolių ar kriaušių sūrą ir atitinka 37 ir 37.1 p. vaisių spiritams nurodytus reikalavimus.

**39. Gencijonų spiritas** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris gaunamas iš gencijonų distiliato, pagaminto iš suraugintų gencijonų šaknų su maistinio rektifikuoto etilo alkoholio priedu arba be jo.

**40. Vaisių spirito gėrimai** – spiritiniai gėrimai, kuriuose yra ne mažiau kaip 25 tūrio proc. etilo alkoholio ir kurie yra gaunami maceruojant vaisius maistiniame rektifikuotame ar distiliuotame etilo alkoholyje arba kitos rūšies spirite, apibrėžtame šiame skyriuje; šie alkoholiniai gėrimai gali būti aromatizuojami natūraliomis kvapiosiomis medžiagomis ir kitokiais kvapiųjų medžiagų preparatais, nei esantys naudojamuose vaisiuose, tačiau gėrimui būdingą skonį ir spalvą turi suteikti vaisiai.

Šiame punkte apibrėžti gėrimai turi būti vadinami „*spirito gėrimais*“ arba „*spiritais*“, prieš tai nurodant vaisiaus pavadinimą.

Pavadinimas „*Pacharan*“ gali būti vartojamas tik vaisių spiritiniam gėrimui, kuris yra pagamintas Ispanijoje ir gaunamas maceruojant dygiąsias slyvas (*Prunus espinosa*) etilo alkoholyje santykiu mažiausiai 250 g vaisių 1 dm<sup>3</sup> a. a.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

**41. Kadagiais aromatizuoti spiritiniai gėrimai** – gėrimai, gaminami aromatizuojant maistinį rektifikuotą etilo alkoholį, grūdų spiritą arba grūdų distiliatą kadagio (*Juniperus communis*) uogomis.

Kitos natūralios ar identiškos natūralioms kvapiosios medžiagos, kvapiųjų medžiagų preparatai bei aromatiniai augalai arba jų dalys taip pat gali būti naudojami, tačiau kadagio juslinės savybės turi vyrauti, net jei jos kartais yra slopinamos.

Gėrimai gali būti vadinami „*Wacholder*“ (vok. kadagys), „*ginebra*“ arba „*genebra*“.

Etilo alkoholio rūšių, naudojamų spiritiniams gėrimams, vadinamiems „*genivre*“, „*jenever*“, „*genever*“ ir „*peket*“, juslinės savybės turi būti tinkamos tų produktų gamybai, metilo alkoholio kiekis neturi viršyti 0,05 g/dm<sup>3</sup> a. a., aldehidų kiekis, išreikštas acetaldehidu, neturi viršyti 0,002 g/dm<sup>3</sup> a. a. Šiuose gaminiuose kadagio uogų skonis nebūtinai turi būti vyraujantis;

41.1. Gėrimas gali būti vadinamas „*džinu*“, jei jame yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir jei jis gaminamas aromatizuojant tinkamų juslinių savybių maistinį rektifikuotą etilo alkoholį natūraliomis ar joms identiškoms kvapiosiomis medžiagomis ar kvapiųjų medžiagų preparatais taip, kad kadagių skonis būtų vyraujantis;

41.2. Gėrimas gali būti vadinamas „*distiliuotu džinu*“, jei jame yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir jei jis yra pagamintas perdistiliuojant tinkamų juslinių savybių ir kitų rodiklių maistinį rektifikuotą etilo alkoholį, kuriame etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 96 tūrio proc. Procesas atliekamas tradiciškai naudojamuose džino gamybai distiliatoriuose, pridėjus kadagio uogų ir kitokių natūralių augalų, tačiau turi vyrauti kadagių skonis. Terminas „*distiliuotas džinas*“ gali būti taikomas ir čia aprašytam distiliavimo produkto mišiniui su tokios pat sudėties, grynumo ir etilo alkoholio koncentracijos maistiniu rektifikuotu etilo alkoholiu. Natūralios bei joms identiškos kvapiosios medžiagos arba kvapiųjų medžiagų preparatai taip pat gali būti naudojami distiliuotam džinui aromatizuoti. „*Londono džinas*“ yra vienas iš distiliuotų džinų.

Džinas, kuris yra gaunamas paprasčiausiai pridedant esencijų ar kvapiųjų medžiagų į maistinį rektifikuotą etilo alkoholį, negali būti priskiriamas distiliuotam džinui.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

**42. Kmynais aromatizuoti spiritiniai gėrimai** – spiritiniai gėrimai, kuriuose yra ne mažiau kaip 30 tūrio proc. etilo alkoholio ir kurie gaminami aromatizuojant maistinį rektifikuotą etilo alkoholį kmynais (*Carum carvi* L.). Gali būti naudojamos ir kitos natūralios ar joms identiškos kvapiosios medžiagos arba kvapiųjų medžiagų preparatai, tačiau turi vyrauti kmynų skonis ir kvapas.

Šiame punkte apibrėžti gėrimai taip pat gali būti vadinami „*akvavit*“ arba „*aquavit*“, jei jie yra aromatizuoti augalų ar prieskonių distiliatais. Etilo alkoholio koncentracija „*akvavit*“ ir „*aquavit*“ turi būti ne mažesnė kaip 37,5 tūrio proc. Gali būti naudojamos ir kitos šio punkto pirmoje pastraipoje nurodytos kvapiosios medžiagos, tačiau šių gėrimų skonis ir kvapas turi labai priklausyti nuo kmynų arba krapų (*Anethum graveolens* L.) sėklų distiliatų.

Eterinius aliejus naudoti yra draudžiama, karčiosios medžiagos neturi labai nustelbti skonio, o sausojo ekstrakto medžiagų kiekis neturi viršyti 1,5 g 100 cm<sup>3</sup>.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

**43. Anyžiais aromatizuoti spiritiniai gėrimai** – gėrimai, kuriuose yra ne mažiau kaip 15 tūrio proc. etilo alkoholio ir kurie yra gaminami aromatizuojant maistinį rektifikuotą etilo alkoholį natūraliais tikrųjų anyžių (*Illicium verum*), paprastųjų anyžių (*Pimpinella anisum*), pankolių (*Foeniculum vulgare*) ar kitokių augalų, kurių sudėtyje yra ta pati pagrindinė kvapioji medžiaga, ekstraktais, naudojant vieną iš šių procesų: maceravimą arba distiliavimą, alkoholio perdistiliavimą su sėklomis ir kitomis aukščiau nurodytų augalų dalimis, anyžių sėklų skonį turinčių augalų natūralių distiliuotų ekstraktų pridėjimą, visų prieš tai nurodytų trijų būdų derinį.

Gali būti naudojami ir kiti natūralūs augalų ekstraktai bei aromatinės sėklos, tačiau anyžių sėklų skonis ir kvapas turi vyrauti;

43.1. Kad anyžių sėklomis aromatizuotas spiritinis gėrimas būtų vadinamas „*pastis*“, jame turi būti natūralių saldymedžio šaknų (*Glycyrrhiza glabra*) ekstraktų, su kuriais į gėrimą patenka chalkonais vadinamų pigmentų ir glicirizo rūgšties, kurių mažiausias ir didžiausias kiekis turi būti atitinkamai 0,05 ir 0,5 g/dm<sup>3</sup>. Spiritiniame gėrime „*pastis*“ etilo alkoholio koncentracija turi būti ne mažesnė kaip 40 tūrio proc., cukraus kiekis – mažesnis kaip 100 g/dm<sup>3</sup>, o anetolio kiekis turi būti 1,5–2,0 g/dm<sup>3</sup>. Spiritiniame gėrime „*Pastis de Marseille*“ anetolio kiekis turi būti 2 g/dm<sup>3</sup>, o etilo alkoholio koncentracija turi būti 54 tūrio proc.;

43.2. Kad anyžiais aromatizuotas spiritinis gėrimas būtų vadinamas „*ouzo*“, jis turi būti pagamintas Graikijoje, komponuojant distiliavimo ar maceravimo būdu aromatizuotus alkoholius, naudojant anyžių sėklas (leidžiama naudoti ir pankolio sėklas), derivą iš pistacinio mastikmedžio, augančio Chios saloje (*Pistacia lentiscus chia* ar *latifolia*) ir kitas aromatinės sėklas, augalus bei vaisius; distiliavimo būdu aromatizuoto etilo alkoholio turi būti ne mažiau kaip 20 tūrio proc. nuo visuminės „*ouzo*“ etilo alkoholio koncentracijos, kuri turi būti ne mažesnė kaip 37,5 tūrio proc.

Distiliatas turi būti pagamintas distiliuojant tradiciniuose periodinio veikimo variniuose distiliatoriuose, kurių talpa yra ne didesnė kaip 1000 dm<sup>3</sup>; etilo alkoholio koncentracija jame turi būti 55–80 tūrio proc. „*Ouzo*“ turi būti bespalvis skystis, o cukraus kiekis jame turi būti ne didesnis kaip 50 g/dm<sup>3</sup>;

43.3. Kad anyžiais aromatizuotas spiritinis gėrimas būtų vadinamas „*anis*“, jam būdingą skonį ir aromatą turi suteikti paprastieji anyžiai (*Pimpinella vulgare*), tikrieji anyžiai (*Illicium verum*) arba pankoliai (*Foeniculum vulgare*). Galima vartoti pavadinimą „*distiliuotas anis*“, jei gėrime yra su tokiomis sėklomis išdistiliuoto alkoholio, su sąlyga, kad tokio alkoholio koncentracija sudarytų ne mažiau kaip 20 tūrio proc. nuo visuminės alkoholio koncentracijos gėrime, kuri turi būti ne mažesnė kaip 35 tūrio proc.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

**44. Trauktinės arba karčiosios trauktinės** – spiritiniai gėrimai, kuriuose yra ne mažiau kaip 15 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuriuose vyrauja kartus skonis, susidarantis aromatizuojant maistinį rektifikuotą etilo alkoholį natūraliomis, joms identiškoms kvapiosiomis medžiagomis arba kvapiųjų medžiagų preparatais.

Tokie gėrimai taip pat gali būti parduodami pavadinimu „*amer*“ arba „*bitter*“ (karčioji) su greta esančiu kitu terminu arba be jo. Ši nuostata netaikoma galimam termino „*amer*“ vartojimui kartiesiems gėrimams, kurie nėra įtraukti į šį skyrių.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

**45. Degtinė** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 37,5 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris gaminamas rektifikuojant distiliuotą maistinį etilo alkoholį. Po to toks gėrimas gali būti filtruojamas per aktyvuotą medžio anglį, tiesiogiai distiliuojamas ar apdorojamas panašiu būdu, siekiant pasirinktinai sumažinti naudotų žaliavų juslines savybes. Produktui galima suteikti specialias juslines savybes, pvz., švelnesnį skonį, jį papildomai aromatizavus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

**46. Likeris** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 15 tūrio proc. etilo alkoholio, kuriame invertuotu cukrumi išreikštas cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 100 g/dm<sup>3</sup> ir kuris yra pagamintas aromatizuojant maistinį rektifikuotą ar distiliuotą etilo alkoholį, vieną ar kelis šiame reglamente nurodytus spiritinius gėrimus arba išvardytų produktų mišinį, pridedant saldinimo medžiagų; galima pridėti tokių žemės ūkio kilmės produktų, kaip grietinėlė, pienas ar kiti pieno produktai, vaisiai, vynas ar aromatizuotas vynas.

Išimties tvarka gencijonų likeriuose, kuriuose gencijonai yra vienintelė kvapioji medžiaga, cukraus kiekis gali būti sumažintas iki 80 g/dm<sup>3</sup>; vyšnių likeriuose, kuriuose etilo alkoholį sudaro tik vyšnių spiritas, iki 70 g/dm<sup>3</sup>.

Pavadinimas „*crème de*“, po kurio rašomas naudotų vaisių ar žaliavų pavadinimas, išskyrus pieno produktus, turi būti taikomas likeriams, kuriuose cukraus kiekis, išreikštas invertuotu cukrumi, yra ne mažesnis kaip 250 g/dm<sup>3</sup>. Tačiau pavadinimas „*crème de cassis*“ turi būti vartojamas juodųjų serbentų likeriams, kuriuose yra ne mažiau kaip 400 g/dm<sup>3</sup> cukraus, išreikšto invertuotu cukrumi.

Likeris gali būti vadinamas „*Guignolet*“, jei jis gautas maceruojant vyšnias maistiniame etilo alkoholyje.

Likeris gali būti vadinamas „*Punch au rhum*“, jeigu visas jame esantis etilo alkoholis yra gautas iš romo.

Likeris gali būti vadinamas „*Sloe gin*“, jeigu jame yra ne mažiau kaip 25 tūrio proc. etilo alkoholio, jis yra pagamintas džine maceruojant dygiąsias slyvas (taip pat galima pridėti dygiųjų slyvų sulčių), ir jeigu jo gamyboje yra panaudotos tik natūralios kvapiosios medžiagos.

„*Sambuca*“ yra bespalvis anyžių skonio likeris, kuriame yra ne mažiau kaip 38 tūrio proc. etilo alkoholio; kuriame yra paprastųjų anyžių (*Pimpinella anisum* L.), tikrųjų anyžių (*Illicium verum* L.) arba kitų aromatinių augalų distiliato, kuriame invertuotu cukrumi išreikšto cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 350 g/dm<sup>3</sup>, natūralaus anetolio kiekis yra 1–2 g/dm<sup>3</sup>.

„*Mistra*“ yra bespalvis anyžių sėklų arba natūralaus anetolio skonio likeris be cukraus, kuriame etilo alkoholio kiekis yra 40–47 tūrio proc., anetolio kiekis yra 1–2 g/dm<sup>3</sup>, taip pat gali būti aromatinių augalų distiliato.

„*Maraschino*“ arba „*Marrasquino*“ yra bespalvis likeris, kuriame yra ne mažiau kaip 24 tūrio proc. etilo alkoholio, o pagrindines skonio ir aromato juslines savybes suteikia pridedamas *marasca* vyšnių distiliatas arba produkto, gauto iš etilo alkoholyje maceruotų vyšnių ar jų dalių, distiliatas; kuriame invertuotu cukrumi išreikšto cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 250 g/dm<sup>3</sup>.

„*Nocino*“ yra likeris, kuriame yra ne mažiau kaip 30 tūrio proc. etilo alkoholio; kuriam pagrindines skonio ir aromato juslines savybes suteikia pridedami maceruoti ir (arba) distiliuoti neprinokusių graikinių riešutų (*Jugians regid* L.) branduoliai, o invertuotu cukrumi išreikšto cukraus kiekis yra ne mažesnis kaip 100 g/dm<sup>3</sup>.

Lietuvos Respublikoje gėrimai, kurie tradiciškai buvo vadinami „saldžiosiomis trauktinėmis“ ir kurių rodikliai atitinka šiame skyriuje apibrėžtus reikalavimus, gali būti vadinami „saldžiosiomis trauktinėmis“ iki 2003 06 30.

Punkto pakeitimai:

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

47. Likeriai, kuriems gaminti naudojami kiaušiniai:

47.1. **Kiaušinių likeris (advocaat/avocat/Advokat)** – iš maistinio rektifikuoto etilo alkoholio gaminamas aromatizuotas arba nearomatizuotas spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 14 tūrio proc. etilo alkoholio ir kurio sudėtyje yra geros kokybės kiaušinių trynių, kiaušinių baltymų ir cukraus arba medaus. Cukraus arba medaus kiekis turi būti ne mažesnis kaip 150 g/dm<sup>3</sup>. Kiaušinių trynių kiekis turi būti ne mažesnis kaip 140 g/dm<sup>3</sup> galutinio produkto;

47.2. **Likeris su kiaušiniiais** – iš maistinio rektifikuoto etilo alkoholio gaminamas aromatizuotas arba nearomatizuotas spiritinis gėrimas, kurio sudėtyje yra geros kokybės kiaušinių trynių, kiaušinių baltymų ir cukraus arba medaus. Cukraus arba medaus kiekis turi būti ne mažesnis kaip 150 g/dm<sup>3</sup>. Kiaušinių trynių kiekis turi būti ne mažesnis kaip 70 g/dm<sup>3</sup> galutinio produkto.

48. **Vruchtenjenever arba Jenever met vruchten** – likeris arba kitas spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 20 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris yra paskanintas kadagių vaisiais, augalais ar jų dalimis arba vaisių sultimis, koncentruotomis aromato medžiagomis, ekstrahuotais iš vaisių arba augalų distiliatais arba kitais distiliatais; kurį galima papildomai aromatizuoti, panaudojant natūralias arba joms identiškas kvapiąsias medžiagas, ir jam būdingos šiame punkte nurodytų vaisių juslinės savybės. Minėtų vaisių pavadinimas gali būti pakeistas žodžiu „vruchten“.

Punkto pakeitimai:

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

49. **Berrenburg arba Beerenbur** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 30 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris pagamintas maceruojant vaisius arba augalus arba jų dalis maistiniame etilo alkoholyje, kuriame yra aromato medžiagų, išdistiliuotų iš gencijono (*Gentiana Intea* L.), kadagio uogų (*Juniperus communis* L.) ir lauro lapų (*Laurus nobilis* L.); kuris gali būti nuo šviesiai iki tamsiai rudos spalvos ir kuris gali būti pasaldintas ne didesniu kaip 20 g/dm<sup>3</sup> invertuoto cukraus kiekiu.

50. **Topinambur** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 38 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris yra pagamintas vien iš fermentuotų Jeruzalės artišoko šakniagumbių (*Helianthus tuberosus* L.).

51. **Hefebrand** – spiritinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 38 tūrio proc. etilo alkoholio ir kuris yra pagamintas vien tik iš vyno arba fermentuotų vaisių nuosėdų. Pavadinimą „Hefebrand“ gali papildyti pagrindinės naudojamos medžiagos pavadinimas.

52. **Bierbrand** arba **eau de vie de bière** – spiritinis gėrimas, pagamintas tiesiogiai distiliuojant šviežią alų, kuriame etilo alkoholio koncentracija yra ne didesnė kaip 86 tūrio proc., kuriam yra būdingos alaus juslinės savybės ir kuriame yra ne mažiau kaip 38 tūrio proc. etilo alkoholio, jeigu jis yra skirtas vartojimui Europos Sąjungoje ir Lietuvoje.

53. Šiame skyriuje reglamentuojamuose spiritiniuose gėrimuose cukraus kiekis gali būti išreiškiamas sacharozės kiekiu iki 2003 06 30.

Punkto pakeitimai:

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

53<sup>1</sup>. Šiame skyriuje išvardyti terminai gali būti vartojami apibūdinant:

53<sup>1</sup>.1. Produktus, pagamintus Europos Sąjungoje arba Lietuvoje iš Europos Sąjungoje ar Lietuvoje išaugintų vynuogių;

53<sup>1</sup>.2. Produktus, išskyrus apibrėžtus 56–60, 65–71 ir 77 punktuose, kai jie:

53<sup>1</sup>.2.1. kilę iš trečiosios šalies;

53<sup>1</sup>.2.2. pagaminti Europos Sąjungoje ar Lietuvoje iš vynuogių, užaugintų už Europos Sąjungos ar Lietuvos ribų, jeigu tokia gamyba yra leidžiama šiuo teisės aktu

*Papildyta punktu:*

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

#### IV. VYNO ŽALIAVŲ IR VYNO PRODUKTŲ TERMINAI IR APIBRĖŽIMAI

54. **Šviežios vynuogės** – vynuogių vaisiai, naudojami vynui gaminti, prinokę arba netgi truputį padžiointi, kurie gali būti sutraiškyti arba suspausti įprastomis vyno gamybos priemonėmis ir galintys savaime fermentuotis į alkoholį.

55. **Vynuogių misa** – skystas produktas, gaunamas iš šviežių vynuogių natūraliai arba taikant fizinius procesus. Faktinė etilo alkoholio koncentracija vynuogių misoje neturi būti didesnė kaip 1 tūrio proc.

56. **Rauginama vynuogių misa** – produktas, gautas fermentuojant vynuogių misą, kurioje faktinė etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 1 tūrio proc., tačiau mažesnė kaip 3/5 jos visuminės etilo alkoholio koncentracijos; tačiau tam tikri rūšiniai vynai pkr, kuriuose faktinė etilo alkoholio koncentracija yra mažesnė kaip 3/5 jų visuminės etilo alkoholio koncentracijos, bet didesnė kaip 4,5 tūrio proc., nelaikomi rauginama vynuogių misa.

57. **Rauginama vynuogių misa iš vytintų vynuogių** – produktas, gautas nevysiškai sufermentavus iš vytintų vynuogių gautą vynuogių misą, kuriame bendrasis cukraus kiekis prieš fermentaciją yra mažiausiai 272 g/dm<sup>3</sup>, o natūrali ir faktinė etilo alkoholio koncentracija negali būti mažesnė kaip 8 tūrio proc. Tačiau tam tikri vynai, kurie atitinka šiuos reikalavimus, nėra laikomi rauginama vynuogių misa, išskirta iš vytintų vynuogių. Tokių vynų sąrašus tvirtina Europos Sąjungos valstybės pagal galiojančią tvarką.

58. **Šviežia vynuogių misa, kurios fermentavimasis sustabdytas pridėjus alkoholio**, – produktas, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 12–15 tūrio proc., gaunamas į nefermentuotą vynuogių misą, kurioje natūrali etilo alkoholio koncentracija, ją sufermentavus, būtų ne mažesnė kaip 8,5 tūrio proc. ir kuri yra gauta tik iš leidžiamų vynuogių veislių pagal 15 priedo nuostatas, pridėjus: vyno kilmės rektifikuoto etilo alkoholio, kuris taip pat gali būti gautas distiliuojant džiovintas vynuoges ir kuriame faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 95 tūrio proc., arba nerektifikuoto produkto, gauto distiliuojant vyną, kuriame faktinė alkoholio koncentracija yra 52–80 tūrio proc.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

59. **Koncentruota vynuogių misa** – vynuogių misa, iš kurios pašalinti karamelizacijos produktai ir kuri gaunama nevysiškai išdžiovinus vynuogių misą bet kuriuo leidžiamu metodu, išskyrus tiesioginį kaitinimą, taip, kad refraktometro, naudojamo taikant oficialųjį metodą, reikšmė 20°C temperatūroje būtų ne mažesnė kaip 50,9 proc.; tik iš leidžiamų vynuogių veislių pagal 15 priedo nuostatas; iš vynuogių misos, kurioje yra bent minimali maistinio etilo alkoholio koncentracija, nustatyta tai auginimo zonai, kurioje vynuogės yra išaugintos.

Faktinė etilo alkoholio koncentracija koncentruotoje vynuogių misoje neturi būti didesnė kaip 1 tūrio proc.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

60. **Rektifikuota koncentruota vynuogių misa** – skystas produktas, iš kurio pašalinti karamelizacijos produktai:

60.1. kuris yra gaunamas nevysiškai išdžiovinus vynuogių misą bet kuriuo leidžiamu metodu, išskyrus tiesioginį kaitinimą, taip, kad refraktometro, naudojamo taikant patvirtintą metodą, vertė 20°C temperatūroje būtų ne mažesnė kaip 61,7 proc.;

60.2. iš kurio patvirtintu metodu yra pašalintos rūgštys ir kitos sudedamosios dalys, išskyrus cukrų;

60.3. kuriam būdingi šie rodikliai:

60.3.1. pH ne didesnis kaip 5, esant 25°Brix;

60.3.2. 1 cm sluoksnio storio optinis tankis, esant 425 nm bangos ilgiui, ne didesnis kaip 0,100 vynuogių misoje, sukonzentruotoje iki 25°Brix;

60.3.3. sacharozės kiekis neaptinkamas oficialiuoju analizės metodu;

60.3.4. Folin-Ciocalteu rodiklis ne didesnis kaip 6,00 esant 25°Brix;

60.3.5. titruojamasis rūgštingumas ne didesnis kaip 15 mekv/kg bendrojo cukraus;

60.3.6. sieros dioksido kiekis ne didesnis kaip 25 mg/kg bendrojo cukraus;

60.3.7. bendrasis katijonų kiekis ne didesnis kaip 8 mekv/kg bendrojo cukraus;

60.3.8. laidumas 20°C temperatūroje ir esant 25°Brix ne didesnis kaip 120 μS/cm;

60.3.9. hidrosimetilfurfurolo kiekis ne didesnis kaip 25 mg/kg bendrojo cukraus kiekio;

60.3.10. sudėtyje yra mezoinozitolio.

60.4. kuris yra gaunamas tik iš leidžiamų vynuogių veislių pagal 15 priedo nuostatas;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

60.5. kuris yra gaunamas iš vynuogių misos, kurioje natūralusis alkoholio kiekis tūrio proc. nustatytas tai vynuogių auginimo zonai yra bent minimalus.

Faktinė alkoholio koncentracija rektifikuotoje koncentruotoje vynuogių misoje neturi viršyti 1 tūrio proc.

61. **Vynuogių sultys** – nefermentuotas, tačiau tinkamas fermentuoti skystas produktas, gaunamas tokiu būdu, kad būtų tinkamas vartoti be papildomo apdorojimo: iš šviežių vynuogių ar vynuogių misos arba praskiedus koncentruotą vynuogių misą, arba koncentruotas vynuogių sultis.

Vynuogių sultyse leidžiama ne didesnė kaip 1 tūrio proc. faktinė alkoholio koncentracija.

62. **Konzentruotos vynuogių sultys** – vynuogių sultys, iš kurių pašalinti karamelizacijos produktai ir kurios gaunamos nevisiškai išdžiovinus vynuogių sultis bet kuriuo leidžiamu metodu, išskyrus tiesioginį kaitinimą, taip, kad refraktometro, naudojamo taikant oficialųjį metodą, reikšmė 20°C temperatūroje būtų ne mažesnė kaip 50,9 proc.

Konzentruotose vynuogių sultyse leidžiama ne didesnė kaip 1 tūrio proc. faktinė etilo alkoholio koncentracija.

63. **Vynas** – produktas, gaunamas tik visiško ar dalinio sutraiškytų ar nesutraiškytų šviežių vynuogių, arba vynuogių misos sufermentavimo būdu.

64. **Jaunas rauginamas vynas** – vynas, kurio alkoholinė fermentacija dar nepasibaigusi ir jis neatskirtas nuo nuosėdų.

65. **Vynas, tinkamas stalo vynui gaminti** – vynas, kuris gaunamas tik iš patvirtintų vynui gaminti vynuogių veislių pagal 15 priedo nuostatas pagamintas Europos Sąjungoje ar Lietuvos Respublikoje, ir kuriame natūrali etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė už minimalią, nustatytą tai vyndarystės zonai, kurioje jis pagamintas.

Lietuvos Respublikoje iki 2003 06 30 vynas, tinkamas stalo vynui gauti, gali būti pagamintas ir trečiojoje šalyse.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

66. **Stalo vynas** – vynas, išskyrus rūšinį vyną pkr:

66.1. kuris gaunamas tik iš patvirtintų vynui gaminti vynuogių veislių pagal 15 priedo nuostatas;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

66.2. kuris pagamintas Europos Sąjungoje ar Lietuvos Respublikoje;  
Lietuvos Respublikoje iki 2003 06 30 stalo vynu leidžiama vadinti vyną, pagamintą ir trečiojoje šalyse;

Punkto pakeitimai:

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 10223301SAK00000490

66.3. kuriame, prieš pritaikius 9 priedo 4 p. nurodytus procesus, faktinė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 8,5 tūrio proc., jei vinas gautas tik iš A ir B auginimo zonose surinktų vynuogių, ir ne mažesnė kaip 9 tūrio proc., jei vinas gautas iš kitose auginimo zonose surinktų vynuogių, o visuminė etilo alkoholio koncentracija ne didesnė kaip 15 tūrio proc.;

66.4. kuriame bendrasis rūgščių kiekis, išreikštas vyno rūgštimi, yra ne mažesnis kaip 3,5 g/dm<sup>3</sup> arba 46,6 mekv/dm<sup>3</sup>; tačiau gali būti nustatytas ir mažesnis rūgščių kiekis.

Tačiau vynams, pagamintiems tam tikrose nustatytose vyndarystės zonose ir kurie nebuvo sodrinami, visuminės etilo alkoholio koncentracijos viršutinė riba gali būti padidinta iki 20 tūrio proc.

Stalo vinas „*Retsina*“ yra toks stalo vinas, kuris pagamintas vien tik Graikijos geografinėje teritorijoje, naudojant „*Aleppo*“ rūšies pušų sakais apdorotą vynuogių misą. „*Aleppo*“ rūšies pušų sakus galima naudoti tik „*Retsina*“ vyno gamybai, laikantis Graikijoje galiojančių taisyklių.

67. **Likerinis vinas** – produktas, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 15–22 tūrio proc., visuminė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 17,5 tūrio proc., išskyrus rūšinius likerinius vynus, pagamintus konkrečiuose regionuose (toliau – rūšiniai likeriniai vynai pkr), įtrauktuose į oficialius Europos Sąjungos sąrašus:

67.1. Likerinis vinas gaunamas:

67.1.1 iš rauginamos vynuogių misos, vyno, abiejų produktų mišinio, vynuogių misos ar jos mišinio su vynu (gaminant oficialiai patvirtintus rūšinius likerinius vynus pkr), su sąlyga, kad šiame punkte išvardyti produktai, skirti likerinių vynu ir rūšinių likerinių vynu pkr gamybai, būtų gauti iš atrinktos vynuogių tik iš patvirtintų vynuogių veislių pagal 15 priedo nuostatas, ir kurių natūrali etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 12 tūrio proc.; pastarasis reikalavimas netaikomas Europos Komisijos oficialiai patvirtintų rūšinių likerinių vynu pkr gamyboje;

67.1.2. pridedant:

67.1.2.1. atskirai ar kartu rektifikuoto vyno kilmės alkoholio, įskaitant alkoholį, gautą distiliuojant džiovintas vynuoges, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 96 tūrio proc.; vyno ar džiovintų vynuogių distiliato, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 52–86 tūrio proc.;

67.1.2.2. jei tinka, kartu su vienu ar daugiau šių produktų: koncentruota vynuogių misa, vieno iš 67.1.2.1 p. nurodyto produkto deriniu su rauginama vynuogių misa ir vynuogių misa ar jos mišiniu su vynu (67.1.1.);

67.1.2.3. į rūšinius likerinius vynus pkr, kurie yra įtraukiami į oficialųjį Europos Sąjungos sudarytą sąrašą: bet kurio iš 67.1.1 p. nurodyto produkto atskirai ar jų derinio; vieno ar daugiau iš šių produktų: vyno ar džiovintų vynuogių alkoholio, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 95–96 tūrio proc.; iš vyno ar vyno išspaudų išdistiliuoto spirito, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 52–86 tūrio proc.; iš džiovintų vynuogių išdistiliuoto spirito, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 52–94,6 tūrio proc.; jei tinka, kartu su vienu ar daugiau šių produktų: iš dalies sufermentuota vynuogių misa, gauta iš vytintų vynuogių; koncentruota vynuogių misa, gaunama tiesioginio kaitinimo būdu ir, išskyrus šią procedūrą, atitinkančia koncentruotos vynuogių misos apibrėžimą; koncentruota vynuogių misa; vieno iš šių produktų: vyno ar džiovintų vynuogių alkoholio, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 95–96 tūrio proc.; iš vyno ar vyno išspaudų išdistiliuoto spirito, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 52–86 tūrio proc.; iš džiovintų vynuogių išdistiliuoto spirito, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 52–94,6 tūrio proc. deriniu su rauginama vynuogių misa ir vynuogių misa ar jos mišiniu su vynu (67.1.1.).

Etilo alkoholio koncentracijos likeriniame vyne nurodymo nuostatos yra pateiktos 5 priede.

Lietuvos Respublikoje parduodami likeriniai vynai iki 2003 06 30. gali būti vadinami specialiaisiais vynais ir jų gamybai gali būti naudojamas rektifikuotas maistinis etilo alkoholis (alkoholio koncentracijai vyne padidinti) pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius norminius dokumentus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

**68. Putojantis vynas** – produktas, gautas pirminio ar antrinio alkoholinio fermentavimo būdu iš šviežių vynuogių, vynuogių misos, vyno, tinkančio stalo vynui gauti, stalo vyno, rūšinio vyno pkr, iš trečiųjų šalių importuotų vynų pagal 16 priedo nuostatas, ir kuris, atidarius talpyklą, išskiria anglies dioksidą, susidariusį tik fermentavimo metu, kurio perteklinis slėgis, susidarantis dėl ištirpusio anglies dioksido, yra ne mažesnis kaip 300 kPa laikant 20°C temperatūroje uždarytoje talpykloje.

Lietuvos Respublikoje putojantys vynai, atitinkantys šio punkto nuostatas, gali būti gaminami ne tik iš trečiųjų šalių importuotų 16 priede nurodytų vynuogių veislių gautų vynų, tinkamų putojančio vyno gamybai, bet ir iš kitų iš trečiųjų šalių importuotų vynų pagal Žemės ūkio ministerijos nustatytas sąlygas.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

**69. Gazuotas putojantis vynas** – produktas, gaunamas iš stalo vyno, iš kurio, atidarius talpyklą, išsiskiria anglies dioksidas, kuris visas ar jo dalis buvo pridėta, ir kurio perteklinis slėgis, susidarantis dėl esančio anglies dioksido, yra ne mažesnis kaip 300 kPa laikant 20°C temperatūroje uždarytoje talpykloje.

Etilo alkoholio koncentracijos gazuotame putojančiame vyne nurodymo nuostatos yra pateiktos 4 priede.

**70. Pusiau putojantis vynas** – produktas, gaunamas iš stalo vyno, rūšinio vyno pkr arba produktų, tinkamų stalo vyno ir rūšinio vyno pkr gamybai, su sąlyga, kad tokiam vyne ar produkte visuminė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 9 tūrio proc., o faktinė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 7 tūrio proc. ir kurio perteklinis slėgis, susidarantis dėl ištirpusio antrinio fermentavimo kilmės anglies dioksido, yra 100–250 kPa laikant 20°C temperatūroje uždarytose talpyklose, ne didesnė kaip 60 dm<sup>3</sup>.

Etilo alkoholio koncentracijos pusiau putojančiame vyne nurodymo nuostatos yra pateiktos 5 priede.

**71. Gazuotas pusiau putojantis vynas** – produktas, gaunamas iš stalo vyno, rūšinio vyno pkr arba iš produktų, tinkamų stalo vyno ar rūšinio vyno pkr gamybai, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 7 tūrio proc., o visuminė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 9 tūrio proc. ir kurio perteklinis slėgis dėl esančio anglies dioksido, kuris visas ar jo dalis buvo pridėta, yra 100–250 kPa laikant 20 °C temperatūroje uždarytose talpyklose, ne didesnė kaip 60 dm<sup>3</sup>.

Etilo alkoholio koncentracijos gazuotame pusiau putojančiame vyne nurodymo nuostatos yra pateiktos 5 priede.

**72. Vyno actas** – actas, gaunamas tik vyno actarūgščio fermentavimo būdu, kurio bendrasis rūgštingumas, išreikštas acto rūgštimi, yra ne mažesnis kaip 60 g/dm<sup>3</sup>.

**73. Vyno nuosėdos** – likučiai, susikaupiantys vyno laikymo talpyklose po fermentavimo, saugant arba apdorojus vyną leidžiamais būdais, ir likučiai, gauti išfiltravus arba išcentrifugavus šį produktą.

Vyno nuosėdomis taip pat laikomi šie produktai: likučiai, susikaupiantys vynuogių misos laikymo talpyklose saugojant arba apdorojus leidžiamais būdais; likučiai, gauti šį produktą išfiltravus arba išcentrifugavus.

74. **Vynuogių išspaudos** – likučiai, gauti presuojant fermentuotas ar nefermentuotas šviežias vynuoges.

75. **Piquette** – produktas, gaunamas fermentuojant neapdorotas vandenyje išmirkytas vynuogių išspaudas arba išplaunant vandeniu fermentuotas vynuogių išspaudas.

76. **Spirituotas vynas distiliavimui** – produktas, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 18–24 tūrio proc. ir kuris gaunamas pridėjus į vyną, kuriame nėra likusio cukraus, nerektifikuoto produkto, gauto išdistiliavus vyną, o didžiausia faktinė etilo alkoholio koncentracija jame yra 86 tūrio proc. ir kuriame didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis, išreikštas acto rūgštimi, yra 1,5 g/dm<sup>3</sup>.

77. **Vynas iš pernokusių vynuogių** – produktas, pagamintas Europos Sąjungoje arba Lietuvos Respublikoje (nesodrintas) iš Europos Sąjungoje išaugintų vynuogių, kurių pagal 15 priedo nuostatas yra įtrauktos į oficialųjį sąrašą, ir kuriame natūrali etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 15 tūrio proc., o visuminė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 16 tūrio proc., faktinė etilo alkoholio koncentracija – ne mažesnė kaip 12 tūrio proc.

Šiam produktui gali būti nustatyta brandinimo trukmė.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

78. Išsamios tam tikrų vynų, išskyrus putojančius vynus, apibrėžimo, pateikimo ir apsaugos nuostatos yra pateiktos 8 priede.

## V. AROMATIZUOTŲ VYNŲ, AROMATIZUOTŲ VYNO GĖRIMŲ IR AROMATIZUOTŲ VYNO KOKTEILIŲ TERMINAI IR APIBRĖŽIMAI

79. **Aromatizuotas vynas** – alkoholinis gėrimas:

79.1. pagamintas iš 58 ir 65–71 p. apibūdintų vieno ar daugiau vyno produktų, įskaitant rūšinius vynus, pagamintus tam tikruose oficialiai patvirtintuose regionuose, išskyrus „*Retsina*“ stalo vynus;

79.2. į kurį gali būti pridėta vynuogių misos ar rauginamos vynuogių misos, taip pat etilo alkoholio, kaip nurodyta 4 p. antroje pastraipoje ir;

79.3. kuris yra aromatizuojamas natūraliomis kvapiosiomis medžiagomis arba natūraliais kvapiųjų medžiagų preparatais (nepažeisdamas griežtesnių 82 p. nuostatų, kai kuriais atvejais ir tam tikromis sąlygomis įgaliotos institucijos gali išduoti leidimus pridėti kvapiąsias medžiagas ir kvapiųjų medžiagų preparatus, identiškus natūraliems), taip pat aromatinių augalų, prieskonių arba aromatizuojančių maisto medžiagų, ir;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

79.4. kuris dažniausiai yra pasaldinamas, kaip nurodyta 2 p. ir, atsižvelgiant į 82 p. išimtį, gali būti nudažytas karamelizuotu cukrumi ir;

79.5. kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 14,5–22 tūrio proc., o visuminė etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 17,5 tūrio proc.; tačiau produktuose, kurie 85 p. apibūdinami kaip „*sausas*“ arba „*labai sausas*“, visuminė etilo alkoholio koncentracija atitinkamai turi būti ne mažesnė kaip 16 ir 15 tūrio proc.

Lietuvos Respublikoje parduodamuose aromatizuotuose vynuose faktinė etilo alkoholio koncentracija iki 2003 06 30 gali būti 9–22 tūrio proc.

Aromatizuoto vyno gamyboje naudojamo vyno arba etilo alkoholiu stabilizuotų šviežių vynuogių misų kiekis gatavame produkte turi būti ne mažesnis kaip 75 proc. Mažiausia natūrali panaudotų produktų etilo alkoholio koncentracija turi būti tokia, kaip nurodyta 7 priede.

Terminas „aromatizuotas vynas“ gali būti pakeistas terminu „vyno aperityvas“. Terminas „aperityvas“ vartojimas šiame kontekste neprieštaruja šio termino vartojimui, apibūdinant produktus, kuriems šis skyrius netaikomas.

Gaminant aromatizuotą vyną, leidžiama naudoti identišką natūraliai vanilei.

Gaminant aromatizuotus vynus, leidžiama naudoti identiškus natūraliems migdolams, abrikosams ar kiaušinių kvapiųjų medžiagų mišinius, siekiant sustiprinti šių produktų juslines savybes, su sąlyga, kad tokie mišiniai atitinka šio reglamento nuostatas. Produktų apibūdinime yra nuoroda į bet kurį iš šiame skyriuje išvardytų maisto produktų; šių identiškų natūralioms medžiagų panaudojimo atvejai yra registruojami atskirame žurnale arba registre, kuriame turi būti pateikta išsami informacija apie panaudotą identišką natūraliai kvapiąją medžiagą, t.y. panaudotos identiškos natūraliai kvapiosios medžiagos kilmė ir kiekis, jos laikymo vieta ir informacija apie jos papildomą panaudojimą gėrimo gamyboje lyginant su pagrindine kvapiąja medžiaga.

Visos gamybos ar kitos operacijos turi būti nurodytos tam tikslui skirtame žurnale ar registre.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

#### **80. Aromatizuotas vyno gėrimas – alkoholinis gėrimas:**

80.1. pagamintas iš 64–66 ir 68–71 p. nurodytų vieno ar daugiau vynų, įskaitant rūšinius vynus, pagamintus konkrečiuose regionuose, išskyrus vynus su alkoholio priedais ir „Retsina“ stalo vynus; į jį gali būti pridėta vynuogių misos ir iš dalies sufermentuotos vynuogių misos;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

80.2. kuris yra aromatizuojamas pridedant natūralių kvapiųjų medžiagų, natūralių kvapiųjų medžiagų ar preparatų arba jiems identiškų medžiagų ar preparatų, (kai kuriais atvejais ir tam tikromis sąlygomis gali būti išduodami leidimai pridėti neidentiškas natūralioms kvapiąsias medžiagas ir preparatus);

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

80.3. kuris gali būti pasaldintas kaip nurodyta 2 p.;

80.4. į kurį nėra pridėta alkoholio, išskyrus pasaldintą aromatizuotą vyno gėrimą, pagamintą iš balto vyno, į kurį pridedama džiovintų vynuogių distiliato ir kuris yra aromatizuojamas tik kardamono ekstraktu; pasaldintą aromatizuotą vyno gėrimą, pagamintą iš raudono vyno, į kurį pridedama kvapiųjų medžiagų preparatų (šie preparatai turi būti pagaminti tik iš prieskonių, ženšenio, riešutų, citrusinių vaisių esencijų ir aromatinių žolių);

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

80.5. kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 7–14,5 tūrio proc.;

80.6. Lietuvos Respublikoje parduodamuose aromatizuotuose vyno gėrimuose iki 2003 06 30 faktinė etilo alkoholio koncentracija gali būti 7–16 tūrio proc., ir į juos gali būti pridėta maistinio rektifikuoto etilo alkoholio;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

80.7. Vyno, naudojamo ruošiant aromatizuotą vyno gėrimą, kiekis galutiniame produkte turi būti ne mažesnis kaip 50 proc. Mažiausia natūrali etilo alkoholio koncentracija tūrio proc. panaudotuose produktuose turi būti tokia, kaip numatyta 7 priede.

81. **Aromatizuotas vyno kokteilis** – alkoholinis gėrimas, pagamintas iš vyno arba vynuogių misos:

81.1. kuris yra aromatizuojamas pridėdant natūralių kvapiųjų medžiagų, natūralių kvapiųjų medžiagų preparatų, jiems identišκών kvapiųjų medžiagų ar preparatų, (kai kuriais atvejais ir tam tikromis sąlygomis įgaliotos institucijos gali išduoti leidimus pridėti neidentiškas natūralioms kvapiąsias medžiagas ir preparatus), aromatinių augalų, prieskonių arba aromatizuojančių maisto produktų;

Punkto pakeitimai:

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

81.2. kuris gali būti pasaldintas (2 p.) ir nudažytas;

81.3. į kurį nėra pridėta alkoholio;

81.4. kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra 7 tūrio proc.

Vyno arba vynuogių misos, panaudotų gaminant aromatizuotą vyno kokteilį, kiekis galutiniame produkte turi būti ne mažesnis kaip 50 proc. Mažiausia natūrali etilo alkoholio koncentracija tūrio proc. panaudotuose produktuose turi būti tokia, kaip numatyta 7 priede.

Termino „kokteilis“ vartojimas šiame kontekste neturi pažeisti jo taikymo taisyklių apibūdinant produktus, kuriems šis reglamentas netaikomas.

82. Įvairių aromatizuoto vyno kategorijų apibrėžimai, kurie gali pakeisti terminą „aromatizuotas vinas“:

82.1. **Vermutas** – aromatizuotas vinas, pagamintas iš vyno, kaip nurodyta 79 p., kurio būdingas skonis yra gaunamas panaudojant atitinkamas iš kitų žaliavų gaunamas medžiagas, ypač iš *Artemisia* augalų rūšių, kurios visuomet privalo būti naudojamos; šis gėrimas gali būti saldinamas tik karamelizuotu cukrumi, sacharoze, vynuogių misa, rektifikuota koncentruota vynuogių misa ir koncentruota vynuogių misa;

82.2. **Kartusis aromatizuotas vinas** – aromatizuotas vinas, pasižymintis specifiniu karčiu skoniu. Apibūdinant kartų aromatizuotą vyną, turi būti nurodyta pagrindinė kartų skonį suteikianti medžiaga nepažeidžiant 90.1.6 p.

Šį apibrėžimą galima papildyti arba pakeisti toliau pateikiamais apibrėžimais arba lygiaverčiais apibrėžimais kitomis oficialiomis Europos Sąjungos kalbomis:

82.2.1. „*Quinquina wine*“, kai pagrindinė kvapioji medžiaga yra natūralus chininas;

Punkto pakeitimai:

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

82.2.2. „*Bitter vino*“, kai pagrindinė kvapioji medžiaga yra gauta iš natūralaus gencijono, o gėrimas nudažomas naudojant leidžiamą geltoną arba raudoną maisto dažiklį; žodžio „kartusis“ vartojimas šiame kontekste turi neprieštarauti jo vartojimui apibūdinant tuos produktus, kuriems šis reglamentas netaikomas;

Punkto pakeitimai:

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

82.2.3. „*Americano*“, kai kvapioji medžiaga gaunama iš natūralių pelyno ir gencijono kvapiųjų medžiagų, o gėrimas nudažomas naudojant leidžiamą geltoną arba raudoną maisto dažiklį;

Punkto pakeitimai:

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

82.3. **Aromatizuotas vinas su kiaušiniiais** – aromatizuotas vinas, į kurį pridėta geros kokybės kiaušinių trynių arba jų kondensato ir kuriame cukraus kiekis, išreikštas invertuotu

cukrumi, yra didesnis kaip  $200 \text{ g/dm}^3$ , o kiaušinių trynių kiekis galutiniame produkte ne mažesnis kaip  $10 \text{ g/dm}^3$ .

Kartu su terminu „*aromatizuotas vynas su kiaušiniais*“ gali būti nurodytas terminas „*cremovo*“, jei tokiam vyne „*marsala*“ vynas sudaro ne mažiau nei 80 proc. Terminas „*cremovo zabaione*“ gali būti rašomas kartu su terminu „*aromatizuotas vynas su kiaušiniais*“, jei tokiam vyne „*marsala*“ vynas sudaro ne mažiau kaip 80 proc. ir kiaušinių trynių kiekis yra ne mažesnis kaip  $60 \text{ g/dm}^3$ .

83. Įvairių kategorijų aromatizuoto vyno gėrimų apibrėžimai, kurie gali pakeisti apibrėžimą „*aromatizuotas vyno gėrimas*“ toje valstybėje narėje, kurioje jis pagamintas, ir būti vartojami papildant terminą „*aromatizuotas vyno gėrimas*“ kitose valstybėse narėse:

83.1. **Sangria** – gėrimas, pagamintas iš vyno, kuris yra aromatizuojamas natūraliais citrusinių vaisių ekstraktais ar esencijomis ir į kurį pridedama arba nepridedama šių vaisių sulčių, taip pat prieskonių; kuris gali būti pasaldinamas, gazuojamas anglies dvideginiu ir kuriame etilo alkoholio koncentracija tampa mažesnė kaip 12 tūrio proc. Gėrime gali būti kietų citrusinių vaisių tyrės arba žievės dalelių, o spalvą turi suteikti tik panaudotos žaliavos.

Pavadinime „*Sangria*“ privalo būti žodžiai „*pagaminta....*“, kur turi būti įrašyta Europos Sąjungos valstybė – gamintoja arba turi būti nurodytas konkretus regionas, išskyrus tuos atvejus, kai vynas pagamintas Ispanijoje arba Portugalijoje.

Pavadinimu „*Sangria*“ galima pakeisti pavadinimą „*aromatizuotas vyno gėrimas*“ tuomet, jei vynas yra pagamintas Ispanijoje arba Portugalijoje;

Punkto pakeitimai:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

83.2. **Clarea** – gėrimas, pagamintas iš balto vyno pagal tas pačias sąlygas, kaip nurodyta 83.1 p. Pavadinime po žodžio „*clarea*“ turi būti žodžiai „*pagamintas.....*“ ir įrašyta Europos Sąjungos valstybė – gamintoja ar konkretus regionas, išskyrus tuos atvejus, kai produktas pagamintas Ispanijoje;

83.3. **Zurra** – gėrimas, gaunamas pridedant į 83.1 ir 83.2 p. nurodytus gėrimus brendžio ar vyno spirito, taip pat galima pridėti vaisių gabalėlių. Faktinė etilo alkoholio koncentracija turi būti 9-14 tūrio proc.;

83.4. **Karčioji soda** – aromatizuotas gėrimas, gaunamas iš karčiojo vyno („*bitter vino*“), kurio tūris galutiniame produkte turi būti ne mažesnis kaip 50 proc. ir kuris yra gazuojamas anglies dvideginiu arba gazuotu vandeniu; taip pat galima pridėti tokių pačių maisto dažiklių kaip ir į kartųjį vyną. Faktinė etilo alkoholio koncentracija turi būti 8–10,5 tūrio proc. Žodžio „*kartusis*“ vartojimas šiame kontekste turi neprieštarauti šio žodžio vartojimui apibūdinant produktus, kuriems šis reglamentas netaikomas;

83.5. **Kalte ente** – aromatizuotas gėrimas iš vyno, gaunamas sumaišius vyną, pusiau putojantį vyną arba gazuotą pusiau putojantį vyną su putojančiu vynu arba su gazuotu putojančiu vynu ir pridėjus natūralių citrinų medžiagų arba ekstraktų. Putojančio vyno arba gazuoto putojančio vyno kiekis gatavame produkte turi būti ne mažesnis kaip 25 proc.;

83.6. **Glühwein** – aromatizuotas gėrimas, gaunamas tik iš raudono arba balto vyno, aromatizuotas dažniausiai cinamonu arba gvazdikėliais arba abiem prieskoniais; vandens pridėti yra draudžiama, neįskaitant vandens, kuris gali patekti saldinant (2 p.).

Produktai, į kuriuos buvo pridėta vandens pagal anksčiau galiojančias nuostatas ir kurie iki 1998 m. sausio 1 d. faktiškai buvo išgabenti iš gamyklų ir sandėliavimo vietų, gali būti laikomi ketinant juos parduoti, išleisti į rinką ir eksportuoti, kol bus sunaudotos jų atsargos;

Punkto pakeitimai:

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

83.7. **Maiwein** – aromatizuotas gėrimas, gautas iš vyno pridedant kvapniojo lipiko (*Asperula odorata*) augalo arba jo ekstrakto tiek, kad jo skonis būtų vyraujantis;

83.8. **Maitrank** – aromatizuotas gėrimas, gaunamas iš sauso balto vyno, maceruojant jame kvapniojo lipiko (*Asperula odorata*) augalus arba pridėdant jų ekstrakto, į kurį pridėdama apelsinų, kitų vaisių arba koncentruotų jų sulčių ar ekstraktų, kuris yra pasaldinamas pridėdant ne daugiau kaip 5 proc. cukraus.

84. Aromatizuoto vyno kokteilių kategorijų apibrėžimai, kuriais galima pakeisti apibrėžimą „aromatizuotas vyno kokteilis“ toje šalyje gamintojoje, ir papildyti apibrėžimą „aromatizuotas vyno kokteilis“ Lietuvos Respublikoje ir Europos Sąjungos valstybėse:

84.1. **Vyno kokteilis** – aromatizuotas alkoholinis gėrimas, kuriame koncentruotos vynuogių misos kiekis galutiniame produkte neviršija 10 proc. bendrojo tūrio, o cukraus kiekis, išreikštas invertuotu cukrumi, neviršija 80 g/dm<sup>3</sup>;

84.2. **Aromatizuotas pusiau putojantis vyno kokteilis** – alkoholinis gėrimas, pagamintas tik iš vynuogių misos, kuriame faktinė etilo alkoholio koncentracija yra mažesnė kaip 4 tūrio proc. ir kuriame yra anglies dioksido, susidariusio tik panaudotų produktų fermentavimo metu.

85. Apibrėžimai, nurodyti 79, 80, 81 ir 83 p., gali būti papildyti toliau nurodomais terminais, atitinkančiais cukraus kiekį, išreikštą invertuotu cukrumi:

85.1. **Labai sausas** – produktams, kuriuose cukraus kiekis yra mažesnis kaip 30 g/dm<sup>3</sup>;

85.2. **Sausas** – produktams, kuriuose cukraus kiekis yra mažesnis kaip 50 g/dm<sup>3</sup>;

85.3. **Pusiau sausas** – produktams, kuriuose cukraus kiekis yra nuo 50 iki 90 g/dm<sup>3</sup>;

85.4. **Pusiau saldus** – produktams, kuriuose cukraus kiekis yra nuo 90 iki 130 g/dm<sup>3</sup>;

85.5. **Saldus** – produktams, kuriuose cukraus kiekis yra didesnis kaip 130 g/dm<sup>3</sup>.

Terminus „pusiau saldus“ ir „saldus“ galima pakeisti nurodant cukraus kiekį, išreikštą invertuotu cukrumi, g/dm<sup>3</sup>. 85.3 punkte apibrėžta produktų rūšis, Lietuvos Respublikoje gali būti vadinama terminu „pusiau saldus“ iki 2003 06 30.

Punkto pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

Punkto pakeitimai:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

86. Jeigu aromatizuotų vyno gėrimų prekiniam pavadinime yra nurodoma „putojantis“, tai putojančio vyno kiekis juose turi būti ne mažesnis kaip 95 proc.

## VI. BENDROSIOS ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ TERMINŲ, APIBRĖŽIMŲ IR PREKINIŲ PAVADINIMŲ BEI PROCESŲ TAIKymo NUOSTATOS

87. Alkoholinis gėrimas, parduodamas žmonėms vartoti ir pavadintas vienu iš šiame reglamente išvardytų terminų, turi atitikti šį terminą ir kategorijas, kuriai jis priklauso, reikalavimus.

87.1. Šiame reglamente išvardyti alkoholiniai gėrimai turi atitikti kokybės ir higienos reikalavimus, nurodytus 17 priede, jeigu atskiri šio reglamento punktai nenumato kitaip;

Papildyta papunkčiu:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

87.2. Pateikiant šiame reglamente išvardytų gėrimų atitiktį patvirtinančius dokumentus turi būti nurodomi produkto kokybės ir saugos rodikliai bei kita informacija pagal Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatas;

Papildyta papunkčiu:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Papunkčio pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

87.3. Faktinė alkoholio koncentracija, tūrio proc. ženklinant alkoholinius gėrimus, išskyrus klasifikuojamus KPN pozicijose 2204 ir 2205, turi būti nurodoma ne daugiau kaip vienu skaitmeniu po kablelio su simboliu „% tūrio“. Prieš skaičių gali būti rašomas žodis „alkoholio“ arba sutrumpinimas „alk.“;

87.3.1. Nurodytos faktinės alkoholio koncentracijos nuokrypis neturi būti didesnis kaip  $\pm 0,3$  tūrio proc., išskyrus gėrimus, kurių sudėtyje yra maceruotų vaisių ar augalų dalių. Tokiuose gėrimuose nuokrypis negali būti didesnis kaip  $\pm 1,5$  tūrio proc.;

87.3.2. Nuokrypiai, nurodyti 87.3.1 punkte, taikomi neprieštaraujant nuokrypiams, gautiems taikant tyrimo metodus alkoholio koncentracijai nustatyti.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

## **88. Alkoholinių gėrimų priedų naudojimas:**

88.1. Nepažeidžiant nuostatų, priimtų pagal 88.2, 88.3, 88.4 ir 88.5 p., jei į spiritinį gėrimą yra pridėdama medžiagų, kurios nėra įtrauktos į Europos Sąjungos ar Lietuvos Respublikos teisės aktų leidžiamų medžiagų sąrašą ar, prieštaraujant šiam sąrašui, yra leidžiamos pridėti pagal kitų valstybių teisės aktus, toks spiritinis gėrimas praranda teisę į jam skirtą pavadinimą;

88.2. Leidžiamų maisto priedų sąrašas, nurodymai dėl jų naudojimo ir su jais susiję spiritiniai gėrimai yra nustatomi pagal Lietuvos Respublikoje galiojančią tvarką;

88.3. Leidžiamų medžiagų, naudojamų gamybos proceso metu techniniams tikslams, sąrašas, nurodymai dėl jų naudojimo ir su jomis susiję alkoholiniai gėrimai yra nustatomi pagal Lietuvos Respublikoje galiojančią tvarką;

88.4. Nepažeidžiant III skyriuje nustatytų reikalavimų, spiritinių gėrimų gamyboje gali būti naudojami maisto dažikliai pagal Lietuvos Respublikoje galiojančią tvarką;

88.5. Tikrai natūralios kvapiosios medžiagos ir preparatai gali būti naudojami ruošiant spiritinius gėrimus, išvardytus III skyriuje, išskyrus tuos gėrimus, kurie išvardyti 41, 42 ir 44 p. Tačiau įgaliotos institucijos gali išduoti leidimus panaudoti identiškas natūralioms kvapiąsias medžiagas bei preparatus likeriams, išskyrus šiuos likerius: vaisių likerius, arba kremus („*crèmes*“): ananasų, juodųjų serbentų, vyšnių, aviečių, šilkmedžio uogų, mėlynių ir citrusinių vaisių; augalų likerius: mėtų, gencijonų, anyžių, „*génépi*“ ir gydomųjų augalų;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

88.6. Ruošiant III ir V skyriuose išvardytus alkoholinius gėrimus, galima pridėti į juos vandens, distiliuoto arba demineralizuoto, jeigu nenumatyta kitaip, tačiau su sąlyga, kad vandens kokybė atitinka Europos Sąjungos ar Lietuvos Respublikoje galiojančias normas ir kad pridėtas vanduo nepakeičia produkto kategorijos;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

88.7. Dažikliams, kvapiams ar kitiems leistiniams maisto priedams, naudojamiems ruošiant alkoholinius gėrimus, atskiesti ar ištirpinti turi būti naudojamas tik maistinis rektifikuotas etilo alkoholis, kurio kokybė, nepažeidžiant griežtesnių 41 p. išdėstytų nuostatų, privalo atitikti 1 priede nurodytus reikalavimus;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

88.8. Jei šio reglamento V skyriuje apibrėžtų gėrimų gamybai buvo naudojamas alkoholis, gautas tik iš vienos žaliavos (pvz., vien tik vyno, melasos ar grūdų alkoholis), tai ženklime gali būti nurodyta alkoholio kilmė. Jei alkoholis gautas iš kelių žaliavų rūšių, ženklime neturi būti jokios informacijos apie alkoholio kilmę;

88.9. Etilo alkoholis, skirtas maisto dažikliams, kvapiosioms medžiagoms ar kitiems leistiniams priedams praskiesti ar ištirpinti, negali būti laikomas produkto sudėtine dalimi.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

## **89. Pavadinimai ir geografinės nuorodos:**

89.1. Nepažeidžiant 89.4 ir 89.5 p. nuostatų ir atsižvelgiant į 87, 89 ir 94 p. išdėstytus reikalavimus, III ir V skyriuose nurodyti pavadinimai privalo būti vartojami tuose skyriuose apibrėžtiems alkoholiniams gėrimams. Tie pavadinimai turi būti vartojami minėtiems gėrimams apibūdinti.

Spiritiniams gėrimams, neatitinkantiems III skyriuje apibrėžtiems produktams nustatytų reikalavimų, negali būti suteikti jiems skirti pavadinimai. Jie turi būti apibūdinami kaip „*spiritiniai gėrimai*“ arba „*spiritalai*“;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

89.2. Pavadinimai, nurodyti 89.1 p., gali būti papildyti ir kitomis 89.3 p. nepaminėtomis geografinėmis nuorodomis, tačiau su sąlyga, kad jie neklaidina vartotojų;

89.3. Geografinės nuorodos, išvardytos 2 priede, gali pakeisti 89.1 p. nurodytus terminus arba juos papildyti sudarant sudėtinius pavadinimus. Prireikus, tokie sudėtiniai ar paprasti pavadinimai gali būti papildyti, tačiau su sąlyga, kad tokie papildymai yra įteisinti Europos Sąjungos valstybėse, kuriose tokie gaminiai gaminami.

Šios geografinės nuorodos turi būti skiriamos alkoholiniams gėrimams, jei jų gamybos etapas, kurio metu gėrimai įgyja būdingų savybių ir galutinius kokybės rodiklius, vyko nurodytame geografiniame rajone.

Prekiniai pavadinimai, kurie yra nustatyti 89.1 p. ir apibrėžti V skyriuje, negali būti papildyti geografinėmis nuorodomis, leidžiamomis vyno produktams;

89.4. Nurodant spiritinį gėrimą sudėtiniame pavadinime, draudžiama vartoti bendrinį žodį, nebent tame gėrime esantis etilo alkoholis gaunamas vien tik iš nurodyto spiritinio gėrimo;

89.5. Lietuvos Respublikoje ir Europos Sąjungos valstybėse pagaminti likeriai gali turėti šiuos sudėtinius pavadinimus: slyvų brendis, apelsinų brendis, vyšnių brendis, „*solbärrom*“, taip pat vadinamas juodųjų serbentų romu.

Pateikiant šiuos išvardytus likerius, ženklinate turi būti nurodytas sudėtinis pavadinimas vienoje eilutėje vienodu šriftu ir spalva, o žodis „*likeris*“ šalia ir ne mažesniu šriftu.

Jeigu alkoholis iš nurodyto alkoholinio gėrimo negaminamas, jo kilmė turi būti nurodyta etiketėje tame pačiame matomame plote kaip ir sudėtinis pavadinimas bei žodis „*likeris*“ pažymint iš žemės ūkio žaliavų pagaminto alkoholio rūšį, arba tokia nuoroda kaip „*iš žemės ūkio žaliavų pagamintas alkoholis*“, prieš kurią bet kuriuo atveju turi būti įrašyti žodžiai „*pagamintas iš*“ arba „*pagamintas naudojant*“.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

## **90. Galutiniam vartotojui skirtų alkoholinių gėrimų ženklavimas ir pateikimas:**

90.1. Šiame techniniame reglamente nurodytų alkoholinių gėrimų, skirtų galutiniam vartotojui, ženklavimas, pateikimas ir reklamavimas turi atitikti toliau išvardytas nuostatas, Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklavimo ir kainų nurodymo taisyklės bei kitus Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus:

90.1.1. parduodamų produktų pavadinimas turi atitikti 89 p. nuostatas;

90.1.2. jei ženklavime yra nurodyta žaliava, iš kurios gaminamas maistinis etilo alkoholis, tai visos panaudoto maistinio etilo alkoholio rūšys turi būti išvardytos pagal jų sunaudotą kiekį mažėjančia tvarka;

90.1.3. parduodamų alkoholinių gėrimų pavadinimas gali būti papildytas terminu „*mišinys*“ ar „*derinys*“, jei gaminant produktus buvo taikomas sumaišymas arba derinimas;

90.1.4. išskyrus išimtis, brandinimo laikotarpis gali būti nurodomas tiksliai trumpiausiai brandintam alkoholio komponentui ir su ta sąlyga, kad produktas buvo brandinamas prižiūrint valstybės įgaliotai institucijai;

90.1.5. neleidžiama laikyti, parduoti ar eksportuoti alkoholinių gėrimų, kuriems taikomas šis reglamentas, taroje su uždarymo įtaisais ar gaubteliais, padengtais kapsulėmis ar folija, kurių pagrindinė sudedamoji dalis yra švinas, įskaitant ir šiuos vyno produktus:

90.1.5.1. Vynuogių sultis, įskaitant vynuogių misą (KPN kodai pagal 2002 m. versiją 2009.61–2009.69);

90.1.5.2. Kitas vynuogių misas, išskyrus rauginamas misas ir misas, kurių fermentacija sustabdyta pridodant ne alkoholio, bet kitais būdais (KPN kodai pagal 2002 m. versiją 2204.30.92, 2204.30.94, 2204.30.96, 2204.30.98);

90.1.5.3. Vyną iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotus vynus; vynuogių misas, išskyrus klasifikuojamas pozicijose 2204.30.92, 2204.30.94, 2204.30.96 ir 2204.30.98 (KPN kodas pagal 2002 m. versiją ex 2204);

90.1.5.4. Šviežias vynuoges, išskyrus valgymui skirtas vynuoges (KPN kodai pagal 2002 m. versiją 0806.10.93, 0806.10.95, 0806.10.97);

90.1.5.5. Vyno actą (KPN kodai pagal 2002 m. versiją 2209.00.11, 2209.00.19);

90.1.5.6. *Piquette* (KPN kodas pagal 2002 m. versiją 2206.00.10);

90.1.5.7. Vyno nuosėdas (KPN kodai pagal 2002 m. versiją 2307.00.11, 2307.00.19);

90.1.5.8. Vynuogių išspaudas (KPN kodai pagal 2002 m. versiją 2308.90.11, 2308.90.19).

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, *Žin.*, 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

90.1.6. V skyriuje apibrėžtų aromatizuotų vyno gėrimų prekiniai apibūdinimai gali būti papildyti pagrindinės panaudotos kvapiosios medžiagos pavadinimu.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, *Žin.*, 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

90.2. Nuorodos, numatytos šiame reglamente, turi būti pateikiamos lietuvių ar viena ar keliomis oficialiomis Europos Sąjungos kalbomis, suprantamai galutiniam vartotojui;

90.3. Geografinės nuorodos, išvardytos 2 priede, III skyriuje kursyvu nurodyti terminai ir pavadinimas „*Rum-Verschnitt*“ neverčiami;

90.4. Jei produktai yra kilę iš trečiųjų šalių, tai trečiosios šalies oficialios kalbos vartojimas gali būti leidžiamas, jei nuorodos, numatytos šiame reglamente, yra taip pat pateiktos lietuvių ar Europos Sąjungos oficialiaja kalba, suprantama vartotojui;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, *Žin.*, 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

90.5. Jei Lietuvos Respublikoje ir Europos Sąjungoje pagaminti ar išpilstyti produktai yra skirti eksportui, tai šiame reglamente numatytos nuorodos, nepažeidžiant 94 p., gali būti pakartotos kita kalba; tačiau tai netaikoma 90.3 p. nuostatomis;

90.6. Lietuvos Respublikoje parduodamiems alkoholiniams gėrimams, kuriems skirtas šis reglamentas, iki 2003 06 30 turi būti nurodoma tik faktinė etilo alkoholio koncentracija.

*Papildyta papunkčiu:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, *Žin.*, 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

*Papunkčio pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, *Žin.*, 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

## **91. Alkoholinių gėrimų pavadinimų apribojimai:**

91.1. Alkoholiniai gėrimai, skirti žmonėms vartoti Lietuvos Respublikoje, neturi būti apibūdinami jungiamaisiais žodžiais ar frazėmis, tokiomis kaip „*panašus į*“, „*rūšies*“, „*tipo*“, „*pagamintas*“, „*aromas*“, ar kartu su bet kuriuo nustatytu pavadinimu, nurodytu šiame reglamente;

91.2. Alkoholinių gėrimų, neatitinkančių V skyriuje apibrėžtų produktų, kuriuose etilo alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 1,2 tūrio proc., prekiniuose apibūdinimuose negali būti jokių nuorodų į vyno sektoriaus produktus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

## **92. Alkoholinių gėrimų pavadinimų apribojimai naudojant etilo alkoholį:**

92.1. Spiritiniams gėrimams – romui, viskiui, grūdų spiritui bei grūdų brendžiui, vyno spiritui bei brendžiui, spiritui iš vynuogių išspaudų, razinų spiritui, vaisių spiritui, obuolių sidro spiritui, obuolių sidro brendžiui ir kriaušių sidro spiritui neturi būti taikomas koks nors bendrinis pavadinimas, jei į juos yra pridėta maistinio rektifikuoto etilo alkoholio;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

92.2. Pagal 92.1 p. Lietuvos Respublikoje nedraudžiama parduoti žmonėms vartoti skirtus produktus, kurie yra pagaminti Vokietijoje maišant romą su etilo alkoholiu. Mažiausiai 5 proc. etilo alkoholio, esančio galutiniam produkte, vadinamame „*Rum-Verschnitt*“, turi būti iš romo. Jei šis produktas yra parduodamas Lietuvos Respublikoje, tai etiketėje turi būti nurodyta gėrimui pagaminti panaudotų etilo alkoholių rūšių sudėtis pagal jų kilmę.

Ženklinant ir pateikiant gaminį „*Rum-Verschnitt*“, žodis „*Verschnitt*“ turi būti užrašytas ir ant įpakavimo (butelio ar įvyniojimo) to paties šrifto, dydžio ir spalvos raidėmis bei toje pačioje eilutėje kaip ir žodis „*Rum*“; o jei tai yra butelis – ant jo priekinės etiketės.

## **93. Alkoholiniams gėrimams taikomų nuostatų užtikrinimo priemonės:**

93.1. Alkoholinių gėrimų gamintojai, importuotojai bei pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminami, importuojami ir parduodami alkoholinių gėrimų apibūdinimai bei prekiniai apibūdinimai atitiktų šio reglamento reikalavimus. Siekiant išvengti apgavysčių ir falsifikavimo atvejų, turi būti parengti autentiškumą įrodantys dokumentai. Dokumentai rengiami, pateikiami ir kontroliuojami pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus;

93.2. Importuojami alkoholiniai gėrimai, skirti žmonėms vartoti ir parduodami Lietuvos Respublikoje, turintys geografinę nuorodą ar pavadinimą, kurie nėra paminėti III bei V skyriuose, apibūdinami pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus.

## **94. Eksportui skirti alkoholiniai gėrimai:**

94.1. Eksportui skirti alkoholiniai gėrimai turi atitikti šio reglamento nuostatas;

94.2. Pagal Lietuvos Respublikoje galiojančią tvarką gali būti priimti sprendimai, leidžiantys nesilaikyti 88.2, 88.3, 88.4 ir 88.6 p. nuostatų. Tokie sprendimai negali būti priimti dėl alkoholinių gėrimų, išvardytų 2 priede, bei alkoholinių gėrimų, turinčių nustatytus apibūdinimus;

94.3. Sprendimas dėl nuostatų, susijusių su etilo alkoholio koncentracija spiritiniuose gėrimuose, skirtuose žmonėms vartoti, nesilaikymo gali būti taip pat priimtas:

94.3.1. dėl spiritinių gėrimų, išvardytų III skyriuje;

94.3.2. dėl spiritinių gėrimų, išvardytų 2 priede, ypač jei to reikalauja importuojančios trečiosios šalies įstatymai.

94.4. Gali būti išduodami leidimai nesilaikyti žymėjimo ir prekinio pateikimo taisyklių, reglamentuojančių pavadinimus, neišvardytus III skyriuje ir 2 priede, tačiau nepažeidžiant 91 ir 92 p. nuostatų, jei to reikalauja importuojančios trečiosios šalies įstatymai, ir tais atvejais, kurie nėra aprašyti šiame punkte.

## **95. Vynininkystės praktikos metodai ir procesai:**

Nepažeidžiant bendrųjų maisto produktams taikomų reikalavimų, vynininkystės metodus ir procesus reglamentuoja šiame punkte bei 9–14 prieduose išdėstytos nuostatos.

95.1. IV skyriuje išvardytų produktų, išskyrus vynuogių sultis, koncentruotas vynuogių sultis, vynuogių misą ir koncentruotą vynuogių misą, gamybai turi būti taikomi patvirtinti vynininkystės praktikos metodai ir procesai, kurie pateikti šio reglamento:

95.1.1. 10 priedo 1 – 7 punktuose pateikti patvirtinti vynininkystės praktikoje taikomi spiritavimo, rūgštinimo, nurūgštinimo ir saldinimo metodai bei procesai ir taisyklės dėl sieros dioksido kiekio ir didžiausio lakiųjų rūgščių kiekio;

95.1.2. 10 priedo 8 ir 9 punktuose pateikti patvirtinti vynininkystės praktikoje taikomi putojančio vyno ir rūšinio putojančio vyno gamybos metodai, procesai ir taisyklės;

95.1.3. 10 priedo 10 punkte pateikti patvirtinti vynininkystės praktikoje taikomi likerinio vyno gamybos metodai, procesai ir taisyklės.

95.2. Vandens pridėjimas (išskyrus dėl specifinių techninių reikalavimų) ir alkoholio pridėjimas (išskyrus šviežių vynuogių misą, kurios fermentacija sustabdoma pridedant alkoholio, likerinį vyną, putojantį vyną, spirituotą distiliavimui vyną ir nustatytomis sąlygomis – pusiau putojantį vyną) nepriskiriami patvirtintiems vynininkystės praktikos metodams ir procesams.

Į pusiau putojančius vynus pridėjus etilo alkoholio, pusiau putojančio vyno visuminė etilo alkoholio koncentracija neturi padidėti daugiau kaip 0,5 tūrio proc. Alkoholis gali būti įmaišomas tik ekspedicinio likerio pavidalu;

95.3. Siekdamos išlaikyti rūšinių vynų pkr, stalo vynų, kurie apibūdinami nurodant geografinę vietovę ir yra gaminami jų teritorijoje, putojančių vynų ir likerinių vynų esminius požymius, vynininkystės praktikos metodams ir procesams Europos Sąjungos valstybės ir Lietuva gali taikyti griežtesnius reikalavimus;

95.4. Šių produktų gamybai (arba iš jų pagamintų produktų) Europos Sąjungoje ir Lietuvoje galima naudoti tik vynuoges, pagal 15 priedo nuostatas, išskyrus atvejus, kai yra nusprendžiama kitaip:

95.4.1. vynuogių misai, kurios fermentacija sustabdyta pridėjus alkoholio;

95.4.2. koncentruotai vynuogių misai;

95.4.3. rektifikuotai vynuogių misai;

95.4.4. vynui, tinkamam stalo vynui gaminti;

95.4.5. stalo vynui;

95.4.6. rūšiniams vynams pkr;

95.4.7. likeriniam vynui;

95.4.8. besifermentuojančiai vynuogių misai, ekstrahuotai iš razininių vynuogių;

95.4.9. vynui iš pernokusių vynuogių.

95.5. Vyno, tinkamo baltam stalo vynui gauti, arba balto stalo vyno kupąžas su vynu, tinkamu raudonam stalo vynui gauti, arba su raudonu stalo vynu negali būti naudojamas stalo vynui gauti.

Tačiau ši nuostata tam tikrais nustatytais atvejais netrukdo naudoti 1 pastraipoje minimo kupąžo, jei gaunamas produktas turi raudono stalo vyno charakteristikas. Išimties iš pirmos pastraipos tvarka, rajonuose, kur tokia praktika buvo tradiciškai taikoma, toks kupąžas leidžiamas iki 2005 m. liepos 31 d.;

95.6. Iš visų produktų, pažymėtų kodais CN 2204 10, 2204 21 ir 2204 29, žmonėms vartoti Europos Sąjungoje ir Lietuvoje gali būti siūlomi ir tiekiami tik likeriniai vynai, putojantys vynai, gazuoti putojantys vynai, pusiau putojantys vynai, gazuoti pusiau putojantys vynai, rūšiniai vynai pkr, stalo vynai ir atitinkamais atvejais, nepaisant 95.10 p. nuostatų, – teisėtai įvežti vynai;

95.7. Vynuogių sultys ir koncentruotos vynuogių sultys, kurių kilmė Europos Sąjunga ar Lietuva, negali būti perdirbtos į vyną ar pridėtos į vyną. Šių produktų naudojimas yra kontroliuojamas. Europos Sąjungos ir Lietuvos teritorijoje šie produktai negali būti fermentuojami alkoholiui gauti.

Ši nuostata netaikoma produktams, skirtiems CN 2206 00 kodui priskirtų produktų gamybai Jungtinėje Karalystėje ir Airijoje, kuriems pavadinti Europos Sąjungos valstybės ir Lietuva gali pagal 8 priedo 4.2 p. nuostatas, leisti vartoti sudėtinį pavadinimą, kuriame yra žodis „vynas“;

95.8. Vynas, tinkamas stalo vynui gauti, kuriame nėra alkoholio koncentracijos faktinio minimumo, nustatyto stalo vynams, negali būti išleidžiamas į apyvartą, išskyrus putojančio vyno arba acto gamybai ir distiliavimui bei kitokiam pramoniniam naudojimui. Tokių vynų prisodrinimas ir jų kupažavimas su stalo vynu, siekiant padidinti jame alkoholio kiekį iki stalo vynams nustatyto lygio, gali būti atliekamas tik vyno gamintojo patalpose ir jo vardu;

95.9. Iš vyno nuosėdų ir vynuogių išspaudų negalima gaminti nei vyno, nei kito gėrimo, skirto žmonėms vartoti, išskyrus alkoholį, spiritą ir *piquette*;

95.10. Šviežios vynuogės, vynuogių misa, besifermentuojanti vynuogių misa, koncentruota vynuogių misa, rektifikuota vynuogių misa, vynuogių misa, kurios fermentacija sustabdyta pridėjus alkoholio, vynuogių sultys ir koncentruotos vynuogių sultys, kurių kilmė – trečiosios šalys, Europos Sąjungos ir Lietuvos teritorijoje negali būti paverčiamos vynu ar pridedamos į vyną;

95.10.1. Europos Sąjungoje ir Lietuvoje 95.10 p. minimų produktų fermentuoti negalima;

95.10.2. 95.10 p. nuostata netaikoma produktams, skirtiems Jungtinėje Karalystėje ir Airijoje gaminti produktus, žymimus kodu CN 2206 00, kuriems pavadinti Europos Sąjungos valstybės ir Lietuva gali pagal 8 priedo 4.2 p. nuostatas, leisti vartoti sudėtinį pavadinimą, kuriame yra žodis „vynas“;

95.11. Vynuogių veislės, kurios priskiriamos tik stalo vynuogių veislėms, vynininkystėje nenaudojamos.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, *Žin.*, 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

95.12. Išskyrus tuos atvejus, kuriems yra numatyta išimtis, toliau išvardytų produktų negalima siūlyti ir realizuoti tiesioginiam žmonių vartojimui:

95.12.1. produktų, priskiriamų kodams CN 2204 30 10, 2204 21, 2204 29 ir 2204 10, nesvarbu, ar jie yra importuoti, ar ne, kurių gamybai yra taikyti Europos Sąjungoje nepatvirtinti vynininkystės metodai ir procesai;

95.12.2. vynuogių sulčių (įskaitant vynuogių misą) (CN 2009 60); kitų vynuogių misų, išskyrus rauginamas misas, ir misas, kurių fermentacija sustabdyta pridedant ne alkoholio, bet kitais būdais (CN 2204 30 92; CN 2204 30 94; CN 2204 30 96; CN 2204 30 98); vyną iš šviežių vynuogių, įskaitant spirituotą vyną; vynuogių misą, į kurią neįeina vynuogių misos subpozicijos 2204 30 92, 2204 30 94, 2204 30 96 ir 2204 30 98 (CN ex 2204); šviežias vynuoges, išskyrus valgymui skirtas vynuoges (CN 0806 10 93; CN 0806 10 95; CN 0806 10 97); vyno actą (CN 2209 00 11; CN 2209 00 19), kurie yra netinkamos ir negeros komercinės kokybės;

95.12.3. produktų, išvardytų 95.12.2 p., taip pat *piquette* (CN 2206 00 10), vyno nuosėdų (CN 2307 00 11; CN 2307 00 19) ir vynuogių išspaudų (CN 2308 90 11; CN 2308 90 19), kurie neatitinka šiame reglamente pateiktų apibrėžimų;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, *Žin.*, 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

95.13. Produktai, kurių pagal 95.12 p. negalima siūlyti arba teikti tiesiogiai vartoti žmonėms, turi būti sunaikinami. Tačiau Lietuvos Respublikoje tam tikri apibrėžtų rodiklių produktai gali būti naudojami pagal Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatas.

*Papildyta papunkčiu:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, *Žin.*, 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, *Žin.*, 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

96. Tam tikrų vyno produktų apibūdinimas, ženklinimas, pateikimas ir apsauga.

96.1. Šiame reglamento skyriuje, 6, 8 ir 18 prieduose išdėstytos taisyklės dėl tam tikrų produktų, kuriems taikomas šis reglamentas, apibūdinimo, ženklinimo ir prekinio pateikimo bei tam tikrų detalių bei terminų apsaugos. Taisyklėse ypatingai atkreipiamas dėmesys į šiuos tikslus:

96.1.1. vartotojų teisėtų interesų apsaugą;

96.1.2. gamintojų teisėtų interesų apsaugą;

96.1.3. vidaus rinkos sklandų funkcionavimą;

96.1.4. kokybiškų produktų gamybos skatinimą.

96.2. Taisyklės, nurodytos 96.1 punkte, apima:

96.2.1. privalomą tam tikrų terminų vartojimą;

96.2.2. leidimus vartoti tam tikrus terminus;

96.2.3. leidimus vartoti kitus terminus, įskaitant informaciją, kuri gali būti naudinga vartotojams;

96.2.4. tam tikrų terminų apsaugos ir kontrolės reglamentavimą;

96.2.5. geografinių nuorodų ir tradicinių terminų reglamentavimą;

96.2.6. įvežtų iš trečiųjų šalių produktų arba, jei leidžiama pagal šį reglamentą, iš jų pagamintų produktų ženklinimą, kad vartotojai žinotų jų kilmę ir kad jie nebūtų ženklinami kaip Lietuvos Respublikos produktai ar kurios nors Europos Sąjungos valstybės produktai.

96.3. Taisyklės, nurodytos 96.1 punkte, taikomos produktų apibūdinimui:

96.3.1. etiketėse;

96.3.2. žurnaluose, gabenimo dokumentuose ir kituose Lietuvos Respublikos teisės aktais reikalaujamuose dokumentuose, toliau vadinamuose „oficialiais dokumentais“, išskyrus muitinės dokumentus;

96.3.3. komerciniuose dokumentuose (sąskaitose–faktūrose, krovinio važtaraščiuose ir t.t.);

96.3.4. reklaminėje medžiagoje.

96.4. Taisyklės, nurodytos 96.1 punkte, taikomos pateikiant produktus ir informaciją nurodant:

96.4.1. ant talpyklų, įskaitant jų uždarymo priemones;

96.4.2. etiketėse;

96.4.3. ant pakuočių.

96.5. Taisyklės, nurodytos 96.1 punkte, taikomos produktams, laikomiems pardavimui ir pateikiamiems į rinką.

96.6. Reglamente nurodytų produktų apibūdinimas ir pateikimas bei visokia jų reklama negali būti klaidinanti ypatingai pateikiant:

96.6.1. informaciją, nurodytą 96.1–96.5 punktuose. Tai taikoma ir tuo atveju, kai informacija yra išversta į kitą kalbą arba kai yra nuoroda į konkrečią produkto kilmę, arba kai pridedami tokie terminai kaip „rūšis“, „tipas“, „stilius“, „imitacija“, „firminė rūšis“ ar panašūs;

96.6.2. informaciją apie produktų charakteristiką ir ypač jų prigimtį, sudėtį, alkoholio kiekį tūrio proc., spalvą, kilmę ar geografinę vietovę, kokybę, vynuogių veislę, derliaus metus ar talpyklų nominalią talpą;

96.6.3. informaciją apie fizinių ar juridinių asmenų ar asmenų grupių, kurie dalyvavo ar dalyvauja produkto gamyboje ar jį platinant, ypač pilstytojo, tapatybę ir statusą.

96.7. Produktai, kurių apibūdinimas ar prekinis pateikimas neatitinka šio reglamento nuostatų ar išsamių jo taikymo taisyklių, negali būti Lietuvos Respublikoje laikomi pardavimui, išleidžiami į rinką ar eksportuojami.

Tačiau eksportui skirtiems produktams gali būti taikomos šio reglamento išimtys, kai to reikalauja importuojančios trečiosios šalies įstatymai.

Produktą leidžiama laikyti pardavimui, išleisti į rinką Lietuvos Respublikoje ar eksportuoti, jei jo apibūdinimas ar pateikimas yra pakeičiamas taip, kad atitiktų šio punkto pirmosios pastraipos nuostatas.

96.8. Geografinio vieneto, mažesnio už valstybę narę, nurodymas.

96.8.1. Geografinis vienetas, mažesnis už valstybę narę reiškia:

96.8.1.1. mažą vietovę ar tokių vietovių grupę;

96.8.1.2. vietinį administracinį teritorinį vienetą ar jo dalį;

96.8.1.3. regioną, išskyrus konkretų regioną.

96.8.2. Nurodyti geografinį vienetą stalo vynams, gautiems iš vynu, pagamintų iš įvairiuose vynuogių auginimo zonose išaugintų vynuogių, kupažo, apibūdinti leidžiama, jei bent 85 proc. iš gauto stalo vyno kupažo yra kilę iš vynuogių auginimo zonos, kurios vardas yra jo pavadinime.

96.8.3. Tačiau pateikiant geografinę nuorodą į vynuogių auginimo regioną, esantį zonoje A ar zonoje B, baltiesiems stalo vynams apibūdinti leidžiama tik tuo atveju, jei mišinį sudarantys produktai yra iš tų vynuogių auginimo zonų arba jei vynas yra gautas sumaišius stalo vynus iš zonos A ir stalo vynus iš zonos B.

96.9. Kitos nuostatos:

96.9.1. jei Europos Sąjungos valstybė naudoja konkretaus regiono pavadinimą rūšiniam vynui pkr arba prireikus vynui, skirtam perdirbti į tokį rūšinį vyną pkr, apibūdinti, tas pavadinimas negali būti naudojamas vyno sektoriaus produktams, kurie nėra pagaminti tame regione, apibūdinti ir (arba) produktams, pavadintiems tuo pavadinimu ne pagal atitinkamas Bendrijos ar nacionalines taisykles. Tai taip pat taikoma tais atvejais, kai Europos Sąjungos valstybė vartoja mažo administracinio teritorinio vieneto, jo dalies ar mažos vietovės pavadinimą tik rūšiniam vynui pkr arba prireikus vynui, skirtam perdirbti į tokį rūšinį vyną pkr, apibūdinti.

Nepažeisdamos Europos Sąjungos nuostatų dėl konkrečių rūšinio vyno pkr rūšių, Europos Sąjungos valstybės gali tam tikromis nustatytomis gamybos sąlygomis leisti, kad kartu su konkretaus regiono vardu vyno pavadinime būtų nurodomas gamybos metodo ar jo rūšies, vynuogių veislės pavadinimas ar tokio pavadinimo sinonimas;

96.9.2. toliau nurodytus pavadinimus ir terminus galima naudoti gėrimui, kuris nėra vynas ar vynuogių misa, apibūdinti ir reklamuoti tik tuo atveju, jei nėra pavojaus, kad bus klaidingai suprantama tokio gėrimo prigimtis, kilmė, šaltinis ar sudėtis:

96.9.2.1. vynuogių veislės pavadinimą;

96.9.2.2. tradicinį konkretų terminą, nurodytą 8 priedo 2.2.3.2.4 punkte arba 6 priedo 4.2.3.2 punkte, arba

96.9.2.3. papildomą tradicinį terminą, nurodytą 8 priedo 3.1.2.5 punkte, jei Europos Sąjungos valstybė juo apibūdina vyną pagal Europos Sąjungos nuostatas;

96.9.3. naudoti 96.9.2 punkte nurodytą pavadinimą ar terminą arba žodžius „Hock“, „Claret“, „Liebfrauenmilch“ ir „Liebfraumilch“, netgi kai jie vartojami su tokio žodžio kaip „rūšis“, „tipas“, „stilius“, „imitacija“ ir panašūs žodžiai, draudžiama norint apibūdinti ar pateikti:

96.9.3.1. produktą, priskiriamą KPN kodui 2206, išskyrus atvejus, kai tas produktas faktiškai yra pagamintas to pavadinimo vietovėje;

96.9.3.2. produktą, parduodamą su aiškiomis instrukcijomis vartotojui, kaip gauti iš jo gėrimą, panašų į vyną (naminį vyną); tačiau vynuogių veislės pavadinimą galima vartoti, jei produktas yra faktiškai pagamintas iš tokios veislės ir jei toks pavadinimas nekelia pavojaus, kad jis bus sumaišytas su konkretaus regiono ar geografinio vieneto pavadinimu, naudojamu rūšiniam vynui pkr apibūdinti;

96.9.4. regiono, geografinio vieneto, mažesnio už konkretų regioną, pavadinimai, su sąlyga, kad juos Europos Sąjungos valstybė naudoja vynui apibūdinti pagal Bendrijos nuostatas, gali būti naudojami gėrimui, kuris nėra vynas ar vynuogių misa, apibūdinti, pateikti ar reklamuoti, jei:

96.9.4.1. produkto, priskiriamo KPN kodams 2009, 2202, 2205, 2206, 2207, 2208 ir 2209, ir produktų, gautų iš vyno gamybai skirtų žaliavų, kilmės Europos Sąjungos valstybėje minėti pavadinimai ir terminai yra pripažįstami ir tas pripažinimas atitinka Bendrijos teisę;

96.9.4.2. nėra pavojaus, kad kils klaidų aiškinant kitų gėrimų, nenurodytų 96.9.4.1 punkte, prigimtį, kilmę, šaltinį ar sudėtį.

96.10. Papildomos vyno sektoriaus produktų apibūdinimo, pavadinimo, prekinio pateikimo ir apsaugos taisyklės yra pateiktos 18 priede.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

97. Rūšinis vinas, pagamintas konkrečiame regione:

97.1. Rūšiniai vynai, pagaminti konkrečiuose regionuose („rūšiniai vynai pkr“) – tai vynai, kurie atitinka reglamento bei Europos Sąjungos valstybių nacionalinių teisės aktų nuostatas.

97.2 Rūšiniai vynai pkr apima šias vynų kategorijas:

97.2.1. „rūšinis likerinis vinas, pagamintas konkrečiame regione“, toliau vadinamas „rūšiniu likeriniu vynu pkr“, kuris atitinka likerinio vyno apibrėžimą;

97.2.2. „rūšinis putojantis vinas, pagamintas konkrečiame regione“, toliau vadinamas „rūšiniu putojančiu vynu pkr“, kuris atitinka putojančio vyno apibrėžimą, įskaitant rūšinius aromatinčius putojančius vynus;

97.2.3. „rūšinis pusiau putojantis vinas, pagamintas konkrečiame regione“, toliau vadinamas „rūšiniu pusiau putojančiu vynu pkr“, kuris atitinka pusiau putojančio vyno apibrėžimą;

97.2.4. kitus 97.2.1–97.2.3 punktuose nenurodytus rūšinius vynus pkr.

97.3. Rūšiniams vynams pkr gaminti tinkami produktai yra šie:

97.3.1. šviežios vynuogės;

97.3.2. vynuogių misa;

97.3.3. rauginama vynuogių misa;

97.3.4. jauni rauginami vynai;

97.3.5. vinas.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

98. Prekyba vyno produktais su trečiosiomis šalimis:

98.1. Vyno produktus galima įvežti į Lietuvos Respubliką tik tuo atveju, jei tenkinamos šios sąlygos:

98.1.1. visiems produktams:

98.1.1.1. jei jie atitinka nuostatas, reglamentuojančias gamybą, prekybą ir atitinkamais atvejais pateikimą tiesiogiai žmonėms vartoti trečiosiose šalyse, kurios yra jų kilmės šalys, ir yra produkto atitiktį patvirtinantys dokumentai, išduoti į nustatytą sąrašą įtrauktos kompetentingos institucijos trečiojoje šalyje;

98.1.1.2. kai jie yra skirti tiesiogiai žmonėms vartoti, jei prie jų yra pridėtas trečiosios šalies paskirtos laboratorijos parengtas tyrimo protokolas;

98.1.2. vynams, skirtiems tiesiogiai žmonėms vartoti, išskyrus likerinius vynus ir putojančius vynus:

98.1.2.1. jei jų faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 9 tūrio proc., o visuminė alkoholio koncentracija ne didesnė kaip 15 tūrio proc.;

98.1.2.2. jei jų bendrasis rūgštingumas, išreikštas vyno rūgšties kiekiu, yra ne mažesnis kaip 3,5 g/dm<sup>3</sup> arba 46,6 mekv/dm<sup>3</sup>.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

99. Žurnalai, gabenimo dokumentai ir kiti dokumentai, naudojami vyno produktų kontrolei:

99.1. Apibūdinant produktus, išskyrus pusiau putojančius vynus ir gazuotus pusiau putojančius vynus, nurodytus 8 priedo 2.1 punkte, žurnaluose, kurie tvarkomi operatorių, kaip nurodyta Lietuvos Respublikos teisės aktuose, gabenimo dokumentuose ir kituose dokumentuose, reikalaujamuose pagal Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatas, o jei gabenimo dokumentai nepildomi – atitinkamuose prekybos dokumentuose, turi būti papildomai pažymėtos 8 priedo 3

punkte pateiktos detalės, su sąlyga, kad jos yra pateiktos susijusių produktų ženklime arba jas planuojama pateikti.

99.2. Apibūdinant produktus, išskyrus pusiau putojančius vynus ir gazuotus pusiau putojančius vynus, nurodytus 8 priedo 2.1 punkte, žurnaluose, kurie tvarkomi gamintojų, kaip nurodyta Lietuvos Respublikos teisės aktuose, gabenimo dokumentuose ir kituose dokumentuose, reikalaujamuose pagal Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatas, o jei gabenimo dokumentai nepildomi – atitinkamuose prekybos dokumentuose, turi būti papildomai pateikiama:

99.2.1. produktų, nurodytų 6 priedo 1.1 punkte, pavadinimas, kuriuo jie yra parduodami, ir nuoroda apie produkto tipą pagal 6 priedo 2.1.1 ir 2.1.3 punktus ir pusiau putojančių vynų bei gazuotų pusiau putojančių vynų pavadinimas, kuriuo jie yra parduodami kaip nurodyta 8 priedo 2.2 punkte;

99.2.2. produktams, nurodytiems 6 priedo 1.1 punkte, neprivalomos detalės, nurodytos 6 priedo 5 punkte, ir pusiau putojantiems vynams ir gazuotiems pusiau putojantiems vynams neprivalomos detalės, nurodytos 8 priedo 3.1 ir 3.2 punktuose, su sąlyga, kad jos yra pateiktos produkto ženklime arba kad jas planuojama pateikti.

99.3. Apibūdinant vynuogių misą, rauginamą vynuogių misą, koncentruotą vynuogių misą, jauną rauginamą vyną ir vyną iš pernokusių vynuogių žurnaluose, kurie tvarkomi operatorių, kaip nurodyta Lietuvos Respublikos teisės aktuose, gabenimo dokumentuose ir kituose dokumentuose, reikalaujamuose pagal Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatas, o jei gabenimo dokumentai nepildomi – atitinkamuose prekybos dokumentuose, turi būti papildomai pažymėtos neprivalomos detalės, nurodytos 18 priedo 4, 5.1 ir 5.2 punktuose, su sąlyga, kad jos yra pateiktos minėtų produktų ženklime arba kad jas planuojama pateikti.

99.4. Talpyklos produktų, nurodytų 99.1–99.3 punktuose, saugojimui privalo būti identifiкуotos ir nurodytas jų nominalus tūris.

Minėtos talpyklos taip pat turi būti pažymėtos atitinkamomis nuorodomis, kad už kontrolę atsakinga institucija galėtų identifikuoti jų turinį pagal žurnalus ar kitus juos pakeičiančius dokumentus.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

SUDERINTA  
Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos  
direktoriaus pavaduotojas

J. Burokas

2001 06 22

SUDERINTA  
Respublikinio mitybos centro  
direktorius

A. Kranauskas

## 1 PRIEDAS

### MAISTINIO REKTIFIKUOTO ETILO ALKOHOLIO KOKYBĖS RODIKLIAI

|                                                                                                 |                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1. Juslinės savybės:                                                                            | – neturi būti juntamas joks kitas skonis, išskyrus žaliavos skonį |
| 2. Etilo alkoholio koncentracija, tūrio proc.                                                   | – ne mažiau kaip 96,0                                             |
| 3. Išvardytų rodiklių ir priemaišų kiekis neturi viršyti:                                       |                                                                   |
| 3.1. bendrasis rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties kiekiu, $\text{mg/dm}^3$ a. a.*           | – 15                                                              |
| 3.2. esterių kiekis, išreikštas etilo acetato kiekiu, $\text{mg/dm}^3$ a. a.                    | – 13                                                              |
| 3.3. aldehydų kiekis, išreikštas acetaldehido kiekiu, $\text{mg/dm}^3$ a. a.                    | – 5                                                               |
| 3.4. aukštesniųjų alkoholių kiekis, išreikštas 2-metilpropanolio kiekiu, $\text{mg/dm}^3$ a. a. | – 5                                                               |
| 3.5. metilo alkoholio kiekis, $\text{mg/dm}^3$ a. a.                                            | – 500                                                             |
| 3.6. sausų medžiagų kiekis, $\text{mg/dm}^3$ a. a.                                              | – 15                                                              |
| 3.7. lakiųjų azoto bazių kiekis, $\text{mg/dm}^3$ a. a.                                         | – 1                                                               |
| 3.8. furfurolo kiekis                                                                           | – neaptinkamas oficialiaisiais analizės metodais.                 |

\*a. a. – absoliutusiasis alkoholis

---

## 2 PRIEDAS

### ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ GEOGRAFINĖS NUORODOS

#### Spiritiniai gėrimai

| Kategorija               | Geografinė nuoroda                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>1. Romas</b>          | Rhum de la Martinique<br>Rhum de la Guadeloupe<br>Rhum de la Réunion<br>Rhum de la Guyane<br>(šiuos pavadinimus gali papildyti žodis „ <i>traditionne</i> “ (tradicinis)<br>Ron de Malaga<br>Ron de Granada<br>Rum da Madeira                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>2. Viskis:</b>        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>2.1. Whisky</b>       | Scotch Whisky (škotiškas viskis)<br>Irish Whisky (airiškas viskis)<br>Whisky español (ispaniškas viskis)<br>(šiuos žodžius gali papildyti žodžiai „ <i>Malt</i> “ (salyklinis) arba „ <i>Grain</i> “ (grūdų))                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>2.2. Whiskey</b>      | Irish Whiskey (airiškas viskis)<br>Uisce Beatha Eireannach/Irish Whiskey (airiškas viskis)<br>(šias nuorodas gali papildyti žodžiai „ <i>pot still</i> “ (pagamintas periodiniame distiliatoriuje)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>3. Grūdų spiritas</b> | Eau-de-vie de seigle, marque nationale luxembourgeoise                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>4. Vyno spiritas</b>  | Eau-de-vie de Cognac<br>Eau-de-vie des Charentes<br>Cognac<br>(šių nuorodą gali lydėti vienas iš šių apibūdinimų:<br>– Fine<br>– Grande Fine Champagne<br>– Grande Champagne<br>– Petite Fine Champagne<br>– Petite Champagne<br>– Fine Champagne<br>– Borderies<br>– Fins Bois<br>– Bons Bois)<br>Fine Bordeaux<br>Armagnac<br>Bas-Armagnac<br>Haut-Armagnac<br>Ténarçse<br>Eau-de-vie de vin de la Marne<br>Eau-de-vie de vin originaire d'Aquitaine<br>Eau-de-vie de vin de Bourgogne<br>Eau-de-vie de vin originaire du Centre-Est<br>Eau-de-vie de vin originaire de Franche-Comté<br>Eau-de-vie de vin originaire du Bugey<br>Eau-de-vie de vin de Savoie<br>Eau-de-vie de vin originaire des Coteaux de la Loire<br>Eau-de-vie de vin des Côtes-du-Rhone<br>Eau-de-vie de vin originaire de Provence<br>Faugères arba Eau-de-vie de Faugères |

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                      | Eau-de-vie de vin originaire du Languedoc<br>Aguardente do Minho<br>Aguardente do Douro<br>Aguardente da Beira Interior<br>Aguardente da Bairrada<br>Aguardente do Oeste<br>Aguardente do Ribatejo<br>Aguardente do Alentejo<br>Aguardente do Algarve                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>5. Brendis</b>                    | Brandy de Jerez<br>Brandy de Penedés<br>Brandy italiano<br>Brandy Αττικής/Attica Brandy<br>Brandy Πελοποννησίου/Peloponnese Brandy<br>Brandy Κεντρικής Ελλάδας/Brandy from Central Greece<br>Deutscher Weinbrand                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>6. Vynuogių išspaudų spiritas</b> | Eau-de-vie de marc de Champagne ou marc de Champagne<br><br>Eau-de-vie de marc originaire d'Aquitaine<br>Eau-de-vie de marc de Bourgogne<br>Eau-de-vie de marc originaire du Centre-Est<br>Eau-de-vie de marc originaire de Franche-Comté<br>Eau-de-vie de marc originaire de Bugey<br>Eau-de-vie de marc originaire de Savoie<br>Marc de Bourgogne<br>Marc de Savoie<br>Marc d'Auvergne<br>Eau-de-vie de marc originaire des Coteaux de la Loire<br>Eau-de-vie de marc des Côtes du Rhône<br>Eau-de-vie de marc originaire de Provence<br>Eau-de-vie de marc originaire du Languedoc<br>Marc d'Alsace Gewuerztraminer<br>Marc de Lorraine<br>Bagaceira do Minho<br>Bagaceira do Douro<br>Bagaceira da Beira Interior<br>Bagaceira da Bairrada<br>Bagaceira do Oeste<br>Bagaceira do Ribatejo<br>Bagaceira do Alentejo<br>Bagaceira do Algarve<br>Orujo gallego<br>Grappa di Barolo<br>Grappa piemontese arba del Piemonte<br>Grappa lombarda arba di Lombardia<br>Grappa trentina arba del Trentino<br>Grappa friulana arba del Friuli<br>Grappa veneta arba del Veneto<br>Südtiroler Grappa/Grappa dell'Alto Adige<br>Τσικουδία Κρήτης/Tsikoudia from Crete<br>Τσμπουρο Μακεδονίας/Tsipouro from Macedonia<br>Τσμπουρο Θεσσαλίας/Tsipouro from Thessaly<br>Τσμπουρο Τυρνάβου/Tsipouro from Tynavos<br>Eau-de-vie de marc marque nationale luxembourgeoise |
| <b>7. Vaisių spiritas</b>            | Schwarzwälder Kirschwasser<br>Schwarzwälder Himbeergeist<br>Schwarzwälder Mirabellenwasser                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |

|                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                 | Schwarzwälder Williamsbirne<br>Schwarzwälder Zwetschgenwasser<br>Fränkisches Zwetschgenwasser<br>Fränkisches Kirschwasser<br>Fränkischer Obstler<br>Mirabelle de Lorraine<br>Kirsch d'Alsace<br>Quetsch d'Alsace<br>Framboise d'Alsace<br>Mirabelle d'Alsace<br>Kirsch de Fougerolles<br>Südtiroler Williams/Williams dell'Alto Adige<br>Südtiroler Aprikot arba Südtiroler<br>Marille/Aprikot dell'Alto Adige arba Marille dell'Alto Adige<br>Südtiroler Kirsch/Kirsch dell'Alto Adige<br>Südtiroler Zwetschgeler/Zwetschgeler dell'Alto Adige<br>Südtiroler Obstler/Obstler dell'Alto Adige<br>Südtiroler Gravensteiner/Gravensteiner dell'Alto Adige<br>Südtiroler Golden Delicious/Golden Delicious dell'Alto Adige<br>Williams friulano arba del Friuli<br>Sliwovitz del Veneto<br>Sliwovitz del Friuli-Venezia Giulia<br>Sliwovitz del Trentino-Alto Adige<br>Distillato di mele trentino arba del Trentino<br>Williams trentino arba del Trentino<br>Sliwovitz trentino arba del Trentino<br>Apricot trentino arba del Trentino<br>Medronheira do Algarve<br>Medronheira do Buêaco<br>Kirsch arba Kirschwasser Friulano<br>Kirsch arba Kirschwasser Trentino<br>Kirsch arba Kirschwasser Veneto<br>Aguardente de pзра da Lousa<br>Eau-de-vie de pommes marque nationale luxembourgeoise<br>Eau-de-vie de poires marque nationale luxembourgeoise<br>Eau-de-vie de kirsch marque nationale luxembourgeoise<br>Eau-de-vie de quetsch marque nationale luxembourgeoise<br>Eau-de-vie de mirabelle marque nationale luxembourgeoise<br>Eau-de-vie de prunelles marque nationale luxembourgeoise |
| <b>8. Obuolių sidro spiritas<br/>ir kriaušių sidro spiritas</b> | Calvados du Pays d'Auge<br>Calvados<br>Eau-de-vie de cidre de Bretagne<br>Eau-de-vie de poiré de Bretagne<br>Eau-de-vie de cidre de Normandie<br>Eau-de-vie de poiré de Normandie<br>Eau-de-vie de cidre du Maine<br>Aquardiente de sidra de Asturias<br>Eau-de-vie de poiré du Maine                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>9. Gencijonų spiritas</b>                                    | Bayerischer Gebirgsenzian<br>Südtiroler Enzian/Genziana dell'Alto Adige<br>Genziana trentina arba del Trentino                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>10. Vaisių spiritiniai gėrimai</b>                           | Pacharjñ navarro                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>11. Kadagiais aromatizuoti<br/>spiritiniai gėrimai</b>       | Ostfriesischer Korngenever<br>Genièvre Flandres Artois<br>Hasseltse jenever<br>Balegemse jenever                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                      | Péket de Wallonie<br>Steinhäger<br>Plymouth Gin<br>Gin de Mahón                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>12. Kmynais aromatizuoti spiritiniai gėrimai</b>  | Dansk Akvavit/Dansk Aquavit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>13. Anyžiais aromatizuoti spiritiniai gėrimai</b> | Anĝs español<br>Évora anisada<br>Cazalla<br>Chinchón<br>Ojén<br>Rute                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>14. Likeris</b>                                   | Berliner Kümmel<br>Hamburger Kümmel<br>Münchener Kümmel<br>Chiemseer Klosterlikör<br>Bayerischer Kräuterlikör<br>Cassis de Dijon<br>Cassis de Beaufort<br>Irish Cream<br>Palo de Mallorca<br>Ginjinha portuguesa<br>Licor de Singeverga<br>Benediktbeurer Klosterlikör<br>Ettaler Klosterlikör<br>Ratafia de Champagne<br>Ratafia catalana<br>Anĝs portuguĝs |
| <b>15. Spiritiniai gėrimai</b>                       | Pommeau de Bretagne<br>Pommeau du Maine<br>Pommeau de Normandie                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

***Geografinių nuorodų  
neatitikimas:***

„Königsberger Bärenfang“,  
„Ostpreußischer Bärenfang“.

**Aromatizuotų vyno produktų geografinės nuorodos**

1. Nürnberger Glühwein
2. Thüringer Glühwein
3. Vermouth de Chambry
4. Vermouth de Torino

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

### 3 PRIEDAS

#### VYNUOGIŲ AUGINIMO ZONOS

##### 1. A vynuogių auginimo zonos priklauso:

1.1. Vokietijoje: visos vynuogynų teritorijos, išskyrus tas, kurios priklauso B auginimo zonai;

1.2. Liuksemburge: Liuksemburgo vynuogynų auginimo regionas;

1.3. Belgijoje: Belgijos vynuogynų auginimo teritorija;

1.4. Nyderlanduose: Nyderlandų vynuogynų auginimo teritorija;

1.5. Didžiojoje Britanijoje: Didžiosios Britanijos vynuogynų auginimo teritorija;

1.6. Danijoje: Danijos vynuogynų auginimo teritorija;

1.7. Airijoje: Airijos vynuogynų auginimo teritorija;

1.8. Švedijoje: Švedijos vynuogynų auginimo teritorija.

##### 2. B vynuogių auginimo zonos priklauso:

2.1. Vokietijoje: vynuogynais užsodintos teritorijos nurodytame Badeno regione;

2.2. Prancūzijoje: šiame priede nepaminti vynuogynais užsodinti departamentai ir taip pat šie departamentai:

2.2.1. Alsace: Bas-Rhin, Haut-Rhin;

2.2.2. Lorraine: Meurthe-et-Moselle, Meuse, Moselle, Vosges;

2.2.3. Champagne: Aisne, Aube, Marne, Haute-Marne, Seine-et-Marne;

2.2.4. Jura: Ain, Doubs, Jura, Haute-Saône;

2.2.5. Savoie: Savoie, Haute-Savoie, Isère (Chapareillan komunoje);

2.2.6. Val de Loire: Cher, Deux-Sèvres, Indre, Indre-et-Loire, Loir-et-Cher, Loire-Atlantique, Loiret, Maine-et-Loire, Sarthe, Vendée, Vienne ir tos teritorijos, kurios yra Ničvre departamento Cosne-sur-Loire dalyje;

2.3. Austrijoje: Austrijos vynuogynų auginimo teritorija.

##### 3. C I (a) vynuogių auginimo zonos priklauso vynuogynais užsodintos teritorijos:

3.1. Prancūzijoje:

3.1.1. šiuose departamentuose: Allier, Alpes-de-Haute-Provence, Hautes-Alpes, Alpes-Maritimes, Ariège, Aveyron, Cantal, Charente, Charente-Maritime, Corrèze, Côte-d'Or, Dordogne, Haute-Garonne, Gers, Gironde, Isère (išskyrus Chapareillan bendruomenę), Landes, Loire, Haute-Loire, Lot, Lot-et-Garonne, Lozère, Ničvre, I (išskyrus Cosne-sur-Loire dalį), Puy-de-Dôme, Pyrénées-Atlantiques, Hautes-Pyrénées, Rhône, Saône-et-Loire, Tarn, Tarn-et-Garonne, Haute-Vienne, Yonne;

3.1.2. Drome departamento Valence ir Die dalyse (išskyrus Dieulefit, Lorient, Marsanne ir Montélimar kantonuose);

3.1.3. Ardèche departamente, Tournon dalyje ir Antraques, Buzet, Coucouron, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Saint-Etienne de Lugdarcs, Saint-Pierre-Val, Valgorgue ir la Voulte-sur-Rhône kantonuose;

3.2. Ispanijoje: Asturias, Cantabria, Guipúzcoa, La Coruña ir Vizcaya provincijose;

3.3. Portugalijoje, toje Norte regiono dalyje, kuri atitinka „Vinho Verde“ ir „Concelhos de Bombarral, Laurinhã, Mafra e Torres Vedras“ (išskyrus „Freguesias da Carvoeira e Dois Portos“) vyno teritoriją, priklausančią „Região vitícola da Extremadura“.

4. C I (b) vynuogių auginimo zonos priklauso Italijos vynuogynų teritorijos: Valle d'Aosta regione ir Sondrio, Bolzano, Trento et Belluno provincijose.

##### 5. C II vynuogių auginimo zonos priklauso:

5.1. Prancūzijoje vynuogynais užsodintos teritorijos:

5.1.1. šiuose departamentuose: Aude, Bouches-du-Rhône, Gard, Hérault, Pyrénées-Orientales (išskyrus Olette ir Arles-sur-Tech kantonus), Vaucluse;

5.1.2. Var departamento dalyje, kuri pietuose ribojasi su Evenos, Le Beausset, Solliés-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobričres, La Garde-Freinet, Pland-de-la-Tour ir Sainte-Maxime komunų šiaurine riba;

5.1.3. Nyons dalyje ir Drôme departamento Dieulefit, Loiról, Marsanne ir Montélimar kantonuose;

5.1.4. Ardèche departamento dalys, kurios nėra išvardytos 3.1 punkte.

5.2. Italijoje vynuogynais užsodintos teritorijos šiuose regionuose: Abruzzi, Campagna, Emilia-Romagna, Friuli-Venezia, Giulia, Lazio, Liguria, Lombardy, išskyrus Sondrio provinciją, Marche, Molise, Piedmont, Tuscany, Umbria Veneto, išskyrus Belluno provinciją, įskaitant salas, kurios priklauso tokiems regionams kaip Elba ir kitos Tuscan arkibelago salos, Ponziane salos, Capri ir Ischia.

5.3. Ispanijoje vynuogynais užsodintos teritorijos:

5.3.1. Šiose provincijose: Lugo, Orense, Pontevedra, Įvilla (išskyrus komunas, kurios atitinka Cebreros „comarca“ pavadintam vynui), Burgos, León, Palencia, Salamanca, Segovia, Soria, Valladolid, Zamora, La Rioja, Ilava, Navarra, Huesca, Barcelona, Gerona, Lérida;

5.3.2. Zaragoza provincijos dalyje, kuri yra į šiaurę nuo Ebro upės;

5.3.3. Tarragona provincijos komunose, kurios įeina į Penedés registruotą kilmės pavadinimą;

5.3.4. Tarragona provincijos dalyje, kuri atitinka Conca de Barberį „comarca“ pavadintą vyną.

**6. C III (a) vynuogių auginimo zonai priklauso Graikijos vynuogynais užsodintos teritorijos:** Florina, Imathia, Kilkis, Grevena, Larisa, Ioannina, Levkas, Achaca, Messinia, Arkadia, Korinthia, Iraklio, Khandia, Rethimni, Samos, Lasithi ir Thira (Santorini) saloje.

**7. C III (b) vynuogių auginimo zonai priklauso:**

7.1. Prancūzijoje, vynuogynais užsodintos teritorijos:

7.1.1. Corsica departamentuose;

7.1.2. Toje Var departamento dalyje, kuri yra tarp jūros ir komunų (jos pačios įeina į tą teritoriją) Evenos, Le Beausset, Solličs-Toucas, Cuers, Puget-Ville, Collobričres, La Garde-Freinet, Plan-de-la-Tour ir Sainte Maxime;

7.1.3. Pyrénées Orientales departamento Olette ir Arles-sur-Tech kantonuose.

7.2. Italijoje, vynuogynais užsodintose teritorijose šiuose regionuose: Calabria, Basilicata, Apulia, Sardinia ir Sicily, įskaitant salas, priklausančias šiems regionams, tokias kaip Pantelleria ir Lipari, Egadi ir Pelagian salas;

7.3. Graikijoje vynuogynais užsodintos teritorijos, kurios neišvardytos 6 punkte;

7.4. Ispanijoje vynuogynais užsodintos teritorijos, kurios neįtrauktos į 3.2 ir 5.3 punktus;

7.5. Portugalijoje vynuogynais užsodintos teritorijos, kurios neįtrauktos į vynuogių auginimo zoną C 1 (a).

8. Tų teritorijų, kurias apima administraciniai vienetai, išvardyti šiame priede, ribų nustatymas atitinka nacionalines nuostatas, kurios galiojo 1981 m. gruodžio 15 d., Ispanijoje, kurios pagal nacionalines nuostatas galiojo 1986 m. kovo 1 d., ir Portugalijoje, kurios pagal nacionalines nuostatas galiojo 1998 m. kovo 1 d.

#### 4 PRIEDAS

### ETILO ALKOHOLIO KONCENTRACIJOS NURODYMAS ŽENKLINANT RAMIUS VYNUS, PUTOJANČIUS IR GAZUOTUS PUTOJANČIUS VYNUS

1. Faktinė etilo alkoholio koncentracija tūrio proc., užrašoma ženklinant ramius vynus, putojančius ir gazuotus putojančius vynus, turi būti nurodoma sveiku skaičiumi arba kas pusė sveiką skaičiaus po kablelio.

2. Nurodytos faktinės etilo alkoholio koncentracijos nuokrypis:

2.1. ramiems vynams neturi būti didesnis kaip  $\pm 0,5$  tūrio proc. analizės metu nustatytos koncentracijos, tačiau kai tikrinamas rūšinis vynas pkr, laikomas buteliuose daugiau kaip trejus metus, kompetentinga institucija gali leisti šį nuokrypį padidinti 0,3 proc. pagal tūrį;

2.2. putojantiems ir gazuotiems putojantiems vynams neturi būti didesnis kaip  $\pm 0,8$  tūrio proc. analizės metu nustatytos koncentracijos.

3. Ženklime po skaičiaus, parodančio faktinę alkoholio koncentraciją, rašoma frazė „*tūrio proc.*“, o prieš skaičių gali būti rašoma „*faktinė alkoholio koncentracija*“ arba „*faktinė alkoholio konc.*“, arba sutrumpinimas „*alk.*“.

4. 3 p. nuorodų raidžių aukštis turi būti:

4.1. ramiems vynams ne mažesnis kaip 5 mm, jei nominalus tūris didesnis kaip 1 litras, ne mažesnis kaip 3 mm – jei tūris 1 litras arba mažesnis, tačiau didesnis kaip 0,2 l, bei 2 mm – jei nominalus tūris 0,2 l arba mažesnis;

4.2. putojantiems ir gazuotiems putojantiems vynams ne mažesnis kaip 3 mm.

5. Produkto apibūdinimas „*Gazuotas putojantis vynas*“ rašomas etiketėje, kurioje yra privaloma informacija, to paties šrifto ženklais, tačiau mažiausia raidė neturi būti mažesnė kaip 3 mm.

6. Šie produktai gali būti laikomi parduoti, pateikti rinkai arba eksportuojami kol pasibaigs jų atsargos:

6.1. putojantys vynai ir gazuoti putojantys vynai, pagaminti Portugalijoje iki 1990 m. gruodžio 31 d., kurių apibūdinimas ir pateikimas neatitinka šio priedo nuostatų, su sąlyga, kad jie atitinka iki tos datos Portugalijoje galiojusias nuostatas;

6.2. produktai, kurie aprašyti ir pateikti pagal Vokietijos Demokratinės Respublikos nuostatas, galiojusias iki 1990 m. spalio 3 d., tačiau kurių apibūdinimas ir pateikimas neatitinka šio priedo nuostatų.

7. Lietuvos Respublikoje parduodamiems ramiems vynams, putojantiems vynams ir gazuotiems putojantiems vynams iki 2003 06 30 gali būti nurodoma faktinės etilo alkoholio koncentracijos ribos 2 tūrio proc. intervale.

Punkto pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 10223301SAK00000490

---

## 5 PRIEDAS

### **ETILO ALKOHOLIO KONCENTRACIJOS NURODYMAS ŽENKLINANT LIKERINIUS, PUSIAU PUTOJANČIUS IR GAZUOTUS PUSIAU PUTOJANČIUS VYNUS**

1. Faktinė etilo alkoholio koncentracija tūrio proc., užrašoma ženklinant likerinius, pusiau putojančius ir gazuotus pusiau putojančius vynus, turi būti nurodoma sveiku skaičiumi arba kas pusė sveiką skaičiaus po kablelio. Nurodytos faktinės etilo alkoholio koncentracijos nuokrypis neturi būti didesnis kaip  $\pm 0,8$  tūrio proc. analizės metu nustatytos koncentracijos.

2. Ženkliname po skaičiaus, parodančio faktinę alkoholio koncentraciją, rašoma frazė „*tūrio proc.*“, o prieš skaičių gali būti rašoma „*faktinė alkoholio koncentracija*“ arba „*faktinė alkoholio konc.*“, arba sutrumpinimas „*alk.*“. Šių nuorodų raidžių aukštis – ne mažesnis kaip 3 mm.

3. Likeriniai vynai, pusiau putojantys ir gazuoti pusiau putojantys vynai, kurie iki 1988 m. gegužės 1 d. buvo supilti į ne didesnes kaip 60 dm<sup>3</sup> nominalaus tūrio talpyklas su etiketėmis ir ant kurių faktinė alkoholio koncentracija nėra nurodyta pagal šio priedo 1 p., tačiau ji nurodyta laikantis Lietuvos Respublikoje ar kitoje valstybėje galiojančių nuostatų, kurios buvo taikomos iki 1988 m. gegužės 1 d., ar ant kurių alkoholio koncentracija nėra nurodyta, nes pagal Lietuvos Respublikos ar kitos valstybės nuostatas, kurios galiojo iki tos datos, jos ir nereikėjo nurodyti, arba iki 1993 m. sausio 1 d. buvo išpilstyti į butelius, kurių uždaromasis įtaisas apgaubtas švinine kapsule arba folija, gali būti laikomi pardavimui, pateikti rinkai arba eksportuojami tol, kol bus suvartotos visos jų atsargos.

---

## 6 PRIEDAS

### **IŠSAMIOS PUTOJANČIŲ VYNŲ APIBRĖŽIMO, PREKINIO PATEIKIMO, ŽENKLINIMO IR APSAUGOS TAISYKLĖS**

#### **1. Apibrėžimai:**

1.1. Šios taisyklės nustato, kaip apibūdinti ir pateikti:

1.1.1. putojančius vynus, apibrėžtus šio reglamento 68 p. ir pagamintus Lietuvos Respublikoje bei Europos Sąjungos valstybėse;

1.1.2. gazuotus putojančius vynus, apibrėžtus šio reglamento 69 p. ir pagamintus Lietuvos Respublikoje bei Europos Sąjungos valstybėse;

1.1.3. putojančius vynus, pagamintus trečiosiose šalyse;

1.1.4. gazuotus putojančius vynus, pagamintus trečiosiose šalyse.

1.2. Putojantiems vynams, nurodytiems šio priedo 1.1.1 p., priskiriami:

1.2.1. putojantys vynai, apibrėžti 10 priedo 8 p.;

1.2.2. rūšiniai putojantys vynai, apibrėžti 10 priedo 9 p., ir

1.2.3. rūšiniai putojantys vynai, pagaminti konkrečiuose regionuose (rūšiniai putojantys vynai pkr), apibrėžti XI priedo 11 p.

1.3. Bendrosios sąvokos:

1.3.1. Ženklvinimas – bet kurios nuorodos, simboliai, iliustracijos ir žymenys bei bet kuris kitas aprašymas, kuriais siekiama apibūdinti produktą ir kurie yra nurodomi ant tos pačios talpyklos, įskaitant kamščius, arba prie talpyklų pritvirtintose etiketėse bei ant butelio kaklelio apvyniojame medžiagoje. Tam tikri ženklvinimo apribojimai nurodyti šio priedo 9.5 punkte;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

1.3.2. Pakuotė – apsauginė apvyniojamoji medžiaga, tokia kaip popierius, visų rūšių šiaudiniai apvalkalai, kartonas ir dėžės, naudojami gabenant vieną ar kelias talpyklas ir jas pateikiant galutiniam vartotojui;

1.3.3. Gamintojas – fizinis arba juridinis asmuo ar asmenų grupė, kurie vykdo šio priedo 1 p. nurodyto produktų gamybą arba kurių vardu vykdoma ši gamyba;

1.3.4. Gamyba – šviežių vynuogių, vynuogių misų ir vynų perdirbimas į šio priedo 1 p. nurodytus produktus;

1.3.5. Pardavėjas, nurodytas šio priedo 2.2.2 punkte, fiziniai ar juridiniai asmenys, kurie neįeina į vyno gamintojo apibrėžimą ir kurie savo vardu saugo putojančius ar gazuotus putojančius vynus, ketindami juos pateikti vartojimui. Šis apibrėžimas taip pat taikomas tokių fizinių ar juridinių asmenų grupėms.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

#### **2. Privalomoji informacija:**

2.1. Šio priedo 1.1 p. nurodytų produktų ženklvinime turi būti ši informacija:

2.1.1. produkto pavadinimas, laikantis šio priedo 4.2 p. nuostatų;

2.1.2. produkto nominalus tūris;

2.1.3. produkto rūšis pagal šio priedo 4.3 p. nuostatas;

2.1.4. faktinė alkoholio koncentracija tūrio proc.;

Lietuvos Respublikoje parduodamiems, šiame priede apibrėžtiems produktams, iki 2003 06 30 turi būti nurodoma tik faktinė etilo alkoholio koncentracija;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

2.2. šio priedo 1.1.1 ir 1.1.2 p. nurodytų produktų ženklinime, be informacijos, nurodytos šio priedo 2.1 p., pateikiama:

2.2.1. gamintojo arba pardavėjo įmonės, įsteigtos Lietuvos Respublikoje ar Europos Sąjungoje, pavadinimas arba pavardė;

2.2.2. vietinio administracinio teritorinio vieneto ar jo dalies pavadinimas ir Europos Sąjungos valstybė, kurioje yra šio priedo 2.2.1 p. nurodyto asmens pagrindinė būstinė pagal šio priedo 4.4 ir 4.5 p. nuostatas.

Jeigu ženklinime nurodyta gamintojo pavardė ar įmonės pavadinimas, o produktas gaminamas kitame vietinės administracinės teritorijos plote, jo dalyje ar valstybėje, pagal šio priedo 2.2.2 p. nurodytą informaciją būtina papildyti vietinio administracinio teritorinio vieneto ar jo dalies, kur vykdoma gamyba, pavadinimu, o jei gaminama kitoje valstybėje, tos valstybės pavadinimu.

Šio priedo 2.2 punkte nurodytoms detalėms taikomas 18 priedo 6.1.1 punktas.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

2.3. Šio priedo 1.1.3 ir 1.1.4 p. nurodytų produktų ženklinime, be informacijos pagal šio priedo 2.1 p., turi būti nurodoma:

2.3.1. importuotojo pavardė arba įmonės pavadinimas ir vietinio administracinio vieneto bei Europos Sąjungos valstybės ar Lietuvos Respublikos, kurioje yra importuotojo pagrindinė būstinė, pavadinimai;

2.3.2. gamintojo pavardė arba įmonės pavadinimas ir vietinio administracinio teritorinio vieneto ir trečiosios šalies, kurioje yra gamintojo pagrindinė būstinė, pavadinimai pagal šio priedo 4.4 ir 4.5 p. nuostatas.

2.4. Ženklinimo informacija papildoma šiais atvejais:

2.4.1. kai produktai yra pagaminti iš vynu, kurių kilmė – trečiosios šalys, kaip nurodyta šio reglamento 68 p., ženklinime pažymima, kad produktas yra pagamintas iš importuotų vynu ir nurodoma panaudoto vyno sudarant *cuvée* kilmės trečioji šalis;

2.4.2. rūšinių putojančių vynu pkr ženklinime nurodomas konkretaus regiono, kuriame buvo išaugintos produkto gamybai panaudotos vynuogės, pavadinimas;

2.4.3. rūšinių aromatinių putojančių vynu, minimų 11 priedo 11.10 p., ženklinime nurodomas arba vyninių vynuogių veislės, iš kurios jie buvo pagaminti, pavadinimas arba žodžiai „pagamintas iš aromatinių vynuogių veislių“.

### **3. Neprivalomoji informacija:**

3.1. Šio priedo 1.1 p. nurodytų produktų apibūdinimą ženklinime galima papildyti kita informacija su sąlyga, kad:

3.1.1. toji informacija neklaidins asmenų, kuriems ji skirta, ypač teikiant privalomąją šio priedo 2 p. nurodytą informaciją ir neprivalomąją šio priedo 5 p. nurodytą informaciją;

3.1.2. prireikus yra laikomasi šio priedo 5 p. nuostatų.

3.2. Vykdamas putojančio vyno sektoriaus priežiūrą ir valdymą, kompetentingos institucijos gali, vadovaudamosi Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktais, reikalauti, kad šio priedo 2.2.1 p. nurodytas gamintojas ar pardavėjas pateiktų informacijos apie atitinkamo produkto ar jo gamyboje naudotų produktų prigimtį, identiškumą, kokybę, sudėtį, kilmę ir geografinę kilmę tikslumo įrodymų.

3.3. Kai informacijos tikslumo įrodymų reikalauja:

3.3.1. Lietuvos Respublikos ar Europos Sąjungos valstybės, kurioje yra įsteigta gamintojo ar pardavėjo įmonė, kompetentinga institucija, įrodymų galima reikalauti tiesiogiai iš tokių asmenų;

3.3.2. kitos valstybės kompetentinga institucija, tai valstybei, kurioje įsteigta gamintojo arba pardavėjo įmonė, kompetentinga institucija turi suteikti pastarajai visą prašomą informaciją ir pranešti apie priemones, kurių buvo imtasi dėl jos prašymo.

Jei kompetentingos institucijos nustato, kad informacijos tikslumas neįrodytas, pripažįstama, kad pateikiant atitinkamą informaciją nesilaikoma šio reglamento.

#### 4. Išsamios privalomosios informacijos pateikimo taisyklės:

4.1. Šio priedo 2 p. nurodyta informacija pateikiama:

4.1.1. ant talpyklos viename matymo plote (etiketėje);

4.1.2. aiškiais, įskaitomais ir neištrinamais ženklais, kurie pakankamai dideli, kad aiškiai išsiskirtų iš fono ir skirtųsi nuo kitos rašytinės ar vaizdinės informacijos.

Informacija apie importuotoją gali būti pateikiama ir už vieno matymo ploto ribų.

4.2. Prekiniai pavadinimai, minimi šio priedo 2.1.1 p.:

4.2.1. Putojančio vyno, nurodyto 10 priedo 8 p. – „*putojantis vynas*“;

4.2.2. Rūšinio putojančio vyno, nurodyto 10 priedo 9 p., išskyrus vyną, nurodytą šio priedo 4.2.4 p. – „*rūšinis putojantis vynas*“ arba „*Sekt*“;

Punkto pakeitimai:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

4.2.3. Rūšinio putojančio vyno pkr, nurodyto 11 priedo 11 p.:

4.2.3.1. „*rūšinis putojantis vynas, pagamintas konkrečiame regione*“ arba „*rūšinis putojantis vynas pkr*“, arba „*Sekt bestimmter Anbaubgebiete*“, arba „*Sekt A*“, arba

4.2.3.2. specifinis tradicinis Europos Sąjungos valstybės, kurioje vynas buvo pagamintas, terminas, vienas iš 8 priedo 2.2.3.3 p. 3 pastraipoje nurodytų terminų ir įtrauktų į sąrašą, arba

4.2.3.3. vienas iš rūšinių putojančių vynų pkr, nurodytų 8 priedo 2.2.3.2 p., konkrečių regionų, arba

4.2.3.4. dvi nuorodos, vartojamos kartu.

Tačiau Lietuvos Respublika bei Europos Sąjungos valstybės pagal galiojančią tvarką gali reikalauti, kad tam tikrų rūšinių putojančių vynų pkr, pagamintų jų teritorijoje, ženklinime kai kurios šio priedo 4.2.3.1 p. nuorodos turi būti vartojamos arba vienos, arba kartu;

4.2.4. Rūšinio aromatinio putojančio vyno, nurodyto 10 priedo 9.3 p. – „*rūšinis aromatinis putojantis vynas*“;

Punkto pakeitimai:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

4.2.5. Putojančio vyno, kurio kilmė – trečioji šalis:

4.2.5.1. „*putojantis vynas*“ arba

4.2.5.2. „*rūšinis putojantis vynas*“ arba „*Sekt*“, kai tokio vyno gamybai nustatyti reikalavimai yra pripažįstami tolygiais 10 priedo 9 p. išdėstytiems reikalavimams.

Tokių putojančių vynų prekinis apibūdinimas pateikiamas kartu nurodant trečiąją šalį, kurioje buvo išaugintos jo gamybai panaudotos vynuogės, jis buvo fermentuotas ir paverstas putojančiu vynu. Kai produktai, panaudoti putojančio vyno gamybai, buvo gauti ne toje šalyje, kur jis buvo pagamintas, o kitoje šalyje, gamybos šalies pagal šio priedo 2.3 p. pavadinimas etiketėje turi aiškiai išsiskirti iš visos kitos informacijos.

4.2.6. Gazuoto putojančio vyno, kurio kilmė – Lietuvos Respublika, Europos Sąjungos valstybė arba trečioji šalis – „*gazuotas putojantis vynas*“.

Terminas „*gazuotas putojantis vynas*“ nurodomas etiketėje, kurioje yra šiame priede nustatyta privalomoji informacija. Jei pagal vartojamos kalbos sąvoką nuoroda dėl pridėto anglies dioksido neaiški, ženklinime papildomai įrašomi žodžiai „*pagamintas, pridėjus anglies dvideginio*“. Tai nurodoma to paties tipo ir dydžio ženklais toje pačioje eilutėje, kaip ir prekinis apibūdinimas, arba iš karto kitoje eilutėje.

Punkto pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

4.3. Produkto rūšis, minima šio priedo 2.1.3 p., apibrėžta pagal cukraus kiekį, nurodoma vienu iš toliau pateiktų terminų, kurie yra suprantami Lietuvos Respublikoje, Europos Sąjungos paskirties valstybėje arba trečiojoje šalyje, kurioje produktas parduodamas tiesioginiam žmonių vartojimui:

4.3.1. „*natūralusis briutas*“, „*brut nature*“, „*naturherb*“, „*bruto natural*“, „*pas dosé*“, „*dosage zéro*“ arba „*dosaggio zero*“, jei cukraus kiekis yra mažesnis kaip 3 g/dm<sup>3</sup>; šiuos terminus galima vartoti tik apibūdinant produktus, į kuriuos nėra pridėto cukraus po antrinio fermentavimo;

4.3.2. „*ekstra briutas*“, „*extra brut*“, „*extra herb*“ arba „*extra bruto*“, jei cukraus kiekis yra 0–6 g/dm<sup>3</sup>;

4.3.3. „*briutas*“, „*brut*“, „*herb*“ arba „*bruto*“, jei cukraus kiekis yra mažesnis kaip 15 g/dm<sup>3</sup>;

4.3.4. „*labai sausas*“, „*extra dry*“, „*extra trocken*“ arba „*extra seco*“, jei cukraus kiekis yra 12–20 g/dm<sup>3</sup>;

4.3.5. „*sausas*“, „*sec*“, „*trocken*“, „*secco*“ arba „*asciutto*“, „*dry*“, „*tūr*“, „*ζηπος*“, „*seco*“, „*torr*“ arba „*kuiva*“, jei cukraus kiekis yra 17–35 g/dm<sup>3</sup>;

4.3.6. „*pusiau sausas*“, „*demi-sec*“, „*halbtrocken*“, „*abboccato*“, „*medium dry*“, „*halvtūr*“, „*ημιζηπος*“, „*semi seco*“, „*meio seco*“, „*halvtorr*“ arba „*puolikuiva*“, jei cukraus kiekis yra 33–50 g/dm<sup>3</sup>;

4.3.7. „*saldus*“, „*doux*“, „*mild*“, „*doce*“, „*sweet*“, „*syd*“, „*γλυκός*“, „*dulce*“, „*dolce*“, „*söt*“ arba „*makea*“, jei cukraus kiekis yra didesnis kaip 50 g/dm<sup>3</sup>. Šiame punkte apibrėžta produkto rūšis Lietuvos Respublikoje gali būti vadinama terminu „pusiau saldus“ iki 2003 01 01.

Jei cukraus kiekis produkte atitinka dviejų iš šio priedo 4.3.1–4.3.7 p. nurodytų terminų vartojimą, gamintojas arba importuotojas privalo pasirinkti ir vartoti tik vieną iš jų.

Nepaisant šio priedo 2.1.3 p., aromatinių rūšinių putojančių vynų, nurodytų 10 priedo 9.3 p., ir aromatinių rūšinių putojančių vynų, pagamintų konkrečiame regione, nurodytų 11 priedo 11.10 p., vietoj nurodomo produkto rūšies, nurodytos šio priedo 4.3.1–4.3.7 p., galima nurodyti analizės būdu nustatytą cukraus kiekį, išreikštą g/dm<sup>3</sup>.

Norint nurodyti produkto rūšį pagal nustatytą cukraus kiekį, ženklinime galima pateikti tik tokią informaciją, kuri yra nurodyta šio priedo 4.3.1–4.3.7 p. ir šio priedo 4.3 p. 3 pastraipoje.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

4.4. Gamintojo pavardė ar įmonės pavadinimas ir vietinio administracinio teritorinio vieneto ar jo dalies pavadinimas bei valstybė, kurioje yra gamintojo pagrindinė būstinė, nurodoma:

4.4.1. pilnai arba

4.4.2. kodu, jei produktai yra pagaminti Lietuvos Respublikoje ar Europos Sąjungos valstybėje, su sąlyga, kad asmens, asmenų grupės ar įmonės, išskyrus gamintojo, kurie dalyvauja produkto prekiname platinime, pavadinimas, vietinis administracinis teritorinis vienetas ar jo dalis ir Lietuvos Respublika ar Europos Sąjungos valstybė, kurioje yra tokio asmens, asmenų grupės ar įmonės pagrindinė būstinė, yra pateikiami pilnai.

4.5. Jeigu ženklinime pateiktas vietinio administracinio teritorinio vieneto ar jo dalies pavadinimas siekiant nurodyti, kur yra gamintojo ar kito asmens, dalyvaujančio produkto prekiname platinime, pagrindinė būstinė, arba kur produktas buvo pagamintas, ir šioje informacijoje pavartotas ne tas konkretaus regiono, nurodyto 11 priedo 1 p., pavadinimas, kuris tinka teikiamam produktui apibūdinti, toks pavadinimas privalo būti pateiktas kodu.

Tačiau Lietuvos Respublika bei Europos Sąjungos valstybės pagal jose galiojančią tvarką gali nustatyti kitas atitinkamas jų teritorijoje pagamintų produktų apibūdinimo taisykles, ypač nustatydamos ženklų dydį, kuris nekeltų jokių neaiškumų dėl vyno geografinės kilmės;

4.6. Specifinio tradicinio Europos Sąjungos valstybės, kurioje vinas buvo pagamintas, termino pagal šio priedo 4.2.3.2 punktą taikymo nuostatos yra nurodytos 18 priedo 8.2 punkte.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

## 5. Tam tikrų specifinių terminų vartojimas:

5.1. Geografinės vietos, išskyrus konkretaus regiono, mažesnio už Europos Sąjungos valstybę ar trečiąją šalį, pavadinimą galima vartoti tik papildant:

5.1.1. rūšinio putojančio vyno pkr,

5.1.2. rūšinio putojančio vyno, kuriam suteiktas tokios geografinės vietos pavadinimas ir kuris įtrauktas į 22 priede nurodytą sąrašą arba;

Punkto pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

5.1.3. Putojančio vyno, kurio kilmė - trečioji šalis ir kurio gamybos sąlygos pripažįstamos tolygiomis 10 priedo 9 punkte nustatytoms rūšiniam putojančiam vynui, turinčiam geografinės vietos pavadinimą, sąlygoms, apibūdinimą pagal 23 priedo nuostatas;

Punkto pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

5.1.4. tai atitinka Lietuvos Respublikos, Europos Sąjungos valstybės ar trečiosios šalies, kurioje putojantis vynas buvo pagamintas, taisyklės;

5.1.5. atitinkama geografinė vieta yra tiksliai apibrėžta;

5.1.6. visos vynuogės, iš kurių buvo gautas produktas, išskyrus produktus, esančius *tirage liqueur* ir *expedition liqueur*, buvo išaugintos toje geografinėje vietoje;

5.1.7. geografinė vieta yra konkrečiame regione, kurio vardu pavadintas vynas (taikoma rūšiniam putojančiam vynui pkr);

5.1.8. tos geografinės vietos pavadinimas nėra skirtas rūšiniams putojantiems vynams pkr apibūdinti (taikoma rūšiniam putojančiam vynui).

Nepaisant šio priedo 5.1.6 p., Europos Sąjungos valstybės gali leisti vartoti geografinės vietos, mažesnės už konkretų regioną, pavadinimą rūšinio putojančio vyno pkr apibūdinimui papildyti, jei bent 85 proc. produkto buvo gauta iš toje vietoje išaugintų vynuogių.

5.2. Vynuogių veislės pavadinimą galima vartoti tik papildant šio priedo 1.1.1 p. nurodytų produktų ar 1.1.3 p. nurodytų produktų apibūdinimą, kai jo gamybos sąlygos yra pripažįstamos tolygiomis 10 priedo 9 p. arba 11 priedo 11 p. nustatytoms sąlygoms.

Vynuogių veislės pavadinimas arba to pavadinimo sinonimas gali būti nurodytas tik tais atvejais, kai:

5.2.1. tos veislės auginimas ir iš jos gautų produktų panaudojimas atitinka Lietuvos Respublikos, Europos Sąjungos arba trečiosios šalies, kurioje buvo išaugintos panaudotos vynuogės, nuostatas;

5.2.2. jei toji veislė yra įrašyta į Europos Sąjungos valstybės, kurioje buvo gauti *cuvée* sudarymui panaudoti produktai, nustatytą sąrašą;

5.2.3. tos veislės pavadinimo negalima sumaišyti su konkretaus regiono arba geografinės vietos pavadinimu, taikomu kitam Europos Sąjungoje gaminamam arba į ją importuojamam vynui apibūdinti;

5.2.4. tos veislės pavadinimas nėra kartojamas toje pačioje nuorodoje, nebent egzistuoja nė viena tokį pavadinimą turinti veislė, ir tas pavadinimas yra įrašytas į gaminančios Europos Sąjungos valstybės nustatytą sąrašą;

5.2.5. produktas buvo gautas tik iš šios veislės, išskyrus produktus, esančius *tirage liqueur* arba *expedition liqueur* sudėtyje, ir jei toji veislė turi vyraujančią įtaką produkto pobūdžiui;

5.2.6. gamybos proceso trukmė, įskaitant brandinimą gamybos įmonėje, skaičiuojant nuo fermentavimo, skirto *cuvée* paversti putojančiu produktu, pradžios yra ne trumpesnė kaip 90 dienų, su sąlyga, kad fermentavimo, skirto *cuvée* paversti putojančiu produktu, ir *cuvée* buvimas ant nuosėdų truko:

5.2.6.1. mažiausiai 60 dienų;

5.2.6.2. mažiausiai 30 dienų, jei fermentavimas vyksta talpyklose su maišikliais.

Tačiau ši nuostata netaikoma aromatiniais putojantiems vynams, nurodytiems 10 priedo 9.3 p. ir 11 priedo 11.10 p.

Nepaisant šio priedo 5.2.1.–5.2.6 p., galima:

5.2.7. leisti vartoti vienos vynuogių veislės pavadinimą, jei bent 85 proc. vynuogių, iš kurių yra gautas produktas, yra būtent tos veislės, išskyrus produktus, kurie yra *tirage liqueur* ir *expedition liqueur* sudėtyje, ir jei toji veislė turi svarbiausią įtaką produkto pobūdžiui;

5.2.8. leisti vartoti dviejų vynuogių veislių pavadinimą, kai taip yra numatyta gaminančios valstybės nuostatose, su sąlyga, kad visos vynuogės, iš kurių buvo gautas produktas, priklauso būtent šioms trims veislėms, išskyrus produktus, kurie yra *tirage liqueur* ir *expedition liqueur* sudėtyje, ir jei tų dviejų ar trijų veislių mišinys nulemia išskirtines produktų savybes;

5.2.9. apriboti tam tikrų vynuogių veislių, minimų šio priedo 5.2.1.-5.2.6. p., pavadinimų vartojimą.

5.3. Terminas „*fermentuota butelyje*“ gali būti vartojamas apibūdinant tik:

5.3.1. rūšinį putojantį vyną pkr;

5.3.2. rūšinį putojantį vyną arba

5.3.3. putojantį vyną, kurio kilmė – trečioji šalis ir kurio gamybos sąlygos pripažįstamos tolygiomis 10 priedo 9 p. arba 11 priedo 11 p. nustatytoms sąlygoms.

Terminą „*fermentuota butelyje*“ leidžiama vartoti tik tuo atveju, kai:

5.3.4. produktas buvo paverstas putojančiu antrinio fermentavimo būdu butelyje;

5.3.5. gamybos proceso trukmė, įskaitant brandinimą gamybos įmonėje, skaičiuojant nuo fermentavimo, skirto *cuvée* paversti putojančiu produktu, pradžios yra ne trumpesnė kaip 9 mėn.;

5.3.6. fermentavimo trukmė, skirta paversti *cuvée* putojančiu produktu, ir *cuvée* buvimas ant nuosėdų truko 90 dienų;

5.3.7. produktas nuo nuosėdų buvo atskirtas filtravimo būdu nukošiant arba nupilant.

5.4. Terminai „*fermentuota butelyje tradiciniu metodu*“, „*tradicinis metodas*“, „*klasikinis metodas*“ arba „*klasikinis tradicinis metodas*“ ir vertimas gali būti vartojami tik apibūdinant:

5.4.1. rūšinį putojantį vyną pkr;

5.4.2. rūšinį putojantį vyną arba

5.4.3. putojantį vyną, kurio kilmė – trečioji šalis ir kurio gamybos sąlygos pripažįstamos tolygiomis 10 priedo 9 p. arba 11 priedo 11 p. nustatytoms sąlygoms.

Šiuos terminus leidžiama vartoti tik tuo atveju, jei produktas:

5.4.4. buvo paverstas putojančiu antrinio alkoholinio fermentavimo būdu butelyje;

5.4.5. susidaręs *cuvée* be pertrūkių lietėsi su nuosėdomis bent 9 mėn. toje pačioje įmonėje;

5.4.6. *cuvée* buvo atskirtas nuo nuosėdų nupilant.

5.5. Terminas, nusakantis gamybos būdą, kuriame yra pavartotas konkretaus regiono ar kitokios geografinės vietos pavadinimas, ar iš jų išvestinis terminas, gali būti vartojamas apibūdinti tik:

5.5.1. rūšinį putojantį vyną pkr;

5.5.2. rūšinį putojantį vyną arba

5.5.3. putojantį vyną, kurio kilmė – trečioji šalis ir kurio gamybos sąlygos yra pripažįstamos tolygiomis 10 priedo 9 p. arba 11 priedo 11 p. nustatytoms sąlygoms.

Tokie terminai gali būti vartojami apibūdinti tik tokį produktą, kuris pagal šio priedo 5.5 p. priskiriamas minimam geografiniam vienetui.

5.6. Specialių terminų vartojimas rūšiniams putojantiems vynams pkr, kurie tenkina šio priedo 5.4.4–5.4.6 p. nustatytas sąlygas.

5.6.1. Terminas „*Winzersekt*“ taikomas tik rūšiniams putojantiems vynams pkr, pagamintiems Vokietijoje, o terminas „*Hauzersekt*“ vartojamas tik rūšiniams putojantiems vynams, pagamintiems Austrijoje, kai:

5.6.1.1. abi šios vynu grupės yra pagamintos iš tame pačiame vynuogyne, įskaitant ir augintojų grupes, išaugintų vynuogių, ir gamintojas, kaip nurodyta šio priedo 4.4 p., į vyną perdirba vynuoges, skirtas rūšiniams putojantiems vynams pkr gauti;

5.6.1.2. abiejų šių grupių vyną šio priedo 5.6.1.1 p. minimas augintojas parduoda su etiketėmis, kuriose nurodytas vynuogynas, vynuogių veislė ir metai.

Pagal galiojančias taisykles termino „*Winzersekt*“ ir jo ekvivalentų lietuvių ar kitomis Europos Sąjungos kalbomis vartojimui galima taikyti papildomus reikalavimus. Pagal tas pačias taisykles gali būti leidžiama nustatyti specialias ir ypač griežtesnes taisykles.

Nurodytus terminus galima vartoti tik kilmės kalba.

5.6.2. Terminas „*crémant*“ vartojamas tik rūšiniams putojantiems vynams pkr:

5.6.2.1. kuriems Europos Sąjungos valstybė, kurioje jie yra pagaminti, juos taiko kartu su konkreto regiono pavadinimu;

5.6.2.2. baltiesiems rūšiniams putojantiems vynams pkr, pagamintiems iš misos, gautos spaudžiant netraiškytas vynuoges, kai iš 150 kg vynuogių gaunama ne daugiau kaip 100 dm<sup>3</sup> misos;

5.6.2.3. kuriuose sieros dioksido yra ne daugiau kaip 150 mg/dm<sup>3</sup>;

5.6.2.4. kuriuose cukraus yra mažiau kaip 50 g/dm<sup>3</sup> ir

5.6.2.5. pagamintiems pagal papildomas specialias taisykles, reglamentuojančias jų gamybą ir apibūdinimą, kurias yra nustačiusi valstybė, kurioje jie yra pagaminti.

Šio priedo 5.6.2.1 p. išimties tvarka rūšinių putojančių vynu pkr, kuriems atitinkama valstybė termino „*crémant*“ netaikė, gamintojai šį terminą vartoti gali su sąlyga, kad jie tradiciškai jį vartojo bent 10 metų iki 1996 m. liepos 1 d.

5.7. Vyno pagaminimo metai gali būti naudojami apibūdinant tik:

5.7.1. rūšinį putojantį vyną pkr;

5.7.2. rūšinį putojantį vyną arba

5.7.3. putojantį vyną, kurio kilmė – trečioji šalis ir kurio gamybos sąlygos yra pripažįstamos tolygiomis 10 priedo 9 p. arba 11 priedo 11 p. nustatytoms sąlygoms.

Nuoroda į pagaminimo metus leidžiama tik tuo atveju, kai bent 85 proc. produkto, išskyrus produktus, esančius *tirage liqueur* ir *expedition liqueur* sudėtyje, yra gauta iš vynuogių, išaugintų nurodytais metais.

Tačiau Europos Sąjungos valstybės gali nustatyti, kad pagaminimo metus galima nurodyti jų teritorijoje pagamintiems rūšiniams putojantiems vynams pkr tik tuo atveju, jei visas produktas, išskyrus produktus, esančius *tirage liqueur* ir *expedition liqueur* sudėtyje, yra gautas iš tais metais išaugintų vynuogių.

5.8. Nuoroda į aukštesnę kokybę leidžiama tik:

5.8.1. rūšiniam putojančiam vynui pkr;

5.8.2. rūšiniam putojančiam vynui ir

5.8.3. putojančiam vynui, kurio kilmė – trečioji šalis ir kurio gamybos sąlygos yra pripažįstamos tolygiomis 10 priedo 9 p. arba 11 priedo 11 p. nustatytoms sąlygoms.

5.9. Europos Sąjungos valstybės ir trečiosios šalies pavadinimo bei iš jų sudaryto būdvardžio negalima vartoti kartu su šio priedo 4.2 p. minimu prekiniu apibūdinimu, jei produktas nėra pagamintas tos Europos Sąjungos valstybės ar trečiosios šalies teritorijoje vien tik iš toje pačioje teritorijoje išaugintų ir į vyną perdirbtų vynuogių.

5.10. Produkto apibūdinimo, paminėto šio priedo 1.1 p., negalima papildyti nuoroda apie konkurse laimėtą medalį, prizą ar kitą apdovanojimą ar tokio apdovanojimo simboliu, išskyrus atvejus, kai oficiali institucija ar tam tikslui oficialiai pripažinta institucija yra apdovanojusi atitinkamo produkto tam tikrą kiekį.

5.11. Terminas „Premium“ arba „Reserve“ galima vartoti tik papildant:

5.11.1. terminą „rūšinis putojantis vynas“ arba

5.11.2. vieną iš terminų, minimų šio priedo 4.2.3 p.

*Terminą „Reserve“ galima prireikus papildyti apibūdinimu, laikantis gaminančios Europos Sąjungos valstybės nustatytų sąlygų.*

5.12. Prireikus gali būti sudarytos įgyvendinimo nuostatos, kuriose būtų:

5.12.1. numatytos sąlygos, kaip vartoti:

5.12.1.1. šio priedo 5.8. p. nurodytus terminus;

5.12.1.2. terminus, susijusius su gamybos metodu, išskyrus nurodytus šio priedo 5.3-5.6 p.;

5.12.1.3. terminus, apibūdinančius vynuogių veislių, iš kurių yra pagamintas atitinkamas produktas, ypatybes;

5.12.2. sudarytas šio priedo 5.12.1 p. minimų terminų sąrašas.

5.13. Frazę „pagamintas pridėjus anglies dioksido“ privaloma pridėti prie šių produktų pavadinimų: „vins mousseux gazéifiés“, „vino spumante gassificato“, „aerated sparkling wine“, „αεριουχων αρωδων οινων“, „vino espumoso gasificado“, „vinho espumoso gaseificado“, „gazuotas putojantis vynas“;

5.13.1. ši papildoma frazė rašoma toje pačioje eilutėje kaip produkto pavadinimas arba iš karto po jos, ženklais kurie ne mažesni kaip pusė tų, kurie nurodo prekės pavadinimą.

## **6. Kalbos, kurias galima vartoti etiketėse:**

6.1. Šio priedo 2 p. nurodyta informacija pateikiama lietuvių ar viena ar keliomis oficialiomis Europos Sąjungos kalbomis taip, kad galutinis vartotojas galėtų lengvai suprasti visą informaciją.

6.2. Šio priedo 3 p. nurodyta informacija pateikiama lietuvių arba viena ar keliomis oficialiomis Europos Sąjungos kalbomis.

6.3. Teikiant produktus rinkai konkrečių Europos Sąjungos valstybių teritorijoje, jei leidžiama, informacija gali būti pateikiama ir kuria nors neoficialia Europos Sąjungos kalba, jei tokios kalbos vartojimas atitinkamoje valstybėje ar kurioje nors jos teritorijos dalyje yra tradicinis ir įprastas.

Tačiau:

6.3.1. rūšinių putojančių vynų pkr ir rūšinių putojančių vynų ženklavime vartojama tik lietuvių ar oficiali Europos Sąjungos valstybės, kurios teritorijoje produktas buvo pagamintas, kalba:

6.3.1.1. nurodant konkretaus regiono, kaip apibrėžta šio priedo 2.4.2 p., pavadinimą;

6.3.1.2. nurodant kitos geografinės vietos, kaip apibrėžta šio priedo 5.1 p., pavadinimą (jei minėtieji produktai yra pagaminti Graikijoje, tokią informaciją galima pakartoti viena ar keliomis kitomis oficialiomis Europos Sąjungos kalbomis);

6.3.2. produktų, kurių kilmė – trečiosios šalys, ženklavime:

6.3.2.1. vartoti trečiosios šalies, kurioje produktas buvo pagamintas, oficialią kalbą leidžiama su sąlyga, kad šio priedo 2.1 p. nurodyta informacija yra pateikiama ir lietuvių kalba;

6.3.3. produktų, kurių kilmė – Europos Sąjunga ir kurie yra skirti parduoti Lietuvos Respublikos vidaus rinkoje, ženklavime, šio priedo 2.1 p. minima informacija, pateikta kuria nors Europos Sąjungos oficialia kalba, turi būti pakartota lietuvių kalba pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus.

## **7. Prekinis pateikimas:**

7.1. Šio priedo 1.1 p. nurodytus produktus galima laikyti pardavimui ir išleisti į rinką tik stikliniuose buteliuose, kurie:

7.1.1. yra užkimšti:

7.1.1.1. iš kamštinės medžiagos padarytu grybo formos kamščiu, kuris gali liestis su maisto produktais, įtvirtintu tam tikru įtaisu, apdengtu, jei reikia, kepurėle ar apvyniotu folija, kuri visiškai dengia kamštį ir visą ar dalį butelio kaklelio;

7.1.1.2. bet kuriuo kitu tinkamu kamščiu, jei tai yra buteliai, kurių nominali talpa neviršija 0,20 dm<sup>3</sup>;

7.1.1.3. Lietuvos Respublikoje parduodami produktai, apibūrėti šiame priede, gali būti užkimšti ir maistinio polietileno kamščiu iki 2003 01 01;

7.1.2. paženklinti pagal šio teisės akto nuostatas.

Šio priedo 7.1.1 p. nurodyti kamščiai negali būti uždengti kapsule ar folija, kuri yra pagaminta švino pagrindu;

7.1.3. tačiau produktams, kuriems taikomas šio priedo 1.1 p. ir kurie yra pagaminti antrinio alkoholinio fermentavimo būdu butelyje, kaip minima šio priedo 5.3 ir 5.4 p., ir putojantiems vynams, kurių gamybos procesas tebevyksta užkimšus laikinu kamščiu ir kurie yra dar be etiketės, Lietuvos Respublika ar gaminanti Europos Sąjungos valstybė gali nustatyti išimtis su sąlyga, kad tokie vynai:

7.1.3.1. yra skirti rūšiniams putojantiems vynams pkr gauti;

7.1.3.2. yra apyvartoje tik tarp gamintojų konkrečiame regione;

7.1.3.3. gabenami su lydraščiais ir

7.1.3.4. yra ypač kruopščiai tikrinami;

7.1.3.5. tokios išimtys gali būti taikomos iki 2001 m. gruodžio 31 d. rūšinių putojančių vynų gamintojams, kuriems Lietuvos Respublika ar atitinkama Europos Sąjungos valstybė aiškiai jas suteikė ir kurie laikosi Lietuvos Respublikos ar tos Europos Sąjungos valstybės narės nustatytų sąlygų, svarbiausia susijusių su priežiūra.

7.2. Laikantis nustatytų taisyklių, į putojančiam vynui skirtus butelius ar panašius butelius su kamščiu, nurodytu šio priedo 7.1.1 p., pardavimui, išleidimui į rinką ar eksportui galima supilstyti tik:

7.2.1. produktus, paminėtus šio priedo 1.1 p.;

7.2.2. gėrimus, kurie tradiciškai yra pilstomi į tokius butelius ir:

7.2.2.1. kurie atitinka pusiau putojančio vyno ar gazuoto pusiau putojančio vyno apibūrinimą arba

7.2.2.2. yra gauti iš vaisių ar kitos žemės ūkio žaliavos, alkoholinio fermentavimo būdu (pirmiausia – tai 7 priedo 4.2 p. ir šio teisės akto V dalyje nurodyti produktai), arba

7.2.2.3. kuriuose faktinė alkoholio koncentracija yra ne didesnė kaip 1,2 tūrio proc.;

7.2.3. produktus, kurie ir supilstyti į tokius butelius neklaidina vartotojų dėl jų tikrosios prigimtės.

7.3. Ženklėjimas gali būti atliekamas pagal Lietuvos Respublikoje galiojančias taisykles, ypač dėl:

7.3.1. etikečių vietos ant talpyklų;

7.3.2. etikečių minimalaus dydžio;

7.3.3. nuorodų išdėstymo etiketėse;

7.3.4. ženklų dydžio etiketėse;

7.3.5. simbolių, iliustracijų ir firminių pavadinimų vartojimo.

7.4. Kai ant produktų, nurodytų šio priedo 1.1 p., pakuotės yra nurodyta informacija apie joje esantį produktą, nurodant šią informaciją, reikia laikytis šio teisės akto nuostatų, nepažeidžiant šio priedo 7.5 p.

7.5. Kai talpyklos, kuriose yra šio priedo 1.1 p. išvardyti produktai, pardavimui galutiniam vartotojui yra pateikiamos pakuotėje, ji turi būti paženklinta pagal šio reglamento reikalavimus.

Gali būti priimtos paprastesnės taisyklės, taikomos, kai specialiose pakuotėse yra maži šio priedo 1.1 p. išvardytų produktų kiekiai, sudėti vieni ar su kitais produktais.

## **8. Bendrovės prekiniai ženklai:**

8.1. Kai šio priedo 1.1 p. išvardytų produktų apibūdinimai papildomi bendrovės prekiniais ženklais, juose negali būti jokių žodžių, ženklų ar iliustracijų, kurie:

8.1.1. galėtų būti neaiškūs vartotojams ar juos suklaidinti, arba

8.1.2. galėtų būti sumaišyti su stalo vyno, rūšinio vyno, pagaminto konkrečiame regione, įskaitant rūšinį putojantį vyną pkr ir importuotą vyną, kurio apibūdinimą reglamentuoja Lietuvos

Respublikos ar Europos Sąjungos nuostatos, apibūdinimu arba su bet kurio kito šio priedo 1.1 p. produkto apibūdinimu, arba yra tapatūs tokių produktų apibūdinimui, išskyrus produktus, naudojamus atitinkamo putojančio vyno *cuvée* sudarymui, kuris turi teisę būti taip apibūdintas.

8.2. Nepaisant šio priedo 8.1.2 p., gerai žinomo įregistruoto šio priedo 1.1 p. produkto bendrovės prekinio ženklo, kuris yra tapatus konkrečios regiono ar geografinės vietos, mažesnės už konkretų regioną, pavadinimui, savininkas gali, net jei jis ir neturi teisės pagal šio priedo 8.1 p. ir toliau tą ženklą vartoti, jei ženklas buvo įregistruotas bent 25 metus prieš tai, kai rūšinius vynus pkr gaminanti Europos Sąjungos valstybė oficialiai pripažino atitinkamą geografinį pavadinimą, ir tas bendrovės prekinis ženklas buvo iš tikrųjų naudojamas be pertrūkių.

Bendrovės prekiniais ženklais, kurie atitinka šio priedo 8.1 p. sąlygas, negalima remtis norint uždrausti vartoti geografinių vietų pavadinimą rūšiniam vynui pkr apibūdinti.

### **9. Bendrosios nuostatos:**

9.1. Nepažeidžiant šio priedo 6.1 p., Lietuvos Respublika pripažįsta šio priedo 1.1 p. išvardytų produktų, kurių kilmė – Europos Sąjunga ir kurie yra išleidžiami į rinką Lietuvos Respublikos teritorijoje, apibūdinimą ir pateikimą su sąlyga, kad toks apibūdinimas ir pateikimas atitinka šio teisės akto reikalavimus.

9.2. Kitų produktų, kuriems netaikomas šio priedo 1.1 p. apibūdinimas, pateikimas ir reklama neturi kelti užuominą, kad atitinkamas produktas yra putojantis vynas.

9.3. Prekiniai apibūdinimai, nurodyti šio priedo 4.2 p., naudojami tik produktams, išvardytiems šio priedo 1.1 p.

Tačiau gali būti leidžiama kaip sudėtinio žodžio dalį vartoti terminą „*putojantis vynas*“ gėrimui, priskiriamam KPN kodui 2206 00 91 ir gautam vaisių ar kitų žemės ūkio žaliavų alkoholinio fermentavimo būdu, apibūdinti, jei tokių sudėtinų pavadinimų vartojimas buvo tradicinis pagal galiojusius įstatymus.

Tokie sudėtiniai pavadinimai ženklinant nurodomi vienodo tipo, spalvos ir aukščio ženklais, kurie ryškiai išsiskiria iš kitos informacijos.

9.4. Rūšinius putojančius vynus pkr galima išleisti į rinką tik su sąlyga, kad konkrečios regiono pavadinimas, kurį jie turi teisę turėti, yra pažymėtas ant kamščio, o ant butelio yra etiketė nuo pat produkto išgabenimo iš jo gamybos vietos;

9.5. Žodžiai, simboliai ir kiti ženklai neturi būti ženklinimo dalimi, kaip nustatyta šio priedo 1.3.1 punkte, jeigu jie:

9.5.1. skirti pakuotei ženklinti;

9.5.2. nurodo gamintoją arba talpyklos tūrį ir yra neišdildomai įrašyti tiesiogiai ant talpyklos;

9.5.3. skirti išpilstymui kontroliuoti;

9.5.4. skirti produktui identifikuoti pagal brūkšninį kodą ir (ar) skenavimo įrenginio simbolį;

9.5.5. yra reikalaujami pagal Lietuvos Respublikos ir (ar) Europos Sąjungos valstybės nuostatas, skirtas kokybinei ir kiekybinei produktų, kurie oficialiai ir sistemingai tiriami, kontrolei;

9.5.6. nurodo produkto kainą;

9.5.7. yra reikalaujami pagal Lietuvos Respublikos ir (ar) Europos Sąjungos valstybių mokesčių nuostatas.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

## 7 PRIEDAS

### NATŪRALIOS ETILO ALKOHOLIO KONCENTRACIJOS PADIDINIMO APRIBOJIMAI

1. Atsižvelgiant į klimato sąlygas tam tikrose Europos Sąjungos vynuogių auginimo zonose, suinteresuotos valstybės gali leisti padidinti natūralią etilo alkoholio koncentraciją tūrio proc. šviežiose vynuogėse, vynuogių misoje, rauginamoje (fermentuojamoje) vynuogių misoje ir rauginamame (fermentuojamame) jauname vyne, kuris gaunamas iš leidžiamų naudoti vynuogių rūšių, kaip ir vyne, tinkamame stalo vyno gavybai, bei stalo vyne.

2. Negali būti išduodami leidimai padidinti natūralią alkoholio koncentraciją šio priedo 1 p. nurodytuose produktuose, nebent minimali natūrali alkoholio koncentracija juose yra:

- 2.1. vyndarystės zonoje A – 5 tūrio proc.;
- 2.2. vyndarystės zonoje B – 6 tūrio proc.;
- 2.3. vyndarystės zonoje C I (a) – 7,5 tūrio proc.;
- 2.4. vyndarystės zonoje C I (b) – 8 tūrio proc.;
- 2.5. vyndarystės zonoje C II – 8,5 tūrio proc.;
- 2.6. vyndarystės zonoje C III – 9 tūrio proc.

3. Natūrali alkoholio koncentracija gali būti padidinta 10 priedo 4 p. nurodytais vynininkystės metodais, bet ne daugiau kaip:

- 3.1. vyndarystės zonoje A – 3,5 tūrio proc.;
- 3.2. vyndarystės zonoje B – 2,5 tūrio proc.;
- 3.3. vyndarystės zonoje C – 2 tūrio proc.

4. Ypač nepalankaus klimato metais šio priedo 3 p. numatytas alkoholio koncentracijos padidinimas gali siekti:

- 4.1. vyndarystės zonoje A – 4,5 tūrio proc.
  - 4.2. vyndarystės zonoje B – 3,5 tūrio proc.
-

## 8 PRIEDAS

### IŠSAMIOS TAM TIKRŲ VYNŲ, IŠSKYRUS PUTOJANČIUS VYNUS, APIBRĖŽIMO, PREKINIO PATEIKIMO, ŽENKLINIMO IR APSAUGOS TAISYKLĖS

Pakeistas priedo pavadinimas:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

#### 1. Bendrosios sąvokos:

Bendrosios sąvokos „ženklinimas“ ir „pakuotė“ yra apibrėžtos 6 priedo 1.3.1 ir 1.3.2 p.

#### 2. Privalomoji informacija:

##### 2.1. Ženklinimas:

2.1.1. stalo vynų, stalo vynų su geografiniu nuoroda ir rūšinių vynų pkr;

2.1.2. vynų, kurių kilmė – trečiosios šalys, išskyrus vynus, nurodytus šio priedo 2.1.3 p.;

2.1.3. pateikiama likerinių vynų, pusiau putojančių vynų, gazuotų pusiau putojančių vynų, ir tokių vynų, kurių kilmė – trečiosios šalys, informacija:

2.1.3.1. produkto pavadinimas;

2.1.3.2. nominalus tūris;

2.1.3.3. faktinė alkoholio koncentracija Lietuvos Respublikoje parduodamiems produktams, kuriems skirtas šis priedas, iki 2003 06 30 nurodoma tik faktinė etilo alkoholio koncentracija tūrio proc.;

Punkto pakeitimai:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

2.1.3.4. partijos numeris arba pagaminimo data.

Punkto pakeitimai:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

#### 2.2. Prekinio apibūdinimo sudėtis:

2.2.1. Stalo vyno apibūdinimas susideda iš žodžių „stalo vinas“ ir:

2.2.1.1. Europos Sąjungos valstybės pavadinimo, jei vynuogės yra išaugintos ir perdirbtos į vyną toje valstybėje (taikoma siunčiant į kitą valstybę narę ar eksportuojančią valstybę narę);

2.2.1.2. žodžių „vynų iš įvairių Europos Bendrijos šalių mišinys“, jei vynai yra pagaminti iš produktų, kurių kilmė – įvairios Europos Sąjungos valstybės, mišinio;

2.2.1.3. žodžių „vinas, pagamintas ...(kur) iš vynuogių, išaugintų ...(kur)“, papildant atitinkamų valstybių pavadinimais, jei vynai yra pagaminti vienoje valstybėje iš kitoje valstybėje išaugintų vynuogių;

2.2.1.4. žodžių „retsina“ ir „vino tinto de mezcla“ tam tikriems stalo vynam.

2.2.2. Stalo vynų su geografiniu nuoroda apibūdinimas susideda iš:

2.2.2.1. žodžių „stalo vinas“;

2.2.2.2. geografinės vietos pavadinimo;

2.2.2.3. kai vartojami terminai: „Landwein“, „vin de pays“, „indicazione geografica tipica“, „ονομασία κατά παράδοση“, „οίνοσ τοπικός“, „vino de la tierra“, „vinho regional“, „regional wine“, „landwijn“ arba „krašto vinas“ žodžiai „stalo vinas“ nebūtini;

Punkto pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

2.2.3. Rūšinių vynų pkr apibūdinamas susideda iš:

2.2.3.1. gamybos regiono pavadinimo;

2.2.3.2. kitos informacijos, kuri gali būti nustatyta išimties tvarka;

2.2.3.2.1. žodžių „rūšinis vynas, pagamintas konkrečiame regione“ arba „rūšinis vynas pkr“:

Punkto numeracijos pakeitimas:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

2.2.3.2.2. žodžių „rūšinis likerinis vynas, pagamintas konkrečiame regione“ arba „rūšinis likerinis vynas pkr“:

Punkto numeracijos pakeitimas:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

2.2.3.2.3. „rūšinis pusiau putojantis vynas, pagamintas konkrečiame regione“ arba „rūšinis pusiau putojantis vynas pkr“, arba

Punkto numeracijos pakeitimas:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

2.2.3.2.4. konkrečios tradicinės detalės, kurios įtrauktos į patvirtintą sąrašą, arba kelių tokių detalių, kai jas numato suinteresuotos valstybės nuostatos;

Punkto numeracijos pakeitimas:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

2.2.4. Importuotų iš trečiųjų šalių vynų apibūdinamas susideda iš žodžio „vynas“, papildant kilmės šalies pavadinimu ir, jei yra pateikiama geografinė nuoroda, atitinkamos geografinės teritorijos pavadinimu.

2.2.5. Likerinių vynų apibūdinamas susideda iš žodžių „likerinis vynas“.

2.2.6. Pusiau putojančių vynų apibūdinamas susideda iš žodžių „pusiau putojantis vynas“.

2.2.7. Gazuotų pusiau putojančių vynų apibūdinamas susideda iš žodžių „gazuotas pusiau putojantis vynas“.

2.3. Papildomos ženklavimo nuostatos:

2.3.1. stalo vynams, stalo vynams su geografine nuoroda ir rūšiniams vynams pkr;

2.3.2. vynams, kurių kilmė – trečiosios šalys,

be šio priedo 2.1 ir 2.2 p. nurodytos informacijos, turi būti nurodyta:

pilstytojo pavardė ar įmonės pavadinimas, vietinio administracinio teritorinio padalinio ir valstybės narės pavadinimas ir, jei vynas supilstytas į didesnes kaip 60 dm<sup>3</sup> talpyklas, siuntos gavėjas;

importuotiems vynams – importuotojas, o kai vynas supilstytas Europos Sąjungoje – išpilstytojas.

2.4. Ženklinant likerinius vynus, pusiau putojančius vynus, gazuotus pusiau putojančius vynus ir šių rūšių vynus, kilusius iš trečiųjų šalių, informacija papildoma detalėmis, nurodytomis šio priedo 2.2 ir 2.3 p.

Importuojamiems vynams taikomos taisyklės yra nurodytos 18 priedo III skyriuje.

Punkto pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

### 3. Papildoma informacija:

3.1. Lietuvos Respublikoje ir Europos Sąjungoje pagamintų produktų ženklavimo pagal nustatytas sąlygas informacija gali būti papildyta:

3.1.1. stalo vynų, stalo vynų su geografine nuoroda ir rūšinių vynų pkr:

3.1.1.1. asmenų, dalyvavusių parduodant, pavardėmis, pareigomis ir adresais;

3.1.1.2. produkto rūšimis pagal 18 priedo 7 punkto nuostatas;

Punkto pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.1.1.3. spalvos apibūdinimais, laikantis vyną pagaminusios valstybės nustatytų taisyklių;

3.1.2. stalo vynų su geografiniu nuoroda ir rūšinių vynų pkr:

3.1.2.1. derliaus metais, su sąlyga, kad mažiausiai 85 proc. tokių vynų gamyboje panaudotų vynuogių, neįskaitant saldinimui naudotų produktų, surinktos nurodomais metais (vynams, tradiciškai gaminamiems iš žiemą surinktų vynuogių, prekybos pradžios metai nurodomi kaip derliaus metai);

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.1.2.2. vienos ar kelių vynuogių veislių pavadinimu pagal 18 priedo 8.1 punkto nuostatas;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.1.2.3. prizų ir medalių žymomis, su sąlyga, kad jie buvo suteikti tai vynų partijai Lietuvos Respublikos, Europos Sąjungos valstybės narės ar trečiosios šalies oficialiuose konkursuose, kuriuose vynai buvo įvertinti visiškai objektyviai;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.1.2.4. būdais, taikytais produktui gauti, ar metodais, taikytais jam pagaminti;

3.1.2.5. kitais tradiciniais terminais pagal gaminančios valstybės nustatytas taisykles;

3.1.2.6. vynuogyno pavadinimu;

3.1.2.7. nuoroda, kad vinas buvo išpilstytas valdoje arba vynuogyne, esančiame gamybos regione, arba rūšinių vynų pkr atveju – esančiame visiškai šalia tokio regiono, pagal 18 priedo 16 punkto nuostatas.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.1.3. rūšinių vynų pkr:

3.1.3.1. nuoroda į geografinę vietovę, mažesnę už konkretų regioną pagal 18 priedo 15.1 punkto nuostatas;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.1.3.2. nuoroda į geografinę vietovę, didesnę už konkretų regioną, siekiant nurodyti rūšinio vynu pkr kilmę pagal 18 priedo 15.2 punkto nuostatas;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.1.3.3. regiono, kuriame vinas buvo išpilstytas, pavadinimu pagal 18 priedo 16 punkto nuostatas su sąlyga, kad tokia informacija yra tradicinė ir įprasta atitinkamame konkrečiame regione.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.2. Papildomą informaciją, atitinkančią šio priedo 3.1 p. nurodytą informaciją, reikia nustatyti likeriniams vynams, pusiau putojantiems vynams, gazuotiems pusiau putojantiems vynams ir vynams, kurių kilmė – trečiosios šalys.

Šis punktas neapriboja Lietuvos Respublikos ir Europos Sąjungos valstybių galimybių priimti šių produktų apibūdinimo taisykles, iki bus įgyvendintos atitinkamos Europos Sąjungos taisyklės.

Importuojamiems vynams taikomos taisyklės yra nurodytos 18 priedo IV ir V skyriuose.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.3. Šio priedo 2.1 p. nurodytų produktų ženklimą galima papildyti ir kitomis žymomis, laikantis 3.3.1 ir 3.3.2 punktuose nurodytų reikalavimų:

3.3.1. produktų, kurie nurodyti 8 priede, ženklimas gali būti papildytas kitomis nuorodomis užtikrinant, kad jos neklaidins vartotojų, ypač tais atvejais, kai jas galima supainioti su privalomomis nuorodomis, išdėstytomis šio priedo 2.1 punkte, arba neprivalomomis nuorodomis, išdėstytomis šio priedo 3.1 punkte;

3.3.2. įgaliotosios Lietuvos Respublikos institucijos gali pareikalauti iš išpilstytojų, siuntėjų ar importuotojų, pateikti produktų, nurodytų 8 priede, arba produktų, naudotų juos gaminant, prigimtį, tapatumą, kokybę, sudedamąsias dalis, kilmę arba šaltinius apibūdinančių nuorodų tikslumo įrodymų.

Jeigu įgaliotosios Lietuvos Respublikos institucijos nustato, kad tokie įrodymai nėra pateikti, nagrinėjamos ženklinimo nuorodos laikomos neatitinkančiomis šio reglamento nuostatų.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.4. Lietuvos Respublika ar Europos Sąjungos gaminančios valstybės kai kurias šio priedo 3.1 ir 3.2 p. nuorodas savo teritorijoje gali laikyti privalomomis, drausti jas arba apriboti jų taikymą pagal galiojančius teisės aktus;

3.5. Įmonės pavadinimas vartojamas pagal šio priedo 3.1.2 punktą tuomet, kai ši įmonė yra susijusi su produkto platinimu ir yra susitarimas jos pavadinimą vartoti.

Kai įmonė yra vyndario valda, kurioje vynas yra pagamintas, įmonės pavadinimas vartojamas tik tuo atveju, jeigu vyno gamybai panaudotos tik vynuogės surinktos šioje valdoje;

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

3.6. Šio priedo 3.1.2 punkto tikslais Europos Sąjungos valstybės nustato jų teritorijoje pagamintam vynui nuorodas, patvirtinančias, kad stalo vynas su geografine nuoroda ir rūšinis vynas pkr išpilstytas:

3.6.1. gamintojo valdoje;

3.6.2. gamintojų grupės;

3.6.3. įmonėje, kuri yra gamybos regione arba rūšiniai vynai pkr, nurodyti 11 priedo 4.3 punkte, – visiškai šalia gamybos esančiame regione.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

#### **4. Tam tikrų specifinių terminų vartojimas:**

4.1. Bendrieji pavadinimai „vynas“ ir „stalo vynas“ vartojami tik produktams, kurie atitinka šiame reglamente nurodytus apibrėžimus.

4.2. Tačiau šio priedo 4.1 p. neapriboja galimybių:

4.2.1. sudėtiniame pavadinime vartoti žodį „vynas“ kartu su vaisiaus pavadinimu produktams, gautiems fermentuojant ne vynuoges, o kitus vaisius;

4.2.2. vartoti kitus sudėtinius pavadinimus, kuriuose yra žodis „vynas“.

4.3. Specialieji pavadinimai:

4.3.1. terminas „*likerinis vynas*“ taikomas tik produktams, atitinkantiems šiame reglamente nurodytą apibrėžimą;

4.3.2. terminai „*rūšinis likerinis vynas, pagamintas konkrečiame regione*“ arba „*rūšinis likerinis vynas pkr*“ taikomi tik produktams, atitinkantiems šiame reglamente nurodytą apibrėžimą ir šio reglamento specifinius reikalavimus;

4.3.3. terminas „*pusiau putojantis vynas*“ taikomas tik produktams, atitinkantiems šiame reglamente nurodytą apibrėžimą;

4.3.4. terminai „*rūšinis pusiau putojantis vynas, pagamintas konkrečiame regione*“ arba „*rūšinis pusiau putojantis vynas pkr*“ taikomi tik produktams, atitinkantiems šiame reglamente nurodytą apibrėžimą ir šio reglamento specifinius reikalavimus;

4.3.5. terminas „*gazuotas pusiau putojantis vynas*“ taikomas tik produktams, atitinkantiems šiame reglamente nurodytą apibrėžimą;

4.3.6. Šio priedo 4.3 punkto išimtys nurodytos 18 priedo 23 punkte.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

4.4. Jei yra vartojami šio priedo 4.2 p. nurodyti sudėtiniai pavadinimai, svarbu, kad dėl to nebūtų painiojami šio priedo 4.1 p. išvardyti produktai.

#### **5. Kalbos, kurias galima vartoti ženklinant produktus:**

5.1. Ženklavimo informacija turi būti pateikiama lietuvių ar viena ar keliomis oficialiomis Europos Sąjungos kalbomis taip, kad galutinis vartotojas galėtų lengvai suprasti kiekvieną informacijos nuorodą.

Nepaisant šios nuostatos, konkretaus regiono pavadinimas, kitokio geografinio vieneto pavadinimas, tradiciniai specifiniai terminai ir papildoma tradicinė informacija, vynuogių ir jų asociacijų pavadinimai ir informacija apie išpilstymą pateikiami tik lietuvių ar viena iš Europos Sąjungos valstybės, kurios teritorijoje produktas buvo pagamintas, oficialių kalbų.

Informacija apie produktus, kurių kilmė – Graikija, gali būti pakartota lietuvių ir viena ar keliomis Europos Sąjungos oficialiomis kalbomis.

Konkreto regiono pavadinimą bei kitokio geografinio vieneto pavadinimą galima pateikti vien tik kita oficialia Europos Sąjungos kalba, kai toje valstybės teritorijos dalyje, kurioje yra minimas konkretus regionas, tokia kalba yra prilyginama oficialiai kalbai, jei toje produktų kilmės valstybėje tokios kalbos vartojimas yra tradicinis ir įprastas.

Jei produktai yra įsigyti ir išleisti į rinką Europos Sąjungos valstybių teritorijoje, jos gali leisti, kad antroje pastraipoje minėta informacija būtų pateikiama kalba, kuri nėra oficiali Europos Sąjungos kalba, jei tokios kalbos vartojimas toje valstybėje ar jos teritorijos dalyje yra tradicinis ir įprastas dalykas.

Gaminančios Europos Sąjungos valstybės gali leisti, kad antroje pastraipoje minėta informacija būtų pateikiama ir kita kalba, jei tokios kalbos vartojimas atitinkamai informacijai pateikti yra tradiciškai priimtas dalykas.

5.2. Kai atitinkamas produktas eksportuojamas ir kai trečiosios šalies teisės aktai to reikalauja, leidžiama šio priedo 5.1 punkto išimtis ir ženklavimo nuorodos, ypač privalomos, gali būti pateikiamos papildomai ne lietuvių ir ne Europos Sąjungos valstybių narių kalbomis.

Šio priedo 5.1 p. nuostatoms galima taikyti ir kitas išimtis pagal Lietuvos Respublikoje galiojančią tvarką.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

#### **6. Bendrovės prekiniai ženklai:**

6.1. Kai šiame reglamente išdėstytų produktų apibūdinimas papildomas bendrovės prekiniais ženklais, juose negali būti žodžių, ženklų ir iliustracijų:

6.1.1. kurie gali klaidinti vartotojus;

6.1.2. kuriuos vartotojai gali supainioti su stalo vynu, likerinio vyno, pusiau putojančio vyno, gazuoto pusiau putojančio vyno, rūšinio vyno pkr ar importuoto vyno, kurio apibūdinimą reglamentuoja Lietuvos Respublikos ar Europos Sąjungos nuostatos, apibūdinimu arba su bet kurio kito šiame priede nurodyto produkto apibūdinimu; arba kurie yra identiškai tokių produktų apibūdinimui, nebent produktai, naudojami minėtiems galutiniams produktams pagaminti, turi teisę būti taip apibūdinami.

Be to, stalo vyno, likerinio vyno, pusiau putojančio vyno, gazuoto pusiau putojančio vyno, rūšinio vyno pkr arba importuoto vyno ženklime negali būti bendrovės prekinio ženklo su žodžiais, ženklais ar iliustracijomis, kuriose:

6.1.3. jei tai -

6.1.3.1. stalo vyno, likerinio vyno, pusiau putojančio vyno ir pusiau putojančio gazuoto vyno bendrovės prekiniai ženklai, yra pavartotas rūšinio vyno pkr pavadinimas;

6.1.3.2. rūšinių vynų pkr etiketės, yra pavartotas stalo vyno pavadinimas;

6.1.3.3. importuotų vynų bendrovės prekiniai ženklai, yra pavartotas stalo vyno arba rūšinio vyno pkr pavadinimas;

6.1.4. jei tai – stalo vynų su geografine nuoroda, rūšinių vynų pkr ar importuotų vynų bendrovės prekiniai ženklai, yra nurodyta klaidinga informacija, ypač apie geografinę kilmę, vyninių vynuogių veislę, vyno pagaminimo metus ar aukštą kokybę;

6.1.5. jei tai – stalo vynų, išskyrus nurodytuosius šio priedo 6.1.4 p., likerinių vynų, pusiau putojančių vynų ir gazuotų pusiau putojančių vynų pavadinimai, yra nurodyta informacija apie geografinę kilmę, vyninių vynuogių veislę, pagaminimo metus ar aukštą kokybę;

6.1.6. jei tai – importuotų vynų pavadinimai, tokia iliustracija gali kelti sunkumų, atskiriant stalo vyną, likerinį vyną, pusiau putojantį vyną, gazuotą pusiau putojantį vyną, rūšinį vyną pkr ar importuotą vyną, kurie yra apibūdinami pateikiant geografinę nuorodą.

6.2. Nesilaikant šio priedo 6.1.2 p., iš vynuogių misos pagaminto vyno registruoto prekinio ženklo, kuris identiškas:

6.2.1. geografinio vieneto, mažesnio už konkretų regioną, pavadinimui, vartojamam rūšiniam vynui pkr apibūdinti, arba

6.2.2. geografinio vieneto pavadinimui, kuris yra vartojamas stalo vynui apibūdinti darant geografinę nuorodą, arba

6.2.3. importuoto vyno, apibūdinamo geografinę nuoroda, pavadinimui, savininkas, netgi jei jis pagal šio priedo 6.1.1 p. neturi teisės vartoti tokį ženklą, gali ir toliau šį prekinį ženklą vartoti iki 2002 m. gruodžio 31 d. su sąlyga, jei:

6.2.3.1. šį prekinį ženklą Lietuvos Respublikos ar Europos Sąjungos valstybės kompetentinga institucija įregistravo ne vėliau kaip 1985 m. gruodžio 31 d. pagal tuo metu galiojusius įstatymus;

6.2.3.2. jis faktiškai buvo vartojamas be pertrūkių nuo įregistravimo datos iki 1986 m. gruodžio 31 d. arba ženklas buvo įregistruotas iki 1984 m. sausio 1 d., arba bent tą dieną.

Be to, gerai žinomo įregistruoto vyno ar vynuogių misos bendrovės prekinio ženklo, kuriame yra žodžiai, sutampantys su konkreto regiono pavadinimu ar geografinio vieneto, mažesnio už konkretų regioną, pavadinimu, savininkas gali ir toliau jį vartoti (netgi tuo atveju, jei jis neturi teisės vartoti tokio pavadinimo pagal šio priedo 6.1 p.), pagal atitinkamas Europos Sąjungos rūšinių vynų nuostatas, jei jis tapatus pradinio savininko ar pradinio pavadinimo pateikėjo pateiktam pavadinimui, su sąlyga, kad bendrovės prekinis ženklas buvo įregistruotas bent 25 metus prieš tai, kai atitinkamą geografinį pavadinimą oficialiai pripažino gaminanti Europos Sąjungos valstybė, ir kad toks bendrovės prekinis ženklas buvo faktiškai vartojamas be pertrūkių.

Bendrovės prekiniais ženklais, kurie atitinka šio priedo 6.2 p. sąlygas, negalima remtis, norint neleisti naudoti geografinių vienetų pavadinimų rūšiniam vynui pkr ar stalo vynui apibūdinti.

## **7. Pateikimas į rinką, kontrolė ir apsauga:**

7.1. Nuo to momento, kai produktas pateikiamas į rinką ne didesnės kaip 60 dm<sup>3</sup> talpyklose, ji turi būti su paženklinta. Ženklavimas turi atitikti šio reglamento reikalavimus; tai taikoma ir didesnių kaip 60 dm<sup>3</sup> talpyklų ženklavimui.

7.2. Galima numatyti šio priedo 7.1 p. išimtis.

7.3. Lietuvos Respublika ir kiekviena Europos Sąjungos valstybė yra atsakinga už rūšinių vynų pkr ir stalo vynų su geografine nuoroda, kuriais prekiaujama pagal šį reglamentą, kontrolę ir apsaugą.

7.4. Prekiaujant Lietuvos Respublikoje bei Europos Sąjungoje ir laikantis abipusiško principo, importuotiems vynams, skirtiems tiesiogiai žmonėms vartoti ir turintiems geografinę nuorodą, gali būti taikoma apsaugos ir kontrolės sistema, nurodyta šio priedo 7.3 p.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, *Žin.*, 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

---

## 9 PRIEDAS

### LEISTINŲ VYNININKYSTĖS METODŲ IR PROCESŲ SĄRAŠAS

1. Vynininkystės metodai ir procesai, kuriuos galima taikyti šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, rauginamai vynuogių misai, rauginamai misai, išskirtai iš padžiovintų vynuogių, koncentruotai vynuogių misai ir dar besifermentuojančiam jaunam vynui, yra šie:

- 1.1. aeracija arba papildymas deguonimi;
- 1.2. apdorojimas šiluma;
- 1.3. centrifugavimas ir filtravimas su inertiniu filtravimo reagentu ar be jo su sąlyga, kad taip apdorotame produkte nelieta jokių nepageidaujamų likučių;
- 1.4. anglies dioksido, argono arba azoto panaudojimas atskirai arba kartu inertinei atmosferai sukurti, produktui nuo oro apsaugoti;
- 1.5. mielių panaudojimas vyno gamyboje;
- 1.6. vieno ar kelių toliau išvardytų metodų taikymas mielių augimui skatinti:
  - 1.6.1. pridedant diamonio fosfato arba amonio sulfato;
  - 1.6.2. pridedant amonio sulfito ar amonio rūgščiojo sulfito;
  - 1.6.3. pridedant tiamino hidrochlorido;
- 1.7. sieros dioksido, kalio rūgščiojo sulfito arba kalio rūgščiojo meta sulfito, kitaip vadinamo kalio disulfitu ar kalio pirodisulfitu, panaudojimas;
- 1.8. sieros dioksido pašalinimas fiziniais procesais;
- 1.9. baltos misos ir jauno dar besifermentuojančio baltos vynu apdorojimas vynininkystėje naudojama medžio anglimi;
- 1.10. nuskaidrinimas, panaudojant vieną ar kelias toliau išvardytas vynininkystei skirtas medžiagas:
  - 1.10.1. valgomąją želatiną;
  - 1.10.2. žuvų klijus;
  - 1.10.3. kazeiną ir kalio kazeiną;
  - 1.10.4. kiaušinių baltymą ir/arba laktoalbuminą;
  - 1.10.5. bentonitą;
  - 1.10.6. želė arba silicio dioksido koloidinį tirpalą;
  - 1.10.7. kaoliną;
  - 1.10.8. taniną;
  - 1.10.9. pektinolitinius fermentus;
  - 1.10.10. betagliukanazės fermentinį preparatą nustatytomis sąlygomis;
- 1.11. sorbo rūgšties arba kalio sorbato panaudojimas;
- 1.12. vynu rūgšties panaudojimas, 10 priedo 5 ir 7 punktuose nustatytomis sąlygomis;
- 1.13. vienos ar kelių toliau nurodytų medžiagų panaudojimas rūgštingumui sumažinti 10 priedo 5 ir 7 punktuose nustatytomis sąlygomis:
  - 1.13.1. neutralus kalio tartratas;
  - 1.13.2. kalio rūgštusis karbonatas;
  - 1.13.3. kalcio karbonatas, kuriame gali būti nedideli kiekiai L (+) vynu ir L (-) obuolių rūgščių dvigubos kalcio druskos;
  - 1.13.4. kalcio tartratas;
  - 1.13.5. vynu rūgštis;
  - 1.13.6. smulkių miltelių pavidalo homogeniškas preparatas, susidedantis iš vienodų vynu rūgšties ir kalcio karbonato dalių;
- 1.14. *Aleppo* pušies sėklų panaudojimas;
- 1.15. preparato iš mielių ląstelių sienelių panaudojimas;
- 1.16. polivinilpolipirolidono panaudojimas;

- 1.17. pieno rūgšties bakterijų vyno suspensijoje panaudojimas;
- 1.18. tam tikro kiekio lizocimo pridėjimas nustatytais sąlygomis.
2. Vynininkystės metodai ir procesai, kuriuos galima taikyti vynuogių misai, skirtai rektifikuotai koncentruotai vynuogių misai gaminti:
  - 2.1. aeracija;
  - 2.2. apdorojimas šiluma;
  - 2.3. centrifugavimas ir filtravimas su inertiniu filtravimo reagentu ar be jo su sąlyga, kad taip apdorotame produkte nelieka jokių nepageidaujamų likučių;
  - 2.4. sieros dioksido, kalio rūgščiojo sulfato ar kalio rūgščiojo meta sulfato, kitaip vadinamo kalio disulfitu arba kalio piro-sulfitu, panaudojimas;
  - 2.5. sieros dioksido pašalinimas fiziniiais procesais;
  - 2.6. apdorojimas vynininkystėje naudojama medžio anglimi;
  - 2.7. kalcio karbonato, kuriame gali būti nedideli kiekiai L (+) vyno ir L (-) maleino obuolių rūgšties dvigubos kalcio druskos, panaudojimas;
  - 2.8. jonų mainų dervų panaudojimas.
3. Procesai ir vynininkystės metodai, kuriuos galima taikyti besifermentuojančiai tiesioginiai žmonių vartojimui skirtai vynuogių misai, stalo vynui gaminti tinkamam vynui, stalo vynui, putojančiam vynui, gazuotam putojančiam vynui, pusiau putojančiam vynui, gazuotam pusiau putojančiam vynui, likeriniam vynui ir rūšiniams vynams, pagamintiems konkrečiame rajone:
  - 3.1. ne daugiau kaip 5 proc. šviežių nuosėdų, kurios yra tinkamos kokybės, nepraskiestos ir kuriose yra nuo sausų vynu fermentavimosi likusių mielių, panaudojimas sausuose vynuose;
  - 3.2. aeracija ir oro burbuliukų sudarymas panaudojant argoną arba azotą;
  - 3.3. apdorojimas šiluma;
  - 3.4. centrifugavimas ir filtravimas su inertiniu filtravimo reagentu ar be jo su sąlyga, kad taip apdorotame produkte nelieka jokių nepageidaujamų likučių;
  - 3.5. anglies dioksido, argono arba azoto panaudojimas atskirai arba kartu inertinei atmosferai sukurti ir apsaugoti nuo oro produktą;
  - 3.6. anglies dioksido pridėjimas;
  - 3.7. sieros dioksido, kalio rūgščiojo sulfito arba kalio rūgščiojo meta sulfito, kuris gali būti vadinamas kalio disulfitu arba kalio piro-sulfitu, panaudojimas;
  - 3.8. sorbo rūgšties arba kalio sorbato pridėjimas, su sąlyga, kad galutinis sorbo rūgšties kiekis apdorotame produkte, jį išleidžiant į rinką tiesioginiai žmonėms vartoti, ne didesnis kaip 200 mg/l;
  - 3.9. L-askorbo rūgšties pridėjimas;
  - 3.10. citrinų rūgšties pridėjimas vynui stabilizuoti;
  - 3.11. vyno rūgšties panaudojimas vynui parūgštinti 10 priedo 5 ir 7 punktuose nustatytais sąlygomis;
  - 3.12. vienos ar kelių toliau išvardytų medžiagų panaudojimas rūgštingumui sumažinti 10 priedo 5 ir 7 punktuose nustatytais sąlygomis:
    - 3.12.1. neutralus kalio tartratas;
    - 3.12.2. kalio rūgštusis karbonatas;
    - 3.12.3. kalcio karbonatas, kuriame yra nedideli kiekiai L (+) vyno ir L (-) obuolių rūgšties dvigubos kalcio druskos;
    - 3.12.4. kalcio tartratas;
    - 3.12.5. vyno rūgštis;
    - 3.12.6. smulkių miltelių pavidalo homogeniškas preparatas, susidedantis iš vienodų vyno rūgšties ir kalcio karbonato dalių;
  - 3.13. nuskaidrinimas viena ar keliomis vynininkystėje naudojamomis medžiagomis:
    - 3.13.1. valgomąją želatiną;
    - 3.13.2. žuvų klijais;

- 3.13.3. kazeinu ir kalio kazeinatu;
  - 3.13.4. kiaušinių baltymu ir/arba laktoalbuminu;
  - 3.13.5. bentonitu;
  - 3.13.6. želė arba silicio dioksido koloidiniu tirpalu;
  - 3.13.7. kaolinu;
  - 3.13.8. betagliukanazės fermentiniu preparatu nustatytomis sąlygomis;
  - 3.14. tanino pridėjimas;
  - 3.15. baltųjų vynų apdorojimas vinyininkystėje naudojama medžio anglimi;
  - 3.16. besifermentuojančios, tiesioginiam žmonių vartojimui skirtos vynuogių misos, baltųjų ir rožinių vynų apdorojimas kalio ferocianidu;
  - 3.17. raudonųjų vynų apdorojimas kalio ferocianidu arba kalcio fitatu;
  - 3.18. *meta*-vyno rūgšties pridėjimas;
  - 3.19. akacijų gumos panaudojimas;
  - 3.20. D, L-vyno rūgšties, kitaip vadinama racemine vyno rūgštimi, arba kalio neutralios druskos pridėjimas kalcio pertekliui nusėdinti;
  - 3.21. kalcio alginato arba kalio alginato panaudojimas putojančių vynų, gautų fermentuojant buteliuose ir nupylus nuosėdas, gamyboje;
  - 3.22. vyno gamyboje naudojamų mielių (sausų arba vyno suspensijoje) panaudojimas gaminant putojančius vynus;
  - 3.23. tiamino ir amonio druskų pridėjimas į bazinius vynus, kad geriau augtų mielės, gaminant putojantį vyną:
    - 3.23.1. mielių mitybai naudojamoms diamonio fosfato arba amonio sulfato druskoms;
    - 3.23.2. tiamino augimui skatinti tiamino hidrochlorido pavidalu;
  - 3.24. alilo izotiocianatu impregnuotų gryno parafino diskų panaudojimas atmosferos sterilumui – tik tose valstybėse, kuriose tokie diskai naudojami tradiciškai ir jei to nedraudžia nacionaliniai įstatymai, su sąlyga, kad jie naudojami tik didesnėse kaip 20 l talpose ir alilo izotiocianato pėdsakų nelieka vyne;
  - 3.25. tartrato nusėdinimui:
    - 3.25.1. kalio rūgščiojo tartrato pridėjimas;
    - 3.25.2. kalcio tartrato pridėjimas;
  - 3.26. vario sulfato panaudojimas skonio ir kvapo defektams vyne panaikinti;
  - 3.27. preparatų iš mielių ląstelių sienelių panaudojimas;
  - 3.28. polivinilpolipirolidono panaudojimas;
  - 3.29. pieno rūgšties bakterijų vyno suspensijoje panaudojimas;
  - 3.30. karamelės, kaip nurodyta Lietuvos higienos normoje HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, pridėjimas likerinių vynų ir likerinių vynų, pagamintų konkrečiame regione, spalvai sustiprinti;
  - 3.31. lizocimų pridėjimas.
4. Vinyininkystės metodai ir procesai, kuriuos galima taikyti besifermentuojančiai tiesioginiam žmonių vartojimui skirtai vynuogių misai, stalo vynui gaminti tinkamam vynui, stalo vynui, putojančiam vynui, gazuotam putojančiam vynui, pusiau putojančiam vynui, gazuotam pusiau putojančiam vynui, likeriniam vynui ir rūšiniam vynui, pagamintam konkrečiame regione, griežtai nustatytomis sąlygomis:
- 4.1. deguonies pridėjimas;
  - 4.2. elektrodializės taikymas vyno rūgščiai stabilizuoti vyne;
  - 4.3. ureazės panaudojimas karbamido kiekiui vyne sumažinti.
5. Šiame priede išvardytų medžiagų naudojimo apribojimai bei reikalavimai ir jų kokybės nustatymo metodai yra pateikti 13 priede.

Papildyta punktu:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

---

## TAM TIKRŲ VYNININKYSTĖS METODŲ TAIKymo SĄLYGOS IR KOKYBĖS RODIKLIAI

### 1. Sieros dioksido kiekis

1.1. Bendrasis sieros dioksido kiekis vynuose, išskyrus putojančius ir likerinius vynus, juos pateikiant į rinką, negali būti didesnis kaip:

1.1.1. 160 mg/dm<sup>3</sup> raudonojo vyno;

1.1.2. 210 mg/dm<sup>3</sup> baltojo ir rožinio vyno.

Punkto pakeitimai:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

1.2. Nepaisant šio priedo 1.1 p., didžiausias leidžiamas sieros dioksido kiekis padidinamas vynuose, kuriuose likutinis cukraus kiekis, išreikštas invertuotu cukrumi, yra ne mažesnis kaip 5 g/dm<sup>3</sup>, iki:

1.2.1. 210 mg/dm<sup>3</sup> raudono vyno ir 260 mg/dm<sup>3</sup> balto ir rožinio vyno;

1.2.2. 300 mg/dm<sup>3</sup>:

1.2.2.1. vynu, kurie pagal Europos Sąjungos nuostatas turi teisę būti apibūdinami pavadinimu „Spätlese“;

1.2.2.2. rūšinių baltųjų vynu pkr, kurie turi teisę į registruotą kilmės nurodymą „Bordeaux supérieur“, „Graves de Vayres“, „Côtes de Bordeaux“, „St Macaire“, „Première Côtes de Bordeaux“, „Ste-Foy Bordeaux“, „Côtes de Bergerac“ (su apibūdinimu „Côtes de Saussignac“ ir be jo), „Haut Montravel“, „Côtes de Montravel“ ir „Rosette“;

1.2.2.3. rūšinių baltųjų vynu pkr, turinčių teisę į kilmės nurodymą „Allela“, „La Mancha“, „Navarra“, „Penedés“, „Rioja“, „Rueda“, „Tarragona“ ir „Valencia“;

1.2.2.4. rūšinių vynu pkr, kurių kilmė – Didžioji Britanija, apibūdinamų ir pateikimų pagal Didžiosios Britanijos įstatymus terminu „botrytis“ ar kitu lygiaverčiu terminu, tokiu kaip „taurus derliaus“ („noble harvest“), „taurus vėlyvo derliaus“ („noble late harvested“) arba „specialaus vėlyvo derliaus“ („special late harvested“);

1.2.2.5. rūšinių baltųjų vynu pkr, kurie turi teisę į kilmės nuorodą Gaillac;

Papildyta papunkčiu:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

1.2.2.6. rūšinių vynu pkr, kurie turi teisę į kilmės nuorodas Alto Adige ir Trentino ir pažymimi abiem arba vienu iš terminų „passito“ arba „vendemmia tardiva“;

Papildyta papunkčiu:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

1.2.2.7. rūšinių vynu pkr Moscato di Pantelleria naturale ir Moscato di Pantelleria;

Papildyta papunkčiu:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

1.2.2.8. stalo vynu, turinčių toliau išvardytas geografines nuorodas ir kurių visuminė etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 15 tūrio proc., o likutinis cukraus kiekis didesnis kaip 45 g/dm<sup>3</sup>:

- Vin de pays Franche-Comté,
- Vin de pays des coteaux de l'Auxois,
- Vin de pays de Saône-et-Loire,
- Vin de pays des coteaux de l'Ardèche,
- Vin de pays des collines rhodaniennes,
- Vin de pays du comté Tolosan,

- *Vin de pays des côtes de Gascogne*,
- *Vin de pays du Gers*,
- *Vin de pays du Lot*,
- *Vin de pays des côtes du Tarn*,
- *Vin de pays de la Corrèze*,
- *Vin de pays de l'Île de Beauté*,
- *Vin de pays d'Oc*,
- *Vin de pays des côtes de Thau*,
- *Vin de pays des coteaux de Murviel*;

Papildyta papunkčiu:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

1.2.3. 350 mg/dm<sup>3</sup> vynu, kurie pagal Europos Sąjungos nuostatas turi teisę būti apibūdinami „*Auslese*“, ir baltųjų vynu, apibūdinamų kaip „*rūšiniai konkrečios kilmės vynai*“ („*superior wine of designated origin*“) pagal Rumunijos įstatymus, ir turintys teisę būti pavadinti vienu iš šių pavadinimų: „*Murfatlar*“, „*Cotnari*“, „*Tirnavé*“, „*Pietroasele*“, „*Valea Calugareasca*“;

1.2.4. 400 mg/dm<sup>3</sup>:

1.2.4.1. vynu, turinčių teisę būti apibūdinami pagal Europos Sąjungos nuostatas kaip „*Beerenauslese*“, „*Ausbruch*“, „*Ausbruchwein*“ ir „*Trockenbeerenauslese*“ ir „*Eiswein*“, ir rūšinių baltųjų vynu pkr, turinčių teisę į registruotą kilmės pavadinimą „*Sauternes*“, „*Barsac*“, „*Cadillac*“, „*Cérons*“, „*Loupiac*“, „*Sainte-Croix-du Mont*“, „*Monbazillac*“, „*Bonnezeaux*“, „*Quarts de Chaume*“, „*Coteaux du Layon*“, „*Coteaux de l'Aubance*“, „*Graves Supérieures*“ ir „*Jurançon*“.

1.2.4.2. rūšinių baltųjų vynu pkr, kurie turi teisę į kilmės nuorodą *Anjou-Coteaux de la Loire*, *Coteaux de Layon*, po kurios rašomas bendruomenės kilmės pavadinimas, *Coteaux du Layon*, po kurio rašomas pavadinimas „*Chaume*“, *Coteaux de Saumur*, *Pacherenc du Vic Bilh*, *Alsace* ir *Alsace grand cru*, po kurio rašomi žodžiai „*vendanges tardives*“ arba „*sélection de grains nobles*“;

1.2.4.3. vynu, pagamintų iš pernokusių vynuogių, ir saldžiųjų vynu iš Graikijos, pagamintų iš džiovintų vynuogių, kuriuose likutinio cukraus kiekis, išreikštas invertuotu cukrumi, yra ne mažesnis kaip 45 g/dm<sup>3</sup> ir kurie turi teisę į vieną iš šių geografinės kilmės nuorodų: *Samos* (Σαμος), *Rhodes* (Ρόδος), *Patras* (Πατρα), *Rio Patron* (Ρίο Πατρών), *Kephalonia* (Κεφαλονία), *Limnos* (Λήμος), *Sitia* (Σητεία), *Santorini* (Σαντορίνη), *Nemea* (Νεμέα), *Daphnes* (Δαφνες).

Punkto pakeitimai:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

1.3. Atsižvelgiant į klimato sąlygas, suinteresuotos valstybės gali priimti sprendimą, leidžiantį, kad tam tikrose Europos Sąjungos vyninių vynuogių auginimo zonose gaminamuose vynuose didžiausias šio priedo 1.2.2 p. nustatytas bendrasis sieros dioksido kiekis (ne daugiau kaip 300 mg/dm<sup>3</sup>) būtų padidinamas daugiausia 40-čia mg/dm<sup>3</sup>;

1.4. Europos Sąjungoje, išskyrus Portugaliją, iki 1986 m. rugsėjo 1 d. pagamintas vinas, išskyrus likerinį vyną ir putojantį vyną; trečiųjų šalių arba Portugalijos kilmės vinas, importuotas į Europos Sąjungą iki 1987 m. rugsėjo 1 d., išskyrus likerinį vyną ir putojantį vyną, gali būti teikiami žmonėms tiesiogiai vartoti, kol pasibaigs jų atsargos su sąlyga, kad bendrasis sieros dioksido kiekis jo pateikimo rinkai tiesiogiai žmonėms vartoti metu neviršija:

1.4.1. 175 mg/dm<sup>3</sup> raudonųjų vynu;

1.4.2. 225 mg/dm<sup>3</sup> baltųjų ir rožinių vynu.

Jeigu likutinio cukraus, išreikšto invertuotuoju cukrumi, vyne yra ne mažiau kaip 5 g/dm<sup>3</sup>, bendrasis sieros dioksido kiekis negali viršyti:

1.4.3. 225 mg/dm<sup>3</sup> raudonųjų vynu;

1.4.4. 275 mg/dm<sup>3</sup> baltųjų ir rožinių vynu;

Papildyta papunkčiu:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

1.5. Iki 1986 m. rugsėjo 1 d. Ispanijoje pagamintas vynas, kuriame bendras sieros dioksido kiekis neviršija didžiausio kiekio, kurį nustato Ispanijos nuostatos, galiojusios iki tos datos, ir iki 1991 m. sausio 1 d. Portugalijoje pagamintas vynas, kurio bendras sieros dioksido kiekis neviršija didžiausio kiekio, kurį nustato iki tos datos galiojusios Portugalijos nuostatos, gali būti importuojamas į Europos Sąjungą ir Lietuvos Respubliką tiesiogiai žmonėms vartoti, iki pasibaigs jo atsargos;

*Papildyta papunkčiu:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

1.6. Lietuvos Respublika savo teritorijoje gaminamiems vynams gali taikyti griežtesnes taisykles;

*Punkto numeracijos pakeitimas:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

1.7. Europos Sąjungos valstybės dėl ypatingai blogų klimato sąlygų gali leisti padidinti sieros dioksido kiekį, nustatytą 10 priedo 1.2.2 punkte iki ne didesnio kaip  $300 \text{ mg/dm}^3$ , ne daugiau kaip  $40 \text{ mg/dm}^3$  kai kuriems vynams, pagamintiems kai kuriose vynuogių auginimo zonose. Tokie atvejai nurodyti 25 priede.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

## **2. Lakiųjų rūgščių kiekis:**

2.1. Didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis negali viršyti:

2.1.1.  $18 \text{ mekv/dm}^3$  rauginamos vynuogių misos;

2.1.2.  $18 \text{ mekv/dm}^3$  baltųjų ir rožinių vynų ir

2.1.3.  $20 \text{ mekv/dm}^3$  raudonųjų vynų.

2.2. Šio priedo 2.1 p. minėti kiekiai taikomi:

2.2.1. iš Europos Sąjungoje išaugintų vynuogių pagamintiems produktams jų gamybos ir visų prekybos etapų metu;

2.2.2. rauginamai vynuogių misai ir trečiųjų šalių kilmės vynams visų etapų metu, juos įvežus į Lietuvos Respubliką ir Europos Sąjungos teritoriją.

2.3. Nepaisant šio priedo 2.1 p., didžiausias lakiųjų rūgščių kiekis vyne gali būti:

2.3.1. vokiškų vynų:

2.3.1.1.  $30 \text{ mekv/dm}^3$  rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Eiswein“ arba „Beerenauslese“;

2.3.1.2.  $35 \text{ mekv/dm}^3$  rūšinių vynų pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Trockenbeerenauslese“;

2.3.2. prancūziškų vynų –  $25 \text{ mekv/dm}^3$ :

2.3.2.1. rūšinių vynų pkr:

– Barsac,

– Cadillac,

– Cérons,

– Loupiac,

– Monbazillac,

– Sainte-Croix-du-Mont,

– Sauternes,

– Anjou-Coteaux de la Loire,

– Bonnezeaux,

– Coteaux de l'Aubance,

– Coteaux du Layon,

- *Coteaux du Layon*, po kurio rašomas kilmės bendruomenės pavadinimas,
- *Coteaux du Layon*, po kurio rašomas pavadinimas „*Chaume*“,
- *Quarts de Chaume*,
- *Coteaux de Saumur*,
- *Jurançon*,
- *Pacherenc du Vic Bilh*,
- *Alsace* ir *Alsace grand cru*, apibūdintas žodžiais „*vendanges tardives*“ arba „*sélection de grains nobles*“,

- *Arbois*, po kurio rašomas apibūdinimas „*vin de paille*“,
- *Côtes du Jura*, po kurio rašomas apibūdinimas „*vin de paille*“,
- *L’Etoile*, po kurio rašomas apibūdinimas „*vin de paille*“,
- *Hermitage*, po kurio rašomas apibūdinimas „*vin de paille*“;

2.3.2.2. žemiau išvardytų stalo vynu su geografine kilmės nuoroda, kurių visuminė etilo alkoholio koncentracija yra didesnė kaip 15 tūrio proc., o likutinis cukraus kiekis didesnis kaip 45 g/dm<sup>3</sup>:

- *Vin de pays de Franche-Comté*,
- *Vin de pays des coteaux de l’Auxois*,
- *Vin de pays de Saône-et-Loire*,
- *Vin de pays des coteaux de l’Ardèche*,
- *Vin de pays des collines rhodaniennes*,
- *Vin de pays du comté Tolosan*,
- *Vin de pays des côtes de Gascogne*,
- *Vin de pays du Gers*,
- *Vin de pays du Lot*,
- *Vin de pays des côtes de Tarn*,
- *Vin de pays de la Corrèze*,
- *Vin de pays de l’Île de Beauté*,
- *Vin de pays d’Oc*,
- *Vin de pays des côtes de Thau*,
- *Vin de pays des coteaux de Murviel*;

2.3.2.3. rūšinių likerinių vynu, pažymėtų ir apibūdintų terminu „*vin doux naturel*“:

- *Banyuls*,
- *Banyuls rancio*,
- *Banyuls grand cru*,
- *Banyuls gran cru rancio*,
- *Frontignan*,
- *Grand Roussillon*,
- *Grand Roussillon rancio*,
- *Maury*,
- *Maury rancio*,
- *Muscat de Beaumes-de-Venise*,
- *Muscat de Frontignan*,
- *Muscat de Lunel*,
- *Muscat de Mireval*,
- *Muscat de Saint-Jean-de-Minervois*,
- *Rasteau*,
- *Rasteau rancio*,
- *Rivesaltes*,
- *Rivesaltes rancio*,
- *Vin de Frontignan*;

2.3.3. itališkų vynu – 25 mekv/dm<sup>3</sup>:

2.3.3.1. rūšinių likerinių vynu pkr „Marsala“;

2.3.3.2. rūšinių vynu pkr *Moscato di Pantelleria naturale*, *Moscato di Pantelleria* ir *Malvasia delle Lipari*;

2.3.3.3. rūšinių vynu pkr ir likerinių vynu pkr, kurie atitinka reikalavimus vadintis terminais „vin santo“, „passito“, „liquoroso“ ar „vendemmia tardiva“;

2.3.3.4. stalo vynu, kurių geografinis pavadinimas atitinka reikalavimus būti apibūdintais terminais „vin santo“, „liquoroso“ ar „vendemmia tardiva“;

2.3.3.5. stalo vynu, pagamintų iš „Vernaccia di Oristano B“ vyninių vynuogių veislės, kurios surinktos Sardinijoje ir atitinka pavadinimo „Vernaccia di Sardegna“ reikalavimus;

2.3.4. austriškų vynu:

2.3.4.1. 30 mekv/dm<sup>3</sup> rūšinių vynu pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Eiswein“ arba „Beerenauslese“;

2.3.4.2. 40 mekv/dm<sup>3</sup> rūšinių vynu pkr, kurie atitinka reikalavimus, taikomus „Ausbruch“, „Troockenbeerauslese“ arba „Strohwein“;

2.3.5. vynu, kurių kilmės šalis yra Didžioji Britanija – 25 mekv/dm<sup>3</sup>: rūšinių vynu pkr, kurie pažymėti ir apibūdinti terminu „botrytis“ arba kitais atitinkamais terminais „noble late harvested“, „special late harvested“ arba „noble harvest“ ir atitinka reikalavimus, taikomus tokiam apibūdinimui;

2.3.6. vynu, kurių kilmės šalis Ispanija – 25 mekv/dm<sup>3</sup>: rūšinių vynu pkr, kurie atitinka pavadinimo „vendimia tardka“ reikalavimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

### 3. Etilo alkoholio koncentracijos padidinimo (sodrinimo) apribojimai:

Etilo alkoholio koncentracijos padidinimo apribojimai pateikti 7 priede.

### 4. Natūralios etilo alkoholio koncentracijos padidinimo (sodrinimo) procesai:

4.1. Natūralią etilo alkoholio koncentraciją tūrio proc., kaip numatyta 7 priede, galima padidinti tik:

4.1.1. šviežioje vynuogėse, rauginamoje vynuogių misoje ir rauginamame jauname vyne – pridedant sacharozės, koncentruotos vynuogių misos arba rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos;

4.1.2. vynuogių misoje – pridedant sacharozės, koncentruotos vynuogių misos, rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos arba iš dalies sukongcentruotos, taikant ir atvirkštinės osmozės būdą;

4.1.3. vyne, tinkamame stalo vynui gauti, ir stalo vyne – kuris buvo iš dalies sukongcentruotas šaldant.

4.2. Šio priedo 4.1 p. nurodyti procesai negali būti taikomi kartu.

4.3. Taikant šio priedo 4.1.1 ir 4.1.2 p. nuostatas, pridėti sacharozės galima tik sauso cukraus pavidalu ir tik 14 priedo 1.1 p. nurodytose vyninių vynuogių auginimo zonose.

Punkto pakeitimai:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

4.4. Pridėjus koncentruotos vynuogių misos arba rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos, sutraiškytų šviežių vynuogių, rauginamos vynuogių misos arba rauginamo jauną vynu, tūris neturi padidėti daugiau nei 11 proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje A, 8 proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje B ir 6,5 proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje C.

4.5. Jei taikomas 7 priedo 4 p., tūrio padidėjimo ribos gali būti padidintos iki 15 proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje A ir iki 11 proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje B.

4.6. Koncentruojant šiuo būdu vynuogių misą, vyną, tinkamą stalo vynui gauti, arba stalo vyną, pradinis šių produktų tūris neturi sumažėti daugiau kaip 20 proc., o natūrali alkoholio koncentracija juose jokių būdu negali padidėti daugiau kaip 2 tūrio proc.

4.7. Taikant šio priedo 4.6 p. nurodytą procesą, šviežių vynuogių, vynuogių misos, rauginamos vynuogių misos, rauginamo jauno vyno, vyno, tinkamo stalo vynui gaminti, ar stalo vyno visuminė alkoholio koncentracija neturi padidėti per 11,5 tūrio proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje A, 12 tūrio proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje B, 12,5 tūrio proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje C I a ir C I b, 13 tūrio proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje C II ir 13,5 tūrio proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje C III.

4.8. Tačiau raudonajame vyne šio priedo 4.7 p. nurodytų produktų visuminė alkoholio koncentracija gali būti padidinta iki 12 tūrio proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje A ir iki 12,5 tūrio proc. vyninių vynuogių auginimo zonoje B.

4.9. Vyno, tinkamo stalo vynui gaminti, ir stalo vyno negalima koncentruoti, jei produktams, iš kurių jie padaryti, buvo taikomi šio priedo 4.1.1 ir 4.1.2 p. minėti procesai.

#### **5. Parūgštinimas ir rūgštingumo sumažinimas:**

5.1. Šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, rauginamai vynuogių misai, rauginamam jaunam vynui ir vynui galima taikyti:

5.1.1. dalinį rūgštingumo sumažinimą vyninių vynuogių auginimo zonose A, B, C I a ir C I b;

5.1.2. parūgštinimą ir rūgštingumo sumažinimą vyninių vynuogių auginimo zonose C II ir C III a, nepažeidžiant šio priedo 5.3 p.;

5.1.3. parūgštinimą vyninių vynuogių auginimo zonoje C III b.

5.2. Šio priedo 5.1 p. minėtus produktus, išskyrus vyną, parūgštinti galima tik iki  $1,50 \text{ g/dm}^3$ , išreiškiant vyno rūgštimi, arba iki  $20 \text{ mekv/dm}^3$ .

5.3. Vynus galima parūgštinti tik iki  $2,50 \text{ g/dm}^3$ , išreiškiant vyno rūgštimi, arba iki  $33,3 \text{ mekv/dm}^3$ .

5.4. Vynų rūgštingumą galima sumažinti tik iki  $1 \text{ g/dm}^3$ , išreiškiant vyno rūgštimi, arba iki  $13,3 \text{ mekv/dm}^3$ .

5.5. Be to, koncentravimui skirtos vynuogių misos rūgštingumas gali būti sumažintas iš dalies.

5.6. Ypač nepalankaus klimato metais Europos Sąjungos valstybės gali leisti šio priedo 5.1 p. minėtus produktus parūgštinti vyninių vynuogių auginimo zonose C I a ir C I b, taikant šio priedo 5.1 p. išdėstytas vyninių vynuogių auginimo zonų C II, C III a ir C III b sąlygas.

5.7. Vieno ir to paties produkto parūgštinimas ir etilo alkoholio kiekio padidinimas, išskyrus išimtis, taikomas kiekvienam konkrečiam atvejui, ir jo parūgštinimas bei rūgštingumo sumažinimas negali būti taikomi kartu.

#### **6. Saldinimas:**

6.1. Stalo vyną saldinti leidžiama tik:

6.1.1. vynuogių misa, kurioje didžiausia visuminė alkoholio koncentracija yra tokia pat, kaip saldinamo vyno, jei šviežioms vynuogėms, vynuogių misai, rauginamai vynuogių misai, rauginamam jaunam vynui, vynui, tinkamam stalo vynui gaminti, ir pačiam stalo vynui buvo taikyti šio priedo 4.1 p. procesai;

6.1.2. koncentruota vynuogių misa, rektifikuota koncentruota vynuogių misa arba vynuogių misa su sąlyga, kad visuminė alkoholio koncentracija saldinamame vyne nėra padidinama daugiau kaip 2 tūrio proc., jei šio priedo 6.1.1 p. minėtiems produktams buvo taikomas vienas iš šio priedo 4.1 p. minėtų procesų.

6.2. Importuojamus vynus galima saldinti laikantis reikalavimų, išdėstytų 10 priedo 6.4 p. ir 14 priedo 4 p.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

6.3. Stalo vynai, pasaldinti sacharoze, Lietuvos Respublikoje gali būti gaminami ir parduodami iki 2003 06 30 su sąlyga, kad visuminė alkoholio koncentracija saldinamame vyne nėra padidinama daugiau kaip 5 tūrio proc.;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

6.4. Saldinti stalo vyną ir rūšinį vyną pkr gali būti leidžiama tik gamybos metu;

*Papildyta papunkčiu:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

6.4. Saldinti stalo vyną ir rūšinį vyną pkr gali būti leidžiama tik gamybos metu.

*Papildyta papunkčiu:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

## **7. Procesai:**

7.1. Šio priedo 4 ir 5 p. nurodytus procesus, išskyrus vynų parūgštinimą ir rūgštingumo sumažinimą, leidžiama taikyti nustatytais sąlygomis tuo momentu, kai šviežios vynuogės, vynuogių misa, rauginama vynuogių misa arba rauginamas jaunas vynuogės vynu, tinkamu stalo vynu gaminti, stalo vynu arba bet kuriuo kitu gėrimu, skirtu tiesioginiai žmonėms vartoti, išskyrus putojantį vyną arba gazuotą putojantį vyną vyninių vynuogių auginimo zonoje, kurioje buvo išaugintos šviežios vynuogės.

7.2. Šio priedo 7.1 p. taikomas vyno, tinkamo stalo vynu gauti, koncentravimui, parūgštinimui ir rūgštingumo sumažinimui.

7.3. Stalo vynu galima koncentruoti tik vyninių vynuogių auginimo zonoje, kurioje buvo išaugintos jų gamybai panaudotos šviežios vynuogės.

7.4. Vynus parūgštinti ir sumažinti jų rūgštingumą galima tik vyno gamybos įmonėje ir vyninių vynuogių auginimo zonoje, kur buvo išaugintos vyno gamybai panaudotos vynuogės.

7.5. Apie kiekvieną šio priedo 7.1-7.4 p. minimą procesą būtina pranešti kompetentingoms institucijoms pagal 14 priedo 1.3, 2 ir 3 punktų reikalavimus. Taip pat reikia pranešti apie sacharozės, koncentruotos vynuogių misos ir rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos kiekius, kuriuos laiko šiuo verslu užsiiminėjantys fiziniai ar juridiniai asmenys arba tokių asmenų grupės, ypač gamintojai, pilstytojai, perdirbėjai ir prekybininkai, tuo pačiu metu ir toje pačioje vietoje kaip ir šviežias vynuoges, vynuogių misą, rauginamą vynuogių misą arba neišpilstytą vyną. Tačiau apie šiuos kiekius galima nepranešti, jei jie yra užregistruoti perdirbimui įvežamų prekių ir atsargų panaudojimo žurnale.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

7.6. Šio priedo 5 p. minėtus procesus būtina nurodyti lydraščiuose, su kuriais tokie atitinkami procesai apdoroti produktai yra išleidžiami į apyvartą.

7.7. Išskyrus nepalankiomis klimato sąlygomis pateisinamas išimtis, tokius procesus galima taikyti tik:

7.7.1. prieš sausio 1 d. vyninių vynuogių auginimo zonoje C;

7.7.2. prieš kovo 16 d. vyninių vynuogių auginimo zonose A ir B ir tik produktams, pagamintiems iš paskutinio vynuogių derliaus, surinkto prieš šią datą.

7.8. Vynus koncentruoti šaldant, parūgštinti ir sumažinti rūgštingumą galima visu metu;

7.9. Taikant sodrinimo, rūgštinimo ir rūgšties šalinimo operacijas kitiems produktams (ne vynu), šio priedo 7.1 p. nurodytus procesus reikia atlikti vienos operacijos metu. Tačiau Europos Sąjungos narės ir Lietuvos Respublika gali leisti šiuos procesus atlikti daugiau nei vienos operacijos metu, jei tai pagerina produktų vinifikavimą. Tokiais atvejais šiame priede nurodyti apribojimai taikomi visai operacijai.

*Papildyta papunkčiu:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

## 8. Putojantis vynas:

8.1. Šiame punkte, šio priedo 9 p. ir 11 priedo 11 p.:

8.1.1. „*cuvée*“ reiškia vynuogių misą, vyną, įvairių savybių vynuogių misų ir vynų mišinį, skirtus specifinių rūšių putojančių vynų gamybai;

Punkto pakeitimai:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

8.1.2. „*tirage liqueur*“ reiškia į *cuvée* dedamą produktą antriniam fermentavimui skatinti;

8.1.3. „*expedition liqueur*“ reiškia į putojančius vynus dedamą produktą, norint jiems suteikti tam tikras skonio ypatybes.

8.2. „*Expedition liqueur*“ sudėtyje gali būti tik:

8.2.1. sacharozės;

8.2.2. vynuogių misos;

8.2.3. rauginamos vynuogių misos;

8.2.4. koncentruotos vynuogių misos;

8.2.5. rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos;

8.2.6. vyno, arba

8.2.7. šių produktų mišinio;

8.2.8. gali būti pridėta vyno distiliato.

8.3. Nepažeidžiant šiuo reglamentu numatyto leidimo padidinti alkoholio koncentraciją *cuvée* sudedamosiose dalyse, alkoholio koncentraciją pačiame *cuvée* didinti draudžiama.

8.4. Tačiau, atsižvelgiant į regionus ir naudojamų vynuogių veisles, kai tai yra techniškai pagrįsta, Europos Sąjungos valstybės ir Lietuvos Respublika pagal 14 priedo 1.2 p. nustatytas sąlygas gali leisti padidinti alkoholio koncentraciją *cuvée* putojančio vyno gamybos vietoje. Alkoholio koncentraciją galima padidinti pridedant sacharozės, koncentruotos vynuogių misos arba rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos. Padidinti alkoholio koncentraciją pridedant sacharozės arba koncentruotos vynuogių misos galima Lietuvos Respublikoje ir Europos Sąjungos valstybėse, kur toks metodas pagal galiojusius 1974 m. lapkričio 24 d. nuostatus buvo taikomas tradiciškai arba buvo leidžiamas išimties tvarka. Nežiūrint į tai, Lietuvos Respublika ir Europos Sąjungos valstybės gali neleisti naudoti koncentruotos vynuogių misos.

Punkto pakeitimai:

Nr. 477, 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

8.5. „*Tirage liqueur*“ ir „*expedition liqueur*“ pridėjimas nelaikomas nei alkoholio koncentracijos padidinimu, nei saldinimu. Pridedant „*tirage liqueur*“, visuminė alkoholio koncentracija *cuvée* neturi padidėti daugiau kaip 1,5 tūrio proc. Toks padidėjimas nustatomas apskaičiuojant *cuvée* ir putojančio vyno visuminės alkoholio koncentracijos skirtumą prieš pridedant „*expedition liqueur*“.

8.6. „*Expedition liqueur*“ turi būti pridedamas taip, kad faktinė alkoholio koncentracija putojančiame vyne padidėtų ne daugiau kaip 0,5 tūrio proc.

8.7. *Cuvée* ir jo sudedamąsias dalis saldinti draudžiama.

8.8. Jei *cuvée* sudedamosios dalys buvo parūgštintos ar jų rūgštingumas sumažintas pagal kitas šio priedo nuostatas, patį *cuvée* taip pat galima parūgštinti arba sumažinti jo rūgštingumą. Tačiau negalima šių apdorojimo būdų taikyti kartu. Parūgštinti galima daugiausia tik iki 1,5 g/dm<sup>3</sup>, išreiškiant vyno rūgštimi, t. y. iki 20 mekv/dm<sup>3</sup>.

8.9. Ypač nepalankaus klimato metais didžiausią leistiną 1,5 g/dm<sup>3</sup> arba 20 mekv/dm<sup>3</sup> reikšmę galima padidinti iki 2,5 g/dm<sup>3</sup> arba 34 mekv/dm<sup>3</sup> su sąlyga, kad produkto natūralusis rūgštingumas yra ne mažesnis kaip 3 g/dm<sup>3</sup>, išreiškiant vyno rūgštimi, arba 40 mekv/dm<sup>3</sup>.

8.10. Anglies dioksidas, esantis putojančiame vyne, gali susidaryti tik alkoholinio *cuvée*, iš kurio gaminamas tas vynas, fermentavimo būdu.

Toks fermentavimas, išskyrus tuos atvejus, kai tokiu būdu vynuogės, vynuogių misa arba rauginama vynuogių misa tiesiogiai perdirbama į putojantį vyną, pradedamas tik pridedant „*tirage liqueur*“. Jis gali vykti tik buteliuose arba uždaroje taroje.

8.11. Visuminė alkoholio koncentracija putojantiems vynams, išskyrus rūšinius putojančius vynus ir rūšinius putojančius vynus pkr, gaminti:

8.11.1. skirtame *cuvée* turi būti ne mažesnė kaip 8,5 tūrio proc.;

8.11.2. skirtame „*tirage liqueur*“ gali būti tik:

8.11.2.1. vynuogių misa;

8.11.2.2. rauginama vynuogių misa;

8.11.2.3. koncentruota vynuogių misa;

8.11.2.4. rektifikuota koncentruota vynuogių misa arba

8.11.2.5. sacharozė ir vynas.

8.11.3. faktinė alkoholio koncentracija, įskaitant pridedamame „*expedition liqueur*“ esantį alkoholį, turi būti ne mažesnė kaip 9,5 tūrio proc.;

8.11.4. nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias Lietuvos Respublika ir Europos Sąjungos valstybės gali taikyti savo teritorijoje pagamintiems putojantiems vynams, bendrasis sieros dioksido kiekis juose negali būti didesnis kaip 235 mg/dm<sup>3</sup>;

8.11.5. atsižvelgiant į tam tikrų Europos Sąjungos vyninių vynuogių auginimo zonų klimato sąlygas, suinteresuotos Europos Sąjungos valstybės gali savo teritorijoje leisti, kad bendras didžiausias sieros dioksido kiekis šio priedo 8.1 p nurodytuose vynuose būtų padidintas 40-čia mg/dm<sup>3</sup> su sąlyga, kad vynas, kuriam taikomas toks leidimas, nebus išsiųstas iš atitinkamos Europos Sąjungos valstybės.

#### **9. Rūšinis putojantis vynas:**

9.1. Šių vynų gamybai skirtuose *cuvée* visuminė alkoholio koncentracija negali būti mažesnė kaip 9 tūrio proc.

9.2. Rūšinio putojančio vyno gamybai skirtame „*tirage liqueur*“ gali būti tik:

9.2.1. sacharozės;

9.2.2. koncentruotos vynuogių misos;

9.2.3. rektifikuotos vynuogių misos;

9.2.4. vynuogių misos arba rauginamos vynuogių misos, iš kurios gali būti gaminamas vynas, tinkamas stalo vynui gaminti;

9.2.5. vyno, tinkamo gaminti stalo vyną;

9.2.6. stalo vyno arba

9.2.7. rūšinio vyno pkr.

9.3. Aromatiniai putojantys vynai:

9.3.1. Jei į šių vynų sudėtį įeina *cuvée*, jiems gaminti išimties atveju galima naudoti vynuogių misą arba rauginamą vynuogių misą, kuri yra gauta iš 12 priede pateikiamo vynuogių veislių sąrašo.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, *Žin.*, 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

9.3.2. kad *cuvée* taptų putojančiu, fermentavimo procesą valdyti prieš ir po *cuvée* sudarymo galima tik šaldant arba kitais fizininiais procesais;

9.3.3. „*expedition liqueur*“ pridėti draudžiama;

9.3.4. išimties iš 11 priedo 11.4 p. tvarka faktinė alkoholio koncentracija rūšiniuose aromatinuose putojančiuose vynuose negali būti mažesnė kaip 6 tūrio proc.;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, *Žin.*, 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

9.3.5. visuminė alkoholio koncentracija rūšiniuose aromatinuose putojančiuose vynuose negali būti mažesnė kaip 10 tūrio proc.;

9.3.6. išimties iš 11 priedo 11.6 p. tvarka, rūšinius aromatinius putojančius vynus laikant uždarytoje taroje 20°C temperatūroje, jų perteklinis slėgis turi būti ne mažesnis kaip 300 kPa.;

9.3.7. išimties iš 11 priedo 11.8 p. tvarka rūšinių aromatinių putojančių vynų gamybos procesas negali trukti mažiau kaip vieną mėnesį.

9.4. Savo teritorijoje gaminamų rūšinių putojančių vynų, kuriems taikomos šio priedo 9 p. nuostatos, gamybai ir apyvartai Lietuvos Respublika ir Europos Sąjungos valstybės gali nustatyti papildomus ir griežtesnius rodiklius bei sąlygas.

9.5. Rūšinių putojančių vynų gamybai taip pat taikomos taisyklės, nurodytos:

9.5.1. šio priedo 8.1–8.10 p.;

9.5.2. 11 priedo 11.4, 11.6–11.9 p, nepažeidžiant šio priedo 9.3.4–9.3.6 p.

#### **10. Likeriniai vynai:**

10.1. Likerinių vynų gamybai naudojami šie produktai:

10.1.1. rauginama vynuogių misa;

10.1.2. vinas;

10.1.3. išvardytų produktų mišiniai;

10.1.4. vynuogių misa arba jos mišinys su vynu (tam tikrų rūšinių likerinių vynų pkr, įtrauktų į nustatytą sąrašą, gamybai);

Naudoti vynuogių misą arba jos mišinį su vynu galima tik 14 priedo 7.1 p. išvardytų rūšinių likerinių vynų pkr gamyboje;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

10.2. Be to, gali būti pridedama:

10.2.1. gaminant likerinius vynus ir rūšinius likerinius vynus pkr, išskyrus nurodytus šio priedo 10.2.2 p.:

10.2.1.1. toliau nurodytų produktų kiekvieno atskirai arba jų mišinių:

rektifikuoto etilo alkoholio atitinkančio 1 priedo reikalavimus, kuriame alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 96 tūrio proc. ir kuris gaunamas distiliuojant vyno sektoriaus produktus, įskaitant džiovintas vynuoges;

vyno distiliato arba džiovintų vynuogių distiliato, jeigu jo kokybės rodikliai atitinka 14 priedo 6 punkte nustatytus reikalavimus;

10.2.1.2. jei tinka, kartu su vienu ar keliais toliau nurodytais produktais:

koncentruota vynuogių misa;

produktu, gautu sumaišius vieną iš šio priedo 10.2.1.1 p. išvardytų produktų su vynuogių misa, nurodyta šio priedo 10.1.1–10.1.4 p.

10.2.2. gaminant tam tikrus rūšinius likerinius vynus pkr, įrašytus į specialiai sudarytą sąrašą:

10.2.2.1. produktų, išvardytų šio priedo 10.2.1.1 p., kiekvieno atskirai ar jų mišinių;

10.2.2.2. vienas ar keli šie produktai:

95–96 tūrio proc. vyno alkoholio arba džiovintų vynuogių alkoholio, atitinkančio Lietuvos Respublikoje nustatytus reikalavimus;

iš vyno arba iš vynuogių išspaudų išdistiliuoto 52–86 tūrio proc. spirito, kuriam būdingos Europos Sąjungos arba tokių nesant Lietuvos Respublikos teisės aktuose nustatytos savybės;

iš džiovintų vynuogių išdistiliuoto 52–94,5 tūrio proc. spirito, kuriam būdingos Europos Sąjungos arba tokioms nesant Lietuvos Respublikos teisės aktuose nustatytos savybės;

10.2.2.3. jei tinka, kartu su vienu ar keliais toliau išvardytais produktais:

nevisiškai sufermentuota vynuogių misa, gauta iš padžiovintų vynuogių;

koncentruota vynuogių misa, gauta tiesioginio kaitinimo būdu ir, išskyrus šios procedūros panaudojimą, atitinkančia koncentruotos vynuogių misos apibrėžimo nuostatas;

koncentruota vynuogių misa;

produktu, gautu sumaišius vieną iš šio priedo 10.2.2.2. p. produktų su vynuogių misa, nurodytų šio priedo 10.1.1.–10.1.4 p.

Pridėti 10 priedo 10.2.2 p. nurodytų produktų galima tik į 14 priedo 7.2 p. išvardytus rūšinius likerinius vynus pkr.

Lietuvos Respublikoje parduodami likeriniai vynai iki 2003 06 30 gali būti vadinami specialiaisiais vynais ir jų gamybai gali būti naudojamas rektifikuotas maistinis etilo alkoholis pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius norminius dokumentus;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

10.3. Šio priedo 10.1 p. nurodytiems ir likerinių vynų bei rūšinių likerinių vynų pkr gamybai naudojamiems produktams galima taikyti tik šiame reglamente minimus vynininkystės metodus ir procesus.

10.4. Padidinti natūralią alkoholio koncentraciją galima tik naudojant šio priedo 10.2 p. nurodytus produktus ir, atsižvelgiant į tradiciškai naudojamus procesus, Lietuvos Respublika ir suinteresuotos Europos Sąjungos valstybės gali nustatyti išimtis, leidžiančias panaudoti kalcio sulfatą su sąlyga, kad jo kiekis būtų ne didesnis kaip  $2,5 \text{ g/dm}^3$ , išreiškiant kalcio sulfatu. Be to, šie produktai gali būti papildomai parūgštinti vyno rūgštimi, bet ne daugiau kaip  $1,5 \text{ g/dm}^3$ .

10.5. Nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias Lietuvos Respublika ar Europos Sąjungos valstybės gali taikyti jų teritorijoje gamintiems likeriniams vynams ir rūšiniams likeriniams vynams pkr, tokiems produktams galima taikyti šiame reglamente nurodytus vynininkystės metodus ir procesus.

10.6. Taip pat yra leidžiama:

10.6.1. saldinti, laikantis deklaravimo ir registravimo reikalavimų, toliau išvardytais produktais (su sąlyga, jei naudojami produktai nebuvo sodrinti koncentruota vynuogių misa):

10.6.1.1. koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota koncentruota vynuogių misa su sąlyga, kad visuminė alkoholio koncentracija vyne padidinama ne daugiau kaip 3 tūrio proc.;

10.6.1.2. koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota vynuogių misa, arba nevisiškai sufermentuota vynuogių misa, gauta iš padžiovintų vynuogių (tik specialiaame sąraše nurodytus produktus su sąlyga, kad bendrasis alkoholio kiekis vyne padidinamas ne daugiau kaip 8 tūrio proc.);

10.6.1.3. koncentruota vynuogių misa arba rektifikuota koncentruota vynuogių misa (tik specialiaame sąraše nurodytus vynus su sąlyga, kad visuminė alkoholio koncentracija vyne padidinama ne daugiau kaip 8 tūrio proc.);

10.6.2. pridėti alkoholio, distiliato arba spirito, kaip nurodyta šio priedo 10.1 ir 10.2 p., kad būtų kompensuoti brandinimo metu susidarantys nugaravimo nuostoliai;

10.6.3. brandinti induose ne didesnėje kaip  $50^\circ\text{C}$  temperatūroje.

10.7. Nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias Lietuvos Respublika ar Europos Sąjungos valstybės gali taikyti jų teritorijoje gamintiems likeriniams vynams ir rūšiniams likeriniams vynams pkr, bendrasis sieros dioksido kiekis tokiuose vynuose juos, pateikiant į rinką tiesioginiai žmonėms vartoti, negali būti didesnis kaip:

10.7.1.  $150 \text{ mg/dm}^3$ , kai likutinio cukraus kiekis yra mažesnis kaip  $5 \text{ g/dm}^3$ ;

10.7.2.  $200 \text{ mg/dm}^3$ , kai likutinio cukraus kiekis yra didesnis kaip  $5 \text{ g/dm}^3$ .

10.8. Vynuogių veislės, iš kurių gaminami šiame priede 10.1 p. nurodyti produktai, naudojami likeriniams vynams ir rūšiniams likeriniams vynams pkr gaminti, turi būti parenkamos pagal 15 priedo nuostatas.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

10.9. Šio priedo 10.1 p. nurodytų produktų, kurie yra naudojami likerinių vynų, išskyrus rūšinius likerinius vynus pkr, gamyboje, natūrali alkoholio koncentracija negali būti mažesnė kaip 12 tūrio proc.;

10.10. Galima saldinti tik šį likerinį vyną:

10.10.1. „*vino generoso de licor*“, nurodytą 11 priedo 12.11 p., galima saldinti pagal šio priedo 10.6.1 p. sąlygas;

10.10.2. rūšinį likerinį vyną pkr *Madeira* pagal šio priedo 10.6.1.3 p. sąlygas;

*Papildyta papunkčiu:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

10.11. Brandinimas pagal šio priedo 10.6.3 p. leidžiamas tik *Madeira* rūšiniam likeriniui vynui pkr.;

*Papildyta papunkčiu:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

---

## RŪŠINIS VYNAS PKR

### 1. Konkretūs regionai:

1.1. „Konkretus regionas“ – tai vynui tinkamų vynuogių auginimo teritorija arba tokių teritorijų derinys, kur gaminami tam tikromis kokybės savybėmis pasižymintys vynai, ir kurių pavadinimai yra vartojami rūšiniams vynams pkr pavadinti.

1.2. Kiekvieno konkretaus regiono ribos turi būti tiksliai nustatytos, kiek galima tiksliau remiantis atskirais vynuogynais ar jų sklypais. Tokias ribas nustato kiekviena atitinkama Europos Sąjungos valstybė, atsižvelgdama į veiksnius, kurie turi įtakos tuose regionuose gaminamų vynu kokybei: dirvos ar podirvio rūšį, klimatą ir vynuogyno vietą.

1.3. Konkretus regionas vadinamas jo geografiniu vardu. Tačiau pavadinimai „*Muscadet*“, „*Blanquette*“, „*Vinho Verde*“, „*Cava*“ (taikomi rūšiniams putojantiems vynams pkr) ir „*Manzanilla*“ yra pripažįstami atitinkamų konkrečių regionų, kurių ribas nustatė ir reglamentavo atitinkamos Europos Sąjungos valstybės iki 1986 m. kovo 1 d., pavadinimais.

Ramių vynu nuorodos „*Kaßa*“ arba „*Cava*“ gali būti vartojamos graikiškiems stalo vynams pavadinti, kadangi jos susijusios su tokių vynu brandinimu.

1.4. Geografinis vardas, skirtas konkrečiam regionui, turi būti pakankamai tikslus ir pakankamai aiškiai susietas su gamybos rajonu, kad, įvertinant esamą padėtį, būtų išvengiama netikslumų.

### 2. Vynuogių veislės:

2.1. Kiekviena Europos Sąjungos valstybė sudaro vynuogių veislių, tinkamų kiekvienoje jos teritorijoje gaminamų rūšinių vynu pkr rūšių, sąrašą. Šios veislės turi priklausyti *Vitis vinifera* rūšiai.

2.2. Vynuogių veislės, kurios nėra įrašytos į šio priedo 2.1 p. nurodytą sąrašą, turi būti išnaikintos tuose vynuogynuose ir vynuogynų plotuose, kurių derlius skirtas rūšiniams vynams pkr gaminti.

2.3. Tačiau nepaisant šio priedo 2.2 p., Europos Sąjungos valstybės gali leisti palikti į sąrašą neįtrauktą vynuogių veislę trejus metus, skaičiuojant nuo tos dienos, kai įsigalioja konkretaus regiono nustatytos ribos, jei tos ribos buvo nustatytos po 1979 m. gruodžio 31 d., su sąlyga, kad tokia vynuogių veislė priklauso *Vitis vinifera* rūšiai ir kad atitinkamame vynuogyne ar vynuogyno sklype ji nesudaro daugiau kaip 20 proc. visų ten esančių vynuogių veislių.

2.4. Ne vėliau kaip pasibaigus šio priedo 2.3 p. nurodytam laikotarpiui, visuose vynuogynuose ar jų sklypuose, kuriuose išaugintos vynuogės yra skirtos rūšiniams vynams pkr gaminti, gali būti vien tik į šio priedo 2.1 p. numatytą sąrašą įrašytos vynuogių veislės. Jei šios nuostatos nesilaikoma, vynai, pagaminti iš vynuogyno ar jo sklypo, neturi teisės vadintis „*rūšiniu vynu pkr*“.

### 3. Vyninių vynuogių auginimo metodai:

3.1. Kiekviena Europos Sąjungos valstybė nustato vyninių vynuogių auginimo metodus, kurie užtikrina kuo geresnę rūšinių vynu pkr kokybę.

3.2. Drėkinti vyninių vynuogių auginimo zoną galima tik tokiu mastu, kokį nustato atitinkama Europos Sąjungos valstybė. Tokį leidimą galima suteikti tik ten, kur drėkinimą pateisina ekologinės sąlygos.

### 4. Perdirbimo klausimai:

4.1. Rūšiniai vynai pkr gali būti gaminami tik:

4.1.1. iš vyninių vynuogių veislių, kurios įrašytos į šio priedo 2.1 p. ir išaugintos konkrečiame regione;

4.1.2. perdirbant šio priedo 4.1.1 p. nurodytas vynuoges į vynuogių misą, o misą – į vyną ar putojantį vyną, taip pat gaminant tokį vyną konkrečiame regione, kuriame buvo išaugintos panaudotos vynuogės.

4.2. Nepaisant šio priedo 4.1.1 p., jei kuris nors gaminančios Europos Sąjungos valstybės specialiomis nuostatomis reglamentuojamas metodas yra taikomas tradiciškai, toji Europos Sąjungos valstybė gali vėliausiai iki 2003 m. rugpjūčio 31 d. specialiais leidimais ir tinkamai kontroliuodama leisti, kad rūšinis putojantis vynas pkr būtų gaminamas pridedant į pagrindinį produktą, iš kurio gaunamas vynas, vieną ar kelis vyno sektoriaus produktus, nors jie nėra kilę iš konkretaus regiono, kurio pavadinimas taikomas vynuui su sąlyga, kad:

4.2.1. tame regione gaminama pridedamo vyno produkto rūšis neturi tų pačių savybių, kurios yra būdingos kitų regionų kilmės produktams;

4.2.2. pridedant produkto nuosekliai laikomasi atitinkamuose Europos Sąjungos valstybės nuostatose nustatytų vynininkystės metodų ir apibrėžimų;

4.2.3. bendras pridedamų ne to regiono kilmės vyno produktų tūris sudaro ne daugiau kaip 10 proc. visų naudojamų konkretaus regiono kilmės produktų tūrio. Tačiau išimtiniais atvejais Europos Komisija gali tai valstybei leisti taikyti 10–15 proc. pridedamų produktų.

Šio priedo 4.2.1 p. išimtis gali būti taikoma su sąlyga, kad tokią tvarką atitinkamos Europos Sąjungos valstybės nuostatos leido iki 1995 m. gruodžio 31 d.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

4.3. Nepaisant šio priedo 4.1.2 p., rūšinį vyną pkr, išskyrus rūšinį putojantį vyną pkr, galima gaminti visiškai šalia atitinkamo konkretaus regiono esančiame rajone, kai atitinkama Europos Sąjungos valstybė leidžia laikantis tam tikrų sąlygų.

Be to, Europos Sąjungos valstybės atskiru atitinkamai kontroliuojamu leidimu gali leisti gaminti rūšinį vyną pkr perdirbant vynuoges į misą ir misą į vyną bei tiesiogiai gaminant tokį vyną netgi visiškai šalia atitinkamo konkretaus regiono esančiame regione, jei tai yra tradiciškai priimta, su sąlyga, kad šis metodas:

4.3.1. buvo taikomas iki 1970 m. rugsėjo 1 d., o Europos Sąjungos valstybių, kurios į Europos Sąjungą įstojo po šios dienos iki jų stojimo įsigaliojimo dienos;

4.3.2. yra be pertrūkių taikomas po šių datų ir

4.3.3. taikomas atitinkamo gamintojo produkcijos kiekiams, kurie nuo to laiko buvo didinami, tačiau ne daugiau kaip pagal bendrąsias rinkos tendencijas.

4.4. Nepaisant šio priedo 4.1.2 p., rūšinį putojantį vyną pkr galima gaminti visiškai šalia atitinkamo konkretaus regiono esančiame rajone, kai atitinkama Europos Sąjungos valstybė leidžia, laikantis tam tikrų sąlygų.

Be to, Europos Sąjungos valstybės atitinkamai kontroliuojamais atskirais leidimais arba leidimais ne ilgiau kaip penkeriems metams gali leisti gaminti rūšinį putojantį vyną pkr netgi visiškai šalia atitinkamo konkretaus regiono esančiame regione, jei tai yra tradiciškai priimtas metodas, su sąlyga, kad jis buvo taikomas iki 1974 m. lapkričio 24 d., o Europos Sąjungos valstybėse, kurios į Europos Sąjungą įstojo po šios dienos iki jų stojimo įsigaliojimo dienos.

4.5. Bet kuris fizinis ar juridinis asmuo ar asmenų grupė, turintys vynuogių ir misų, atitinkančių rūšinių vynų pkr gamybai keliamus reikalavimus ir kitų tokių reikalavimų neatitinkančių produktų, privalo užtikrinti, kad vyno gamybos procesai vyks ir pirmosios grupės produktai bus laikomi atskirai; kitokiu atveju pagamintas vynas negali būti laikomas rūšiniu vynu pkr.

4.6. Šio priedo 4 p. nuostatos, išskyrus 4.5 p., netaikomos rūšiniams likeriniams vynams pkr.

### **5. Mažiausia natūrali etilo alkoholio koncentracija:**

5.1. Tam pačiam rūšiniam vynuui pkr gali būti nustatyta įvairaus dydžio mažiausia natūrali etilo alkoholio koncentracija atsižvelgiant į regiono smulkesnio padalinio, vietinės administracinės teritorijos ar jo dalies ir vynuogių veislės ar veislių, iš kurių yra gautos naudojamos vynuogės.

5.2. Tik taikant numatytąsias išlygas ir išskyrus rūšinius putojančius vynus pkr ir rūšinius likerinius vynus pkr, etilo alkoholio koncentracija negali būti mažesnė kaip:

5.2.1. 6,5 tūrio proc. A zonoje, išskyrus konkrečius regionus: Mosel-Saar-Ruwer, Ahr, Mittelrhein, Sachsen, Saale-Unstrut, Moselle luxembourgeoise, Angliją ir Velsą, kuriuose šis alkoholio kiekis turi būti 6 tūrio proc.;

5.2.2. vyndarystės zonoje B – 7,5 tūrio proc.;

5.2.3. vyndarystės zonoje C I a – 8,5 tūrio proc.;

5.2.4. vyndarystės zonoje C I b – 9 tūrio proc.;

5.2.5. vyndarystės zonoje C II – 9,5 tūrio proc.;

5.2.6. vyndarystės zonoje C III – 10 tūrio proc.

#### **6. Vynininkystės ir gamybos metodai:**

6.1. Konkrečius vynininkystės ir gamybos metodus, taikomus kiekvienai rūšinių vynų pkr rūšiai, gauti nustato Europos Sąjungos valstybės.

6.2. Atsižvelgiant į klimato sąlygas kurioje nors iš šio priedo 5 p. nurodytų vyninių vynuogių auginimo zonų, atitinkamos Europos Sąjungos valstybės gali leisti padidinti šviežių vynuogių, vynuogių misos, rauginamos vynuogių misos, rauginamo jauno vyno ir vyno, tinkamo rūšiniam vynui pkr gauti, natūralią alkoholio koncentraciją (faktinę ar potencinę), išskyrus produktus, skirtus perdirbti į rūšinį likerinį vyną pkr. Toks padidėjimas neturi viršyti 6 priedo 3 p. nustatytų ribų.

6.3. Ypač nepalankių oro sąlygų metais galima nuspręsti, kad šio priedo 6.2 p. numatyto alkoholio koncentracijos padidėjimo ribos gali siekti 7 priedo 4 p. nustatytas ribas. Toks leidimas neturi pažeisti panašaus leidimo nuostatų stalo vynams, kaip numatyta šiame punkte.

6.4. Natūralią alkoholio koncentraciją galima didinti tik taikant 10 priedo 4 p., išskyrus 4.7 p, nurodytus metodus ir reikalavimus. Tačiau Europos Sąjungos valstybės narės gali nenaudoti koncentruotos vynuogių misos.

6.5. Visuminė alkoholio koncentracija rūšiniuose vynuose pkr negali būti mažesnė kaip 9 tūrio proc. Tačiau tam tikruose rūšiniuose baltuose vynuose pkr, įrašytuose į nustatytą sąrašą, kurie nėra spirituoti, mažiausia visuminė alkoholio koncentracija gali būti 8,5 tūrio proc. Ši nuostata netaikoma rūšiniams putojantiems vynams pkr ir rūšiniams likeriniams vynams pkr.

#### **7. Parūgštinimas, rūgštingumo sumažinimas ir saldinimas:**

7.1. Šviežių vynuogių, vynuogių misos, rauginamos vynuogių misos, rauginamo jauno vyno ir vyno, tinkamo rūšiniam vynui pkr gaminti, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo sąlygos ir ribos bei leidimų ir išimčių suteikimo tvarka nustatyta 10 priedo 5 p.

7.2. Saldinti rūšinį vyną pkr Lietuvos Respublikoje ar Europos Sąjungos valstybėse gali būti leidžiama tik:

7.2.1. laikantis 10 priedo 6 p. nustatytų sąlygų ir ribų;

7.2.2. konkrečiame regione, kuriame rūšinis vynas pkr buvo pagamintas, arba visiškai šalia jo esančiame plote, išskyrus tam tikrus nustatytus atvejus;

7.2.3. naudojant vieną ar kelis šiuos produktus:

7.2.3.1. vynuogių misą;

7.2.3.2. koncentruotą vynuogių misą;

7.2.3.3. rektifikuotą koncentruotą vynuogių misą.

7.3. Šio priedo 7.2.3 p. nurodyta vynuogių misa ir koncentruota vynuogių misa turi būti kilusi iš to paties konkretaus regiono kaip ir vynas, kurio pasaldinimui ji naudojama.

7.4. Šio priedo 7 p. netaikomas rūšiniams putojantiems vynams pkr ir rūšiniams likeriniams vynams pkr.;

7.5. Saldinimui taikomos taisyklės yra pateiktos 14 priedo 4 p.

*Papildyta papunkčiu:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

## **8. Alkoholio koncentracijos padidinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo procesai:**

8.1. Kiekviena alkoholio koncentracijos padidinimo, parūgštinimo ir rūgštingumo sumažinimo procedūra, nurodyta šio priedo 6 ir 7.1 p., leidžiama tik tuo atveju, jei ji vykdoma laikantis 10 priedo 7 p. nustatytų reikalavimų.

8.2. Laikantis šio priedo 4.4 p. nuostatų, tokias operacijas galima atlikti tik konkrečiame regione, kuriame buvo išaugintos panaudotos vynuogės.

### **9. Vieno hektaro išeiga:**

9.1. Vieno hektaro išeigą, išreikštą vynuogių, vynuogių misos ar vyno kiekiais, Europos Sąjungos valstybė nustato kiekvienam rūšiniam vynui pkr.

9.2. Nustatant šią išeigą, svarbiausia atsižvelgti į išeigą, gautą per praėjusius dešimt metų. Atsižvelgiama tik į patenkinamos kokybės derlius, išaugintus nurodytųjų regionų tipiškiausiuose dirvožemiuose.

9.3. To paties rūšinio vyno pkr išeiga 1 ha gali būti nustatoma įvairaus lygio, atsižvelgiant į:

9.3.1. regiono smulkesnį padalinį, vietinę administracinę teritoriją ar jo dalį;

9.3.2. vynuogių veisles, iš kurių gautos naudojamos vynuogės.

9.4. Nustatytą išeigą Europos Sąjungos valstybė gali koreguoti.

9.5. Taikyti atitinkamą pavadinimą visam derliui draudžiama, jei viršijama šio priedo 9.1 p. nurodyta išeiga, išskyrus atvejus, kai Europos Sąjungos valstybė, remdamasi savo nustatytais reikalavimais, numato išimtis pagal vyninių vynuogių auginimo plotą; šie reikalavimai pirmiausia turi būti susiję su atitinkamų vynų ar produktų būsimu panaudojimu.

### **10. Analiziniai ir jusliniai tyrimai:**

10.1. Vynus, kuriuos gamintojai prašo leisti vadinti „*rūšiniu vynu pkr*“, privaloma pateikti analiziniams ir juliniais tyrimams, kai:

10.1.1. analizės būdu nustatomi bent tie šio priedo 10.3 p. rodikliai, kurie leidžia atskirti atitinkamą rūšinį vyną pkr; mažiausias ir didžiausias šių rodiklių ribas kiekvienam rūšiniam vynui pkr nustato gaminančioji Europos Sąjungos valstybė; ir

10.1.2. juslinė analizė yra susijusi su spalva, skaidrumu, kvapu ir skoniu.

10.2. Iki bus priimtos atitinkamos nuostatos dėl sistemingo ir bendro šio priedo 10.1 p. numatytų tyrimų taikymo, juos mėginuose gali atlikti Lietuvos Respublikos ar Europos Sąjungos valstybės paskirta kompetentinga įstaiga.

10.3. Šio priedo 10.1.1 p. rodikliai yra:

#### **10.3.1. vyno elgsenos bandymai:**

ore,

šaltyje;

#### **10.3.2. mikrobiologinis tyrimas:**

inkubatoriuje,

vyno bei jo nuosėdų išvaizda;

#### **10.3.3. fizikinės ir cheminės analizės būdu nustatomi rodikliai:**

tankis,

alkoholio koncentracija,

bendrasis sausojo ekstrakto kiekis (nustatytas densimetrijos būdu),

redukuojančių cukrų kiekis,

sacharozės kiekis,

pelenų kiekis,

pelenų šarmingumas,

bendrasis rūgštingumas,

lakiųjų rūgščių kiekis,

surištųjų rūgščių kiekis,

pH,

laisvojo sieros dioksido kiekis,  
bendrasis sieros dioksido kiekis;

10.3.4. **papildomas rodiklis**

anglies dioksido kiekis (taikomas pusiau putojantiems ir putojantiems vynai, nustatant perteklinį slėgį, kPa, 20°C temperatūroje).

11. **Rūšinis putojantis vynas pkr:**

11.1. Rūšinių putojančių vynų pkr gamybai skirtų *cuvée* visuminė alkoholio koncentracija negali būti mažesnė kaip:

11.1.1. 9,5 tūrio proc. – vyninių vynuogių auginimo zonose C III;

11.1.2. 9 tūrio proc. – kitose vyninių vynuogių auginimo zonose.

Punkto pakeitimai:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

11.2. Tačiau tam tikrų į sudarytą sąrašą įrašytų rūšinių putojančių vynų pkr gamybai skirtų *cuvée*, pagamintų iš vienos vyninių vynuogių veislės, visuminė alkoholio koncentracija gali būti mažesnė kaip 8,5 tūrio proc.

11.3. Turi būti sudarytas šio priedo 11.2 p. nurodytas rūšinių putojančių vynų pkr sąrašas. Toks sąrašas bus sudarytas pagal Europos Sąjungoje galiojančią tvarką.

11.4. Rūšinių putojančių vynų pkr faktinė alkoholio koncentracija, įskaitant alkoholį, esantį pridedamame „*expedition liqueur*“, turi būti ne mažesnė kaip 10 tūrio proc.

11.5. „*Tirage liqueur*“, naudojamame rūšiniams putojantiems vynams, gali būti tik:

11.5.1. sacharozė;

11.5.2. koncentruota vynuogių misa;

11.5.3. rektifikuota koncentruota vynuogių misa;

11.5.4. vynuogių misa;

11.5.5. rauginama vynuogių misa;

11.5.6. vynas;

11.5.7. rūšinis vynas pkr,

kurie tinka gauti tos pačios kokybės putojantį vyną pkr, kaip ir tas vynas, į kurį yra pridedama „*tirage liqueur*“.

11.6. Nepaisant šio teisės akto IV skirsnio 68 p., rūšiniai putojantys vynai pkr, laikomi uždarytoje talpykloje esant 20°C, turi turėti ne mažesnę kaip 350 kPa perteklinį slėgį.

Tačiau rūšinių putojančių vynų pkr, laikomų mažesnėse kaip 250 cm<sup>3</sup> talpyklose, mažiausias perteklinis slėgis turi būti 300 kPa.

11.7. Nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias pagal galiojančią tvarką Lietuvos Respublika ar Europos Sąjungos valstybės gali taikyti savo teritorijoje gaminamiems rūšiniams putojantiems vynams pkr, bendrasis sieros dioksido kiekis šiuose vynuose neturi būti didesnis kaip 185 mg/dm<sup>3</sup>. Atsižvelgiant į tam tikrose Europos Sąjungos vyninių vynuogių auginimo zonų klimato sąlygas, atitinkamos Europos Sąjungos valstybės gali leisti, kad jų teritorijoje gaminamuose rūšiniuose putojančiuose vynuose bendrasis sieros dioksido kiekis būtų padidintas ne daugiau kaip 40-čia mg/dm<sup>3</sup> su sąlyga, kad produktai, kuriems yra gautas toks leidimas, nėra išvežami už atitinkamos Europos Sąjungos valstybės ribų.

11.8. Rūšinių putojančių vynų pkr gamybos proceso trukmė, įskaitant brendimą darykloje, kurioje jie yra pagaminti, nuo vyno putojimą sukeliančios fermentavimo proceso pradžios negali būti trumpesnė, kaip:

11.8.1. šeši mėnesiai, kai vyno putojimą sukeliantis fermentavimas vyksta uždaroje rezervuaruose;

11.8.2. devyni mėnesiai, kai vyno putojimą sukeliantis fermentavimas vyksta buteliuose.

11.9. *cuvée* putojimą sukeliančio fermentavimo trukmė ir *cuvée* buvimas ant nuosėdų negali būti trumpesnis kaip:

11.9.1. 90 dienų;

11.9.2. 30 dienų, jei fermentavimas vyksta talpyklose su maišytuvais.

11.10. Aromatiniai rūšiniai putojantys vynai pkr:

11.10.1. išskyrus numatytas išimtis, šiuos vynus galima gaminti *cuvée* sudaryti naudojant vynuogių misą arba ne iki galo sufermentuotą vynuogių misą iš vyninių vynuogių veislių, įtrauktų į 12 priede pateiktą sąrašą, su sąlyga, kad šios veislės konkrečiame regione, kurio vardu yra pavadinti rūšiniai putojantys vynai pkr, yra pripažįstamos tinkamomis rūšiniams putojantiems vynams pkr gaminti;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, *Žin.*, 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

11.10.2. *cuvée* putojimą sukeliančio fermentavimo procesas prieš sudarant *cuvée* ir po to gali būti kontroliuojamas tik šaldymu ir kitais fiziniais procesais;

11.10.3. pridėti „*expedition liqueur*“ draudžiama;

11.10.4. nepaisant šio priedo 11.4 p., aromatinių rūšinių putojančių vynų pkr faktinė alkoholio koncentracija negali būti mažesnė kaip 6 tūrio proc.;

11.10.5. aromatinių rūšinių putojančių vynų pkr visuminė alkoholio koncentracija negali būti mažesnė kaip 10 tūrio proc.;

11.10.6. nepaisant šio priedo 11.6. p., aromatinių rūšinių putojančių vynų pkr, laikomų uždaroje talpyklose, perteklinis slėgis turi būti ne mažesnis kaip 300 kPa 20°C temperatūroje;

11.10.7. nepaisant šio priedo 11.8 p., aromatinių rūšinių putojančių vynų pkr gamybos proceso trukmė negali būti trumpesnė kaip vienas mėnuo.

11.11. 10 priedo 8.1–8.10 p. nurodytos taisyklės taip pat taikomos rūšiniams putojantiems vynams pkr.

**12. Rūšinis likerinis vynas pkr (nuostatos, papildančios 10 priedo 8 p., skirtos konkrečiai rūšiniam likeriniam vynui pkr):**

12.1. Laikantis numatytų išimčių, 10 priedo 10.1 p. produktai ir koncentruota vynuogių misa arba nevisiškai sufermentuota vynuogių misa iš padžiovintų 10 priedo 10.2 p. nurodytų vynuogių, naudojama rūšiniam likeriniam vynui pkr pagaminti, turi būti gauti iš to konkretaus regiono, kurio vardu pavadintas atitinkamas rūšinis likerinis vynas pkr.

Tačiau rūšinio likerinio vyno pkr „*Málaga*“ ir „*Jerez-Xérès-Sherry*“ koncentruota vynuogių misa arba nevisiškai sufermentuota vynuogių misa iš padžiovintų vynuogių, nurodytų 10 priedo 10.2 p., gauta iš „*Pedro Ximénez*“ vyninių vynuogių veislės, gali būti gauta iš konkretaus Montilla-Moriles regiono.

12.2. Laikantis numatytų išimčių, 10 priedo 10.3–10.6 p. nurodytos procedūros gaminant rūšinius likerinius vynus pkr gali būti atliekamos tik nurodytame regione, kaip nurodyta šio priedo 12.1 p.

Tačiau rūšinio likerinio vyno pkr, kuriam taikomas „*Porto*“ pavadinimas, kai jis gaminamas iš produkto, paruošto iš Douro regione išaugintų vynuogių, papildomi gamybos ir brandinimo procesai gali vykti arba minėtame regione, arba Vila Nova de Gaia-Porto.

12.3. Nepažeidžiant griežtesnių nuostatų, kurias pagal galiojančią tvarką Lietuvos Respublika ir Europos Sąjungos valstybės gali priimti rūšiniams likeriniams vynams pkr, gaminamiems jų teritorijoje:

12.3.1. 10 priedo 10.1 p. nurodytų produktų, naudojamų rūšiniam likeriniam vynui pkr paruošti, natūrali alkoholio koncentracija negali būti mažesnė kaip 12 tūrio proc.; tačiau kai kuriuos rūšinius likerinius vynus pkr, įtrauktus į nustatytą sąrašą, galima gauti iš:

12.3.1.1. vynuogių misos, kurios natūrali alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 10 tūrio proc., kai rūšiniai likeriniai vynai pkr gaminami pridedant spirito, gauto iš registruoto pavadinimo kilmės, gal netgi toje pačioje valdoje išaugintų vyninių vynuogių ar vynuogių išspaudų;

12.3.1.2. rauginamos vynuogių misos, o šio priedo 12.3.1.2.2 p. nurodytu atveju iš vyno, kurio pradinė natūrali alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip:

12.3.1.2.1. 11 tūrio proc. – rūšinių likerinių vynų pkr, gautų pridedant rektifikuoto alkoholio arba vyno distiliato, kurio faktinė alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 70 tūrio proc., arba vyno kilmės spirito;

12.3.1.2.2. 10,5 tūrio proc. – vynų iš nustatyto sąrašo, paruošto iš baltųjų vynuogių misos;

12.3.1.2.3. 9 tūrio proc. – rūšinio likerinio vyno, kai tokio vyno gamyba yra tradiciška ir įprasta pagal nacionalinius įstatymus;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

12.3.2. rūšinio likerinio vyno pkr faktinė alkoholio koncentracija turi būti 15-22 tūrio proc.;

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

12.3.3. visuminė alkoholio koncentracija rūšiniame likeriniame vyne pkr negali būti mažesnė kaip 17,5 tūrio proc.

12.4. Tačiau tam tikrų į nustatytą sąrašą įrašytų rūšinių vynų pkr visuminė alkoholio koncentracija gali būti 15–17,5 tūrio proc., jei prieš 1985 m. sausio 1 d. taikytuose nacionaliniuose įstatymuose taip buvo aiškiai numatyta.

12.5. Specifiniai tradiciniai pavadinimai „*οίνος γλυκὺς φυσικός*“, „*vine dulce natural*“, „*vino dolce naturale*“ ir „*vinho dulce natural*“ gali būti vartojami tik rūšiniams likeriniams vynams pkr:

12.5.1. gautiems iš derliaus, kurio bent 85 proc. sudaro vyninių vynuogių veislės iš nustatyto sąrašo;

12.5.2. gautiems iš misos, kurioje pradinis natūralaus cukraus kiekis yra bent 212 g/dm<sup>3</sup>;

12.5.3. gautiems pridedant alkoholio, distiliato ar spirito, kaip nurodyta 10 priedo 10.2 p., išskyrus bet kokį kitą spiritavimo būdą.

12.6. Jei tai yra būtina ir norint laikytis tradicinių gamybos būdų, Europos Sąjungos valstybės gali numatyti, kad specifinis tradicinis pavadinimas „*vin doux naturel*“ būtų vartojamas tik rūšiniams likeriniams vynams pkr, pagamintiems jų teritorijoje, kurie:

12.6.1. yra pagaminti pačių vynuogių augintojų tik iš savo išaugintų *muscat*, *granache*, *maccabeo* ir *malvasia* vynuogių; tačiau galima panaudoti ir vynuoges, kurios buvo išaugintos vynuogynuose, kurie yra apsodinti ne vien tik nurodytomis keturiomis vynuogių veislėmis, su sąlyga, kad tokios vynuogės sudaro ne daugiau kaip 10 proc. visų vynuogių;

12.6.2. gauta išeiga iš vieno hektaro neviršija 4000 dm<sup>3</sup> vynuogių misos, nurodytos 10 priedo 10.1.1 ir 10.1.4 p.; jei išeiga yra didesnė, visas derlius praranda teisę būti apibūdinamas kaip „*vin doux naturel*“;

12.6.3. gauti iš vynuogių misos, kurioje pradinis natūralaus cukraus kiekis yra bent 252 g/dm<sup>3</sup>;

12.6.4. gauti, išskyrus visus kitus alkoholio koncentracijos padidinimo būdus, pridedant vyno kilmės alkoholio, kuriame gryo alkoholio koncentracija sudaro bent 5 proc. panaudotos rauginamos vynuogių misos tūrio, bet ne daugiau kaip žemesnioji šių nurodytų ribų:

12.6.4.1. 10 proc. minėtos panaudotos vynuogių misos tūrio;

12.6.4.2. galutinio produkto visuminės alkoholio koncentracijos 40 tūrio proc., kuriuos sudaro faktinės alkoholio koncentracijos tūrio proc. ir potencinės alkoholio koncentracijos tūrio proc. ekvivalento, apskaičiuoto imant 1 tūrio proc. arba gryo alkoholio 17,5 gramo likutinio cukraus viename litre, suma.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

12.7. Šio priedo 12.5 ir 12.6 p. nurodyti pavadinimai neverčiami, tačiau:

12.7.1. jie gali būti vartojami kartu su paaiškinamąja nuoroda kalba, kurią supranta galutinis vartotojas;

12.7.2. produktų, pagamintų Graikijoje pagal šio priedo 12.6 p., kuriais prekiaujama tos Europos Sąjungos valstybės teritorijoje, jų pavadinimas „*vin doux naturel*“ gali būti vartojamas kartu su pavadinimu „*οίνος γλυκὺς φυσικός*“.

12.8. Specifinis tradicinis pavadinimas „*vino generoso*“ vartojamas tik sausiems rūšiniams likeriniams vynams pkr, pagamintiems „*flor*“ procesu ir;

12.8.1. tik iš baltųjų vynuogių, gautų iš Palomino de Jerez, Palomino fino, Pedro Ximénex, Verdejo, Zalema ir Garrido Fino vynuogių veislių;

12.8.2. išleistiems į rinką tik po to, kai jie ažuolinėse statinėse buvo brandinti vidutiniškai dvejus metus.

„*Flor*“ procesas – tai biologinis procesas, kuris vyksta, kai pasibaigus misos alkoholio fermentacijai laisvame vyno paviršiuje savaime susidaro tipiskų mielių plėvelė, ir produktui suteikia specifines analizines ir juslines savybes.

12.9. Šio priedo 12.8 p. minėtas pavadinimas neverčiamas, tačiau jis gali būti vartojamas kartu su paaiškinamąja pastaba tąja kalba, kurią supranta galutinis vartotojas.

12.10. Specifinis tradicinis pavadinimas „*vinho generoso*“ vartojamas tik rūšiniams likeriniams vynams pkr „*Porto*“, „*Madeira*“, „*Moscatel de Setúbal*“ ir „*Carcavelos*“ kartu nurodant atitinkamą registruoto pavadinimo kilmę.

12.11. Specifinis tradicinis pavadinimas „*vino generoso de licor*“ vartojamas tik rūšiniam likeriniam vynui pkr:

12.11.1. gautam iš „*vino generoso*“, nurodyto šio priedo 12.8 p., arba iš vyno, gauto „*flor*“ procesu, iš kurio galima pagaminti tokį „*vino generoso*“, į kurį yra pridėta arba iš dalies fermentuotos vynuogių misos, gautos iš vytintų vynuogių, arba koncentruotos vynuogių misos;

12.11.2. išleistam į rinką po to, kai jis ažuolinėse statinėse buvo brandintas vidutiniškai dvejus metus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

12.12. Šio priedo 12.11 p. nurodytas pavadinimas neverčiamas. Tačiau jis gali būti vartojamas kartu su paaiškinamąja pastaba ta kalba, kurią supranta galutinis vartotojas.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 477

12 PRIEDAS

**VYNUOGIŲ VEISLIŲ NAUDOJIMAS**

1. Ruošiant aromatinį rūšinį putojantį vyną ir aromatinį rūšinį putojantį vyną pkr *cuvée* skirtai vynuogių misai arba rauginamai vynuogių misai gaminti, gali būti naudojamos šios vynuogių veislės:

*Aleatico N*  
*Ασπτικό (Assyrtiko)*  
*Bourboulenc B*  
*Brachetto N*  
*Clairette B*  
*Colombard B*  
*Freisa N*  
*Gamay N*  
*Gewuerztraminer Rs*  
*Gir̃ N*  
*Γλυκερυδπα (Glykerythra)*  
*Huxelrebe*  
*Macabeau B*  
*Visos malvoisies rūšys*  
*Mauzac blanc ir rosé*  
*Monica N*  
*Μοσχοφίλερο (Moschofilero)*  
*Mueller-Thurgau B*  
*Visos muscatels rūšys*  
*Parellada*  
*Perle B*  
*Piquepoul B*  
*Poulsard*  
*Prosecco*  
*Ροδητης(Roditis)*  
*Scheurebe*  
*Torbato*

2. Nepaisant 11 priedo 11.10.1 p., ruošiant aromatinį rūšinį putojantį vyną pkr, galima naudoti *cuvée* iš vyno, gauto iš „Prosecco“ vynuogių veislių, surinktų *Conegliano-Voldobbiadeneè* ir *Montello e Colli Asolani* geografiniuose regionuose.

Papildyta priedu:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

**TAM TIKRŲ VYNININKYSTĖJE LEIDŽIAMŲ MEDŽIAGŲ NAUDOJIMO  
APRIBOJIMAI IR REIKALAVIMAI**

1. Šio reglamento 9 priede išvardytos vynuikystėje leidžiamos medžiagos gali būti naudojamos laikantis žemiau lentelėje nurodytų apribojimų.

| Medžiaga                                                       | Naudojant su šviežiomis vynuogėmis, vynuogių misa, rauginama vynuogių misa, rauginama vynuogių misa iš vytintų vynuogių, koncentruota vynuogių misa ir jaunu rauginamu vynu | Naudojant su rauginama vynuogių misa, skirta tiesiogiai vartoti žmonėms, vynu, tinkamu stalo vynu gaminti, stalo vynu, putojančiu vynu, gazuotu putojančiu vynu, pusiau putojančiu vynu, gazuotu pusiau putojančiu vynu, likeriniu vynu ir rūšiniu vynu pkr |
|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Mielių ląstelių sienelių preparatai                            | 0,40 g/dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                      | 0,40 g/dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                      |
| Anglies dioksidas                                              |                                                                                                                                                                             | didžiausias kiekis apdorotame vyne 0,02 g/dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                   |
| L-Askorbo rūgštis                                              |                                                                                                                                                                             | 150 mg/dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                      |
| Citrinų rūgštis                                                |                                                                                                                                                                             | didžiausias kiekis apdorotame vyne 1 g/dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                      |
| Metavyno rūgštis                                               |                                                                                                                                                                             | 100 mg/dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                      |
| Vario sulfatas                                                 |                                                                                                                                                                             | 0,01 g/dm <sup>3</sup> su sąlyga, kad apdorotame produkte vario kiekis neviršija 1 mg/dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                       |
| Anglys vynuikystės tikslams                                    | 1 g sausųjų medžiagų 1 dm <sup>3</sup>                                                                                                                                      | 1 g sausųjų medžiagų 1 dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                      |
| Mielių mitybos druskos: diamonio fosfatas arba amonio sulfatas | 0,3 g/dm <sup>3</sup> (išreikštas druska)*                                                                                                                                  | 0,3 g/dm <sup>3</sup> (išreikštas druska) ruošiant putojantį vyną                                                                                                                                                                                           |
| Amonio sulfatas arba rūgštusis amonio sulfatas                 | 0,2 g/dm <sup>3</sup> (išreikštas druska)*                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Mielių augimo medžiagos: tiaminas tiamino cholidrato pavidalu  | 0,6 mg/dm <sup>3</sup> (išreikštas tiaminu)                                                                                                                                 | 0,6 mg/dm <sup>3</sup> (išreikštas tiaminu) ruošiant putojantį vyną                                                                                                                                                                                         |
| Polivinilpolipirolidonas                                       | 0,80 g/dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                      | 0,80 g/dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                      |
| Kalcio tartratas                                               |                                                                                                                                                                             | 2 g/dm <sup>3</sup>                                                                                                                                                                                                                                         |

|                |                        |
|----------------|------------------------|
| Kalcio fitatas | 0,08 g/dm <sup>3</sup> |
| Lizocimas**    | 500 mg/dm <sup>3</sup> |
|                | 500 mg/dm <sup>3</sup> |

\* gali būti naudojami šių medžiagų mišiniai, tačiau jų bendrasis kiekis neturi viršyti 0,3 g/m<sup>3</sup> nepažeidžiant nustatytos 0,2 g/m<sup>3</sup> ribos.

\*\* jei lizocimas dedamas ir į vynuogių misą, ir į vyną, tai bendras jo kiekis neturi viršyti 500 mg/dm<sup>3</sup>

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 490, 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

2. Polivinilpolipirolidonas (PVPP) gali būti naudojamas, jei atitinka šio priedo 2.1 ir 2.2 p. nurodytus reikalavimus ir grynumo kriterijus:

2.1. PVPP yra netvarkingos erdvinės struktūros polimeras (2-okso-1-pirolidiniletilenas). Jis gaunamas polimerinant N-vinil-2-pirolidoną su katalizatoriumi, kuris gali būti natrio hidroksidas arba N, N'-divinilimidazolidonas. PVPP – tai balti arba kreminio atspalvio milteliai. Jie netirpsta vandenyje ir organiniuose tirpikliuose bei stipriose mineralinėse druskose ir šarmuose.

2.2. Analizės metodai:

2.2.1. Masės sumažėjimas džiovinant. Masės sumažėjimas džiovinant toliau aprašytomis sąlygomis neturi viršyti 5 proc. Į 70 mm skersmens kvarcinį džiovinimo indą pasveriamas 2 g PVPP ir džiovinama krosnelėje 100–105°C temperatūroje 6 val. Paliekama atvėsti eksikatoriuje ir pasveriamas.

Visi 2.2.2–2.2.10 punktuose nurodyti dydžiai nustatomi sausajam PVPP svariui.

2.2.2. Pelenai. Pelenų kiekis, nustatant toliau aprašytomis sąlygomis, neturi viršyti 0,5 proc. 2.2.1 p. aprašyto bandymo metu išdžiovinti PVPP milteliai palaipsniui sudeginami (mineralizuojami), neviršijant 500–550°C temperatūros ir pasveriami.

2.2.3. Arsenas. Arseno kiekis, nustatant toliau aprašytomis sąlygomis, neturi viršyti 2 mg/dm<sup>3</sup>:

2.2.3.1. Bandinio paruošimas

Į apvaliadugnę borosilikatinio stiklo kolbą pasvirusiu kakleliu, padėtą ant disko su skylė viduryje, įberiama 0,5 g PVPP. Įpilama 5 cm<sup>3</sup> analizinio grynumo sieros rūgšties, 10 cm<sup>3</sup> analizinio grynumo azoto rūgšties ir palaipsniui kaitinama. Kai mišinys pradeda ruduoti, įpilama truputį azoto rūgšties ir kaitinama, kol skystis tampa bespalviu, o kolba prisipildo baltais SO<sub>3</sub> dūmais. Atvėsinama, įpilama 10 cm<sup>3</sup> vandens ir vėl pakaitinama, kad išsiskirtų balti nitrato dūmai. Ši operacija kartojama dar kartą. Įpylus vandens trečiąją kartą, pavirinama keletą sekundžių, atvėsinama ir įpilama 40 cm<sup>3</sup> vandens.

2.2.3.2. Reagentai ir priemonės (visi reagentai turi būti analizinio grynumo)

Koncentruotas arseno tirpalas (100 mg arseno 1 dm<sup>3</sup>). 500 cm<sup>3</sup> kūginėje kolboje tiksliai pasveriamas 0,132 g 100°C temperatūroje išdžiovinto arseno anhidrido. Įpilama 3 cm<sup>3</sup> natrio hidroksido, 20 cm<sup>3</sup> vandens ir purtoma kol ištirps. Arseno tirpalas neutralizuojamas 15 cm<sup>3</sup> sieros rūgšties, kuri yra atskiesta iki 10 masės proc., ir įpilama prisotinto bromo vandens, kol laisvojo bromo spalva taps pastovia (teoriškai reiktų 7 cm<sup>3</sup>). Užvirinama, kad išsiskirtų bromo perteklius, perpilama į 1 dm<sup>3</sup> matavimo kolbą ir praskiedžiama distiliuotu vandeniu iki žymės.

Atskiestas arseno tirpalas (1 mg arseno 1 dm<sup>3</sup>). 1 dm<sup>3</sup> matavimo kolboje sumaišoma 10 cm<sup>3</sup> koncentruoto arseno tirpalo (100 mg/dm<sup>3</sup>) su distiliuotu vandeniu ir praskiedžiama iki žymės. 1 cm<sup>3</sup> šio tirpalo yra 0,001 mg arseno.

Švino vata. Į 5 proc. (t/m) švino acetato tirpalą, į kurį įpilta 1 proc. acto rūgšties, panardinama higroskopinė vata. Vata nuspaudžiama, paliekama išdžiūti ir laikoma sandariai uždarytame butelyje.

Krosnelėje 100°C išdžiovinta higroskopinė vata, kuri laikoma sandariai uždarytame butelyje.

Gyvsidabrio bromido popierius. Į stačiakampio formos vonelę įpilamas 5 proc. gyvsidabrio bromido tirpalas etanolyje. Baltas 80 g/m<sup>2</sup> tankio filtravimo popierius sukarpomamas į 15x22 cm dydžio gabalėlius, kurie perlenkiami pusiau ir panardinami į tirpalą. Po to jie ištraukiami,

nusausinami ir paliekami išdžiūti tamsioje patalpoje pakabinti ant nemetalinio strypo. Kerpama 1 mm atstumu nuo sulenkimo ir 1 cm atstumu nuo apatinių kraštų. Taip sukarpyti 15x15 mm dydžio popieriaus gabalėliai laikomi sandariai uždarytame juodu popieriumi apvyniotame butelyje.

Alavo chlorido tirpalas. 20 g alavo užpilama 100 cm<sup>3</sup> druskos rūgšties ( $d = 1,19$ ) ir laikoma sandariai užsukamu kamščiu uždarytame butelyje, kuriame yra metalinio alavo.

Kalio jodido tirpalas. 100 cm<sup>3</sup> matavimo kolboje pasveriami 10 g kalio chlorido, įpilama distiliuoto vandens, ištirpinama ir praskiedžiama iki žymės.

Azoto rūgštis arsenui nustatyti. Naudojama  $d_{20}=1,38$  tankio rūgštis, kurioje yra 61,5–65,5 proc. HNO<sub>3</sub>. Joje neturi būti daugiau kaip 0,0001 proc. neištirpusių nuosėdų. Joje negali būti ditizonu aptinkamo švino arba daugiau kaip 1 mg/dm<sup>3</sup> chloro jonų, 2 mg/dm<sup>3</sup> sieros jonų, 2 mg/dm<sup>3</sup> ortofosfato jonų arba 100 mg/dm<sup>3</sup> arseno.

Sieros rūgštis arsenui nustatyti. Naudojama  $d_{20}=1,831$ –1,835 tankio sieros rūgštis, kurioje yra ne mažiau kaip 95 proc. H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>. Joje neturi būti daugiau kaip 0,0005 proc. neištirpusių nuosėdų. Joje neturi būti daugiau kaip 2 mg/dm<sup>3</sup> sunkiųjų metalų, 1 mg/dm<sup>3</sup> geležies, 1 mg/dm<sup>3</sup> chloro jonų, 1 mg/dm<sup>3</sup> nitrato jonų, 5 mg/dm<sup>3</sup> amonio jonų arba 200 mg/dm<sup>3</sup> arseno.

20 tūrio proc. sieros rūgšties tirpalas (36 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub> 100 cm<sup>3</sup>). Į 1 dm<sup>3</sup> matavimo kolbą įpilama apie 500 cm<sup>3</sup> distiliuoto vandens, atsargiai šaldant supilama 200 cm<sup>3</sup> grynos sieros rūgšties ir praskiedžiama iki žymės.

Platinuotas cinkas. Svėrinio arba cilindro formos cinkas, kuriame nėra arseno, padengiamas platina įdedant jį į cilindro formos indą ir užpilant 1/20 000 platinos chlorido tirpalu. Po dviejų valandų cinkas nuplaunamas distiliuotu vandeniu, nusausinamas kelių sluoksnių sugeriamuoju popieriumi, išdžiovinamas ir įdedamas į sausą butelį. Patikrinama, ar 5 g platina padengto cinko, įdėto į žemiau aprašytą aparatą su 4,5 cm<sup>3</sup> grynosios sieros rūgšties ir pripildytą iki 40 cm<sup>3</sup> vandeniu, į kurį įlašinti du lašai divalenčio alavo chlorido ir 5 cm<sup>3</sup> 10 proc. kalio jodido tirpalo, po 2 val. nepalieka jokių dėmių ant gyvsidabrio bromido fotografinio popieriaus. Taip pat patikrinama, ar 1 µg arseno, naudojamo kaip parašyta toliau, palieka matomą pėdsaką.

Aparatas. Naudojama 90–100 cm<sup>3</sup> talpos stikliniu kamščiu uždaryta kolba su 90 mm ilgio stikliniu vamzdeliu, kurio vidaus skersmuo yra 6 mm. Apatinė vamzdelio dalis yra smailėjanti ir jos šone yra skylė dalelių išlėkimui išvengti. Viršutinis kraštas yra plokščias ir statmenas vamzdelio ašiai. Antrasis stiklinis vamzdelis, kurio vidaus skersmuo yra toks pat, o ilgis 30 mm, ir kurio viršus plokščias kaip ir pirmojo vamzdelio, gali būti pritvirtintas prie pastarojo ir užtvirtintas dviem cilindrinėmis spyruoklėmis arba guminiiais žiedais.

#### 2.2.3.3. Analizė

Išleidimo vamzdyje (pozicija A) įdedamas sausos higroskopinės vatos kamštis, po to švino vatos kamštis. Įdedamas kvadratinis gyvsidabrio sidabro bromido fotografinio popieriaus lapelis tarp dviejų išleidimo vamzdelio dalių (pozicija B) ir sujungiamos abi vamzdelio dalys.

Į kolbą įpilama 40 cm<sup>3</sup> sieros rūgšties tirpalo, du lašai alavo chlorido tirpalo, 5 cm<sup>3</sup> kalio jodido tirpalo ir paliekama 15 min. Po to įdedama 5 g platinuoto cinko ir kolba nedelsiant uždaroma iš anksto paruoštu vamzdeliu.

Leidžiama vykti emisijai ne mažiau kaip 2 val. Aparatas išardomas, o gyvsidabrio bromido fotografinis popierius panardinamas į 10 cm<sup>3</sup> kalio jodido tirpalą pusei val., retsykais supurtant. Gerai išplaunama ir paliekama išdžiūti.

Neturi būti matomos geltonos arba rudos dėmės arba jos turi būti blankesnės už dėmes, kurios gaunamos tuo pat metu atlikus bandymą su 1 cm<sup>3</sup> arseno tirpalo, kuriame yra 1 µg arseno, į kurį pripilta 4,5 cm<sup>3</sup> grynos sieros rūgšties ir kuris praskiestas vandeniu iki 40 cm<sup>3</sup> ir į kurį po to įlašinti 2 lašai alavo chlorido ir 5 cm<sup>3</sup> 10 proc. kalio jodido tirpalo.

2.2.4. Sunkieji metalai. Sunkiųjų metalų kiekis, išreikštas švinu, nustatant toliau aprašytomis sąlygomis neturi viršyti 20 mg/dm<sup>3</sup>.

2.2.2 p. aprašyto bandymo metu gauti pelenai pasveriami ir ištirpinami 1 cm<sup>3</sup> grynos druskos rūgšties ir 10 cm<sup>3</sup> distiliuoto vandens. Pakaitinama, kad ištirtų, ir skiedžiama distiliuotu vandeniu, kad susidarytų 20 cm<sup>3</sup> tirpalo. 1 cm<sup>3</sup> šio tirpalo yra 0,10 g PVPP esančios neorganinės medžiagos.

Į 160x16 mm dydžio mėgintuvėlį įpilama 10 cm<sup>3</sup> pelenų tirpalo, 2 cm<sup>3</sup> 4 proc. natrio fluorido tirpalo, 0,5 cm<sup>3</sup> amonio, 3 cm<sup>3</sup> vandens, 0,5 cm<sup>3</sup> acto rūgšties ir 2 cm<sup>3</sup> sotaus vandenilio sulfido vandeninio tirpalo. Nuosėdų neturi susidaryti. Jei atsiranda ruda spalva, ji turi būti silpnesnė negu ta, kuri susidaro analizuojant toliau aprašytą etaloninį tirpalą.

Į 160x16 mm dydžio mėgintuvėlį įpilama 2 cm<sup>3</sup> tirpalo, kuriame yra 0,01 g švino 1 dm<sup>3</sup> (10 mg/dm<sup>3</sup>), 15 cm<sup>3</sup> vandens, 0,5 cm<sup>3</sup> 4 proc. (m/t) natrio fluorido, 0,5 cm<sup>3</sup> acto rūgšties ir 2 cm<sup>3</sup> sotaus vandenilio sulfido vandeninio tirpalo. Mėgintuvėlyje yra 20 µg švino.

Esant tokiai tirpalo koncentracijai, švino sulfido nuosėdos susidaro tik acetato terpėje. Nuosėdos gali atsirasti esant tik 0,05 cm<sup>3</sup> druskos rūgšties 15 cm<sup>3</sup> tirpalo, tačiau praktiškai tiksliai šią koncentraciją pasiekti yra sunku.

Jei 0,5 cm<sup>3</sup> acto rūgšties būtų pakeista 0,5 cm<sup>3</sup> druskos rūgšties, tik varis, gyvsidabris ir t. t. iškristų nuosėdų pavidalu.

Jei yra geležies, daugiausiai trivalentės geležies būsenoje, ji oksiduoja vandenilio sulfidą susidarant sieros nuosėdoms, kurios užgožia koloidines švino sulfido nuosėdas. Sujungus geležį į kompleksą su 0,5 cm<sup>3</sup> natrio fluorido, ji lėčiau oksiduoja vandenilio sulfidą. Tokio kiekio pakanka sujungti 1 mg trivalentės geležies. Jei yra daugiau geležies, natrio fluorido kiekis padidinamas.

Produktai, kuriuose yra kalcio, filtruojami po to, kai įdedama fluorido;

2.2.5. Bendrasis azotas. Bendrojo azoto kiekis, nustatant toliau aprašytomis sąlygomis, turi būti 11-12,8 proc.:

2.2.5.1. Reagentai ir priemonės

Aparatas (1 pav.), kurį sudaro šios dalys:

- kaitinimui skirta 1 dm<sup>3</sup> talpos borosilikatinio stiklo kolba A, prie kurios yra piltuvėlis su kraneliu skysčiui supilti; ji gali būti kaitinama dujų arba elektriniu kaitintuvu;

- stiklinis indas C skysčiui surinkti iš indo B;

- 500 cm<sup>3</sup> kolba-barboteris B su pasvirusiu kakleliu; garų įėjimo vamzdelis turi siekti kolbos dugną; išėjimo vamzdelis baigiasi uždaru rutuliu, kuris sudaro viršutinę barboterio dalį; piltuvėlis su kraneliu E naudojamam skysčiui ir šarmo tirpalui įpilti;

- 30–40 cm ilgio vertikalus kondensatorius R, užsibaigiantis nedideliu rutuliu;

- 250 cm<sup>3</sup> kūginė kolba distiliatui surinkti.

300 cm<sup>3</sup> kiaušinio formos mineralizacijos kolba ilgu kakleliu (Kjeldalio kolba).

Gryna sieros rūgštis.

Mineralizacijos katalizatorius.

30 masės proc. natrio hidroksido tirpalas.

40 proc. (m/v) boro rūgšties tirpalas.

0,1 M druskos rūgšties tirpalas.

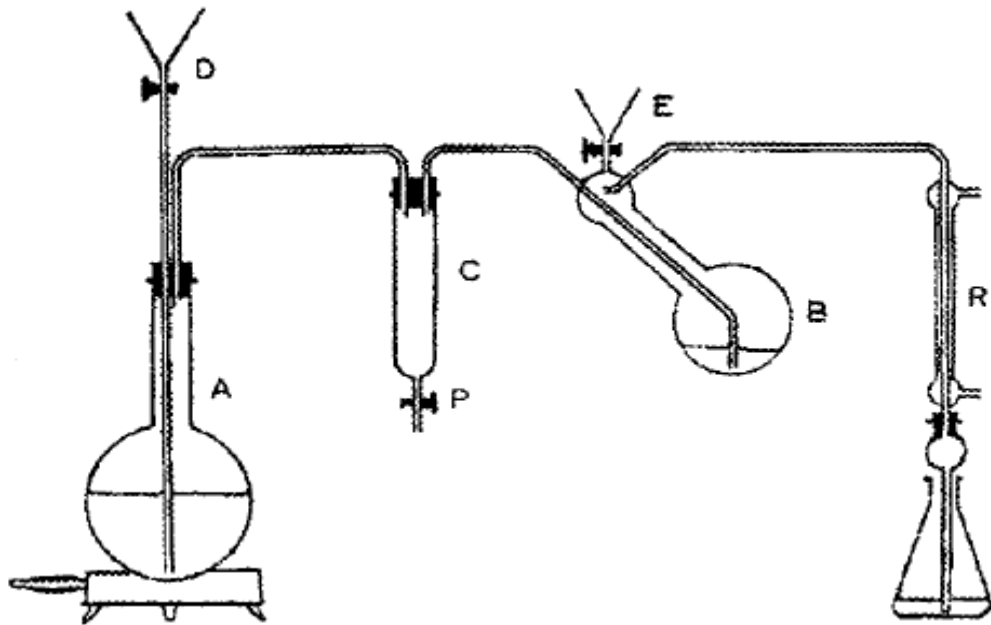
Mišrusis bromkrezolio žaliojo ir metilo raudonojo indikatorius.

Kaitinimo kolba A užpildoma vandeniu, parūgštintu 1/1000 sieros rūgštimi. Šis skystis virinamas prieš kiekvieną operaciją atidarius išleidimo sklendę P, kad išsiskirtų CO<sub>2</sub>.

2.2.5.2. Analizė

Į mineralizacijos kolbą supilama maždaug 0,20 g tiksliai pasverto PVPP. Įpilama 2 g mineralizacijos katalizatoriaus ir 15 cm<sup>3</sup> sieros rūgšties. Pakaitinama virš atviros liepsnos, kolbos kaklelį laikant pakreiptą, kol tirpalas pasidaro bespalvis, o ant kolbos sienelių nelieka apanglėjusių medžiagų. Atvėsinama, skiedžiama 50 cm<sup>3</sup> vandens ir aušinama toliau. Šis skystis per filtrą piltuvėliu E supilamas į kolbą B. Pripilama 40–50 cm<sup>3</sup> 30 proc. natrio hidroksido, kad skystis taptų pilnai šarminis ir garais distiliuojamas amoniakas. Distiliatas surenkamas į 5 cm<sup>3</sup> boro rūgšties tirpalą, kuris iš anksto supilamas į kūginę surinkimo kolbą kartu su 10 cm<sup>3</sup> vandens. Rutulio galas yra panardinamas į skystį. Įlašinama vienas ar du lašai mišriojo indikatoriaus ir surenkama 70–100 cm<sup>3</sup> distiliato.

Distiliatas titruojamas 0,1 M druskos rūgšties tirpalu, kol indikatorius tampa rausvai violetiniu. 1 cm<sup>3</sup> 0,1 M druskos rūgšties tirpalo atitinka 1,4 mg azoto.



1 pav. Aparatas skirtas amoniakui distiliuoti vandens garais (pagal Parnas ir Wagner)  
Išleidžiamieji čiaupai P ir E gali būti pakeisti plastikiniais sujungimais ir Moro gnybtu

2.2.6. Tirpumas vandenyje. Gali ištirpti mažiau negu 0,5 proc. PVPP žemiau aprašytomis sąlygomis.

Įdedama 10 g PVPP į 200 cm<sup>3</sup> talpos kolbą, kurioje yra 100 cm<sup>3</sup> distiliuoto vandens. Supurtoma ir paliekama 24 val. Perfiltruojama per filtrą, kurio akytumas 2,5 μ, o tuomet per filtrą, kurio akytumas 0,8 μ. Sausosios liekanos kiekis, kuris gaunamas išgarinus filtratą vandens vonioje, neturi viršyti 50 mg.

2.2.7. Tirpumas rūgšties ir alkoholio tirpale. Gali ištirpti mažiau negu 1 proc. PVPP žemiau aprašytomis sąlygomis.

Įdedama 1 g PVPP į kolbą, kurioje yra 500 cm<sup>3</sup> šios sudėties mišinio:

|                        |                     |
|------------------------|---------------------|
| Acto rūgštis           | 3 g                 |
| Etanolis               | 10 cm <sup>3</sup>  |
| Vanduo, skiedžiama iki | 100 cm <sup>3</sup> |

Paliekama 24 val. Perfiltruojama per filtrą, kurio akytumas 2,5 μ, o tuomet per filtrą, kurio akytumas 0,8 μ. Filtratas koncentruojamas vandens vonioje, po to perpilamas į 70 mm skersmens pasvertą kvarco biuksą ir garinimas užbaigiamas. Sausosios liekanos po išgarinimo turi likti ne daugiau kaip 10 mg, atsižvelgiant į sausąją liekaną, gaunamą išgarinus 500 cm<sup>3</sup> acto rūgšties ir etanolio tirpalo.

2.2.8. PVPP efektyvumas adsorbuojant fenolio junginius. Procentinis aktyvumas, nustatytas žemiau nurodytomis sąlygomis, turi būti ne mažesnis kaip 30 proc.:

2.2.8.1. Reagentai ir priemonės

0,1 M natrio hidroksido tirpalas.

0,1 M salicilo rūgšties tirpalas: 13,81 g salicilo rūgšties ištirpinama 500 cm<sup>3</sup> metanolio ir atskiedžiama 1 dm<sup>3</sup> vandens.

2.2.8.2. Analizė

250 cm<sup>3</sup> kūginėje kolboje 0,001 g tikslumu pasveriamas 2–3 g PVPP ir užrašomas tikslus svoris *S*. Apskaičiuojamas sausųjų medžiagų kiekis mėginyje 0,1 % tikslumu ir pažymimas *P*. Įpilama (43xSxP) cm<sup>3</sup> 1 M salicilo rūgšties tirpalo, kolba uždaroma ir purtoma 5 min.

Iki 25°C pašildytas mišinys supilamas į Biuchnerio piltuvą su filtru, kuris prijungtas prie 250 cm<sup>3</sup> kolbos; palaukiama, kol prisirinks tiek filtrato, kad būtų galima paimti 50 cm<sup>3</sup> mėginį (filtratas turi būti skaidrus). Į 250 cm<sup>3</sup> talpos kūginę kolbą pipete supilama 50 cm<sup>3</sup> filtrato ir

titruojama 0,1 M natrio hidroksido tirpalu naudojant indikatorių fenolftaleiną. Sunaudoto 0,1 M natrio hidroksido tirpalo kiekis pažymimas  $V_S$ . Palyginimui tokiu pačiu būdu titruojama 50 cm<sup>3</sup> salicilo rūgšties ir pažymimas tūris  $V_b$ .

PVPP aktyvumas apskaičiuojamas pagal formulę:  $[(V_b - V_S)/V_b] \times 100$ .

2.2.9. Laisvasis n-vinilpirolidonas. Laisvojo n-vinilpirolidono kiekis neturi viršyti 0,1 proc.

Analizė. 4,0 g bandinio maišoma 15 min su 30 cm<sup>3</sup> vandens ir filtruojama per 9-15 im (G4 tipo) stiklo filtrą į 250 cm<sup>3</sup> talpos kūginę kolbą. Liekana plaunama 100 cm<sup>3</sup> vandens, į apjungtus filtratus įdedama 500 mg natrio acetato ir titruojama 0,1 M jodo tirpalu, kol jodo spalva daugiau neišnyksta. Papildomai pripilama 3,0 cm<sup>3</sup> 0,1 M jodo tirpalo ir paliekama 10 min pastovėti. Jodo perteklius nutitruojamas 0,1 M natrio tiosulfatu. Proceso pabaigoje pridedama 3 cm<sup>3</sup> krakmolo tirpalo. Tuo pat metu tiriamas tuščiasis mėginys. Turi būti sunaudojama ne daugiau kaip 0,72 cm<sup>3</sup> jodo; šis kiekis ekvivalentus 0,1 proc. n-vinilpirolidono.

2.2.10. Laisvasis N, N'-divinilimidazolas. Laisvojo N, N'-divinilimidazolo kiekis neturi viršyti 2 mg/kg:

2.2.10.1. Metodo esmė. Laisvasis N, N'-divinilimidazolas, migruojantis iš netirpaus PVP į tirpiklį (acetoną), yra nustatomas dujų chromatografijos su kapiliarine kolonėle metodu;

2.2.10.2. Vidinio etalono tirpalas. Ištirpinama 100±0,1 mg heptankarboksirūgšties nitrilo 500 cm<sup>3</sup> acetono;

2.2.10.3. Mėginio paruošimas. Pasveriamas 2–2,5 g (±0,2 mg) polimero į 50 cm<sup>3</sup> kūginę kolbą. Pipete įlašinama 5 cm<sup>3</sup> vidinio etalono tirpalo ir įpilama apie 20 cm<sup>3</sup> acetono. Purtant maišoma 4 val. arba laikoma nemaišant ne mažiau kaip 15 val. Viršutinis sluoksnis analizuojamas dujų chromatografijos būdu;

2.2.10.4. Kalibravimo tirpalas. Į 100 cm<sup>3</sup> matavimo kolbą 0,2 mg tikslumu pasveriamas maždaug 25 mg N, N'-divinilimidazolo ir pripilama acetono iki žymės. Pipete perpilama 2 cm<sup>3</sup> šio tirpalo į 50 cm<sup>3</sup> talpos matavimo kolbą ir praskiedžiama acetonu iki žymės. 2 cm<sup>3</sup> pastarojo tirpalo perpilama į 25 cm<sup>3</sup> talpos matavimo kolbą, įpilama 5 cm<sup>3</sup> vidinio etalono tirpalo ir praskiedžiama acetonu iki žymės;

2.2.10.5. Dujų chromatografijos sąlygos:

– kolonėlė: lydyto kvarco kapiliarinė DB-Wax (Carbowax 20 M), ilgis 30 m, vidaus skersmuo 0,25 mm, plėvelės storis 0,5 μm;

– kolonėlės krosnelės temperatūra: programuojama nuo 140 iki 240°C, 4°C/min greičiu;

– mėginio įpurškimo kamera: su srauto paskirstymu, temperatūra 220°C, srauto paskirstymo kameros išlakos: 30 cm<sup>3</sup>/min;

– detektorius: termojoninis (optimizuojamas pagal gamintojo instrukcijas), 250°C;

– nešančiosios dujos: helis, kurio viršslėgis įėjimo į kolonėlę vietoje 100 kPa;

– įpurškiamas kiekis: 1 μdm<sup>3</sup> mėginio arba kalibravimo tirpalo;

2.2.10.6. Analizė. Nustatomas kalibravimo koeficientas konkrečiomis analizės sąlygomis pakartotinai įpurškiant į dujų chromatografą kalibracinio tirpalo. Po to analizuojamas mėginys. N, N'-divinilimidazolo kiekis netirpiame PVP neturi viršyti 0,1 proc.;

2.2.10.7. Kalibravimo koeficiento apskaičiavimas. Skaičiuojama pagal formulę:

$f = S_d \times A_{St} / S_{St} \times A_d$ ; čia  $S_d$  – paimto N, N'-divinilimidazolo kiekis, mg;  $S_{St}$  – vidinio etalono kiekis, mg;  $A_{St}$  – vidinio etalono smailės plotas, sąl. vnt.;  $A_d$  – N, N'-divinilimidazolo smailės plotas, sąl. vnt.;

2.2.10.8. N, N'-divinilimidazolo kiekio apskaičiavimas. Skaičiuojama pagal formulę:

$C_d = 1000 \times f \times A_d \times S_{St} / (A_{St} \times S_s)$ , mg/kg; čia  $C_d$  – N, N' - divinilimidazolo koncentracija, mg/kg;  $f$  – kalibravimo koeficientas;  $A_d$  – N, N'-divinilimidazolo smailės plotas, sąl. vnt.;  $S_{St}$  – į bandinį įdėto vidinio etalono kiekis, mg;  $A_{St}$  – vidinio etalono smailės plotas, sąl. vnt.;  $S_s$  – paimto mėginio kiekis, g.

3. Kalcio tatratas, kurio taikymas vyno akmens nusodinimui yra numatytas 9 priedo 3.25 p., gali būti naudojamas, jei atitinka šiame priede nurodytus reikalavimus:

3.1. Taikymo sritis. Kalcio tatratas dedamas į vyną kaip technologinis preparatas, padedantis išsiskirti vyno akmens nuosėdoms ir stabilizuoti vyno akmenį vyne, sumažinant galutinę rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato koncentraciją.

3.2. Reikalavimai:

3.2.1. maksimalus leidžiamas kiekis, kaip nurodyta šio priedo 1 p.;

3.2.2. kai pridedama kalcio tartrato, vynas turi būti supurtomas ir atšaldomas, o susiformavę kristalai turi būti atskiriami fizikiniais būdais.

4. Vyno rūgštis, kurios taikymas rūgštims pašalinti yra numatytas 9 priedo 1.13 ir 3.12 p., gali būti naudojama tik tiems produktams, kurie:

4.1. pagaminti iš *Elbling* ir *Riesling* vynuogių veislių, ir

4.2. gauti iš vynuogių, kurių derlius surinktas šiuose A vynuogių auginimo zonos šiaurinės dalies vynininkystės regionuose:

- *Ahr*,
- *Rheingau*,
- *Mittelrhein*,
- *Mosel-Saar-Ruwer*,
- *Nahe*,
- *Rheinhessen*,
- *Rheinpfalz*,
- *Moselle luxembourgeoise*.

5. Aleppo pušų sakai, kurių taikymas yra numatytas 9 priedo 1.14 p., gali būti naudojami „retsina“ stalo vynui gaminti. Ši vynininkystės technologija gali būti taikoma tik:

5.1. Graikijos geografinėje teritorijoje;

5.2. naudojant vynuogių misą iš vynuogių veislių, gamybos teritorijų ir vynininkystės teritorijų, išvardytų Graikijos nuostatose, galiojusiose iki 1980 m. gruodžio 31 d.;

5.3. pridedant ne daugiau kaip 10 g sakų į 1 dm<sup>3</sup> naudojamo produkto prieš rauginimą arba rauginimo metu, jei produkto faktinė etilo alkoholio koncentracija tūrio proc. neviršija vienos trečiosios bendrosios etilo alkoholio koncentracijos tūrio proc.

6. Betagliukanazė, kurios taikymas yra numatytas 9 priedo 1.10.10 ir 3.13.8 p., gali būti naudojama, jei atitinka šiame priede nurodytus reikalavimus:

6.1. Betagliukanazė – tai *Trichoderma harzianum* kilmės betagliukanhidrolazės fermentas, kurio tarptautinis kodas E. C. 3-2-1-58, skaidantis *Botrytis cinerea* gliukaną.

6.2. Betagliukanazė taikoma µ-gliukanams skaidyti vyne, daugiausiai pagamintame iš *botrytis* apdorotų vynuogių.

6.3. Maksimalus leidžiamas naudoti kiekis yra 3 g fermentinio preparato, kuriame bendrasis organinių junginių kiekis yra 25 % hektolitre.

6.4. Cheminio ir mikrobiologinio grynumo rodikliai:

- džiovinimo nuostoliai: ne daugiau kaip 10 %;
- sunkiųjų metalų kiekis: ne daugiau kaip 30 mg/dm<sup>3</sup>;
- švino (Pb) kiekis: ne daugiau kaip 10 mg/dm<sup>3</sup>;
- arseno (As) kiekis: ne daugiau kaip 3 mg/dm<sup>3</sup>;
- Koliforminės bakterijos: neturi būti;
- *Escherichia coli*: neaptinkamos 25 g mėginyje;
- salmonelės: neaptinkamos 25 g mėginyje;
- aerobinių bakterijų kiekis: ne daugiau kaip 5x10<sup>4</sup>/g.

7. Pienarūgštės bakterijos, kurių taikymas yra numatytas 9 priedo 1.17 ir 3.29 p., gali būti naudojamos, jei atitinka šiame priede nurodytus reikalavimus:

7.1. Pienarūgštės bakterijos turi priklausyti *Leuconostoc*, *Lactobacillus* ir *Pediococcus* gentims. Jos turi paversti obuolių rūgštį misoje arba vyne pieno rūgštimi, tačiau nepakeisti skonio. Jos turi būti išskirtos iš vynuogių, vynuogių misos, vyno arba iš vynuogių pagaminto produkto. Genčių ir rūšių pavadinimas ir nuoroda apie štamą (rasę), gautą selekciniu būdu, turi būti užrašyti

etiketėje, nurodant kilmę ir selekcininką. Reikia gauti išankstinį leidimą pieno bakterijų genetiniam pakeitimui.

7.2. Pienarūgštės bakterijos turi būti naudojamos skysčio pavidalu, užšaldytos arba kaip liofilizavimo būdu gauti milteliai; naudojamos grynos arba apjungtos kultūros.

7.3. Imobilizuotos bakterijos. Imobilizavimui naudojama terpė turi būti inertiška ir leidžiama naudoti vynininkystėje.

7.4. Kokybės rodikliai: P

7.4.1. Cheminiai: taikomi tie patys reikalavimai kaip ir kitiems kontroliuojamiems vynininkystės preparatams, ypač sunkiųjų metalų kiekiui;

7.4.2. Mikrobiologiniai:

- aktyviųjų pieno bakterijų kiekis turi būti ne mažesnis kaip  $10^8/\text{g}$  arba  $10^7/\text{cm}^3$ ;
- pieno bakterijų, kurių rūšis skiriasi nuo nurodyto štamo arba štamų, kiekis turi būti mažesnis kaip 0,01 proc. visų aktyviųjų pieno bakterijų;
- aerobinių bakterijų kiekis turi būti mažesnis kaip  $10^3$  viename g miltelių arba viename  $\text{cm}^3$ ;
- bendrasis mielių kiekis turi būti mažesnis kaip  $10^3$  viename g miltelių arba viename  $\text{cm}^3$ ;
- pelėsių kiekis turi būti mažesnis kaip  $10^3$  viename g miltelių arba viename  $\text{cm}^3$ .

7.5. Kaip priedai, naudojami pieno bakterijų veisimui arba suaktyvinimui, turi būti leidžiamos maisto produktų gamyboje medžiagos ir jos turi būti nurodytos etiketėje.

7.6. Gamintojas turi nurodyti produkto išvežimo iš gamyklos datą.

7.7. Gamintojas turi pateikti naudojimo instrukciją arba suaktyvinimo metodą.

7.8. Laikymo sąlygos turi būti aiškiai nurodytos etiketėje.

7.9. Analizės metodai:

7.9.1. Pieno bakterijoms naudojamos terpės A, B arba C, taikant konkrečiam štamui gamintojo nurodytą metodą.

#### **A terpė**

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Mielių ekstraktas       | 5 g                 |
| Mėsos ekstraktas        | 10 g                |
| Tripsino peptonas       | 15 g                |
| Natrio acetatas         | 5 g                 |
| Amonio citratas         | 2 g                 |
| Tween 80                | 1 g                 |
| Mangano sulfatas        | 0,050 g             |
| Magnio sulfatas         | 0,200 g             |
| Gliukozė                | 20 g                |
| Vanduo praskiedimui iki | 1 000 $\text{cm}^3$ |
| PH                      | 5,4                 |

#### **B terpė**

|                         |                     |
|-------------------------|---------------------|
| Pomidorų sultys         | 250 $\text{cm}^3$   |
| Difco-mielių ekstraktas | 5 g                 |
| Peptonas                | 5 g                 |
| L-obuolių rūgštis       | 3 g                 |
| Tween 80                | 1 lašas             |
| Mangano sulfatas        | 0,050 g             |
| Magnio sulfatas         | 0,200 g             |
| Vanduo praskiedimui iki | 1 000 $\text{cm}^3$ |
| PH                      | 4,8                 |

#### **C terpė**

|          |     |
|----------|-----|
| Gliukozė | 5 g |
|----------|-----|

|                                                                               |                       |
|-------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| Triptonas Difco                                                               | 2 g                   |
| Peptonas Difco                                                                | 5 g                   |
| Kepenų ekstraktas                                                             | 1 g                   |
| Tween 80                                                                      | 0,050 g               |
| Pomidorų sultys, atskiestos 4,2 karto ir<br>nufiltruotos Whatman Nr. 1 filtru | 1 000 cm <sup>3</sup> |
| PH                                                                            | 5,5                   |

7.9.2. Aerobinėms bakterijoms naudojama Bacto-Agar terpė;

7.9.3. Mielėms naudojama Malt-Wickerham terpė;

7.9.4. Pelėsiams naudojama Malt-Wickerham arba Czapeck terpė.

8. Jonitinės dervos, kurių taikymas numatytas 9 priedo 2.8 p., turi būti stireno ir butadienbenzeno kopolimerai, kuriuose yra sulfonrūgšties arba amonio grupių. Jie turi atitikti HN 16:1998 reikalavimus. Be to, jei tikrinimas atliekamas taikant šiame priede pateiktus analizės metodus, jie negali prarasti daugiau kaip 1 mg/dm<sup>3</sup> organinių medžiagų visuose išvardytuose tirpikliuose. Jie turi būti regeneruojami maisto produktams ruošti leidžiamomis medžiagomis.

Šie polimerai gali būti naudojami tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui ir tik aprobuotose įrenginiuose. Vynininkystės specialistų ir technikų pareigas ir atsakomybę nustato bei paminėtus įrenginius aprobuoja kompetentinga institucija.

Jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai tirpikliuose nustatomi žemiau aprašytu metodu:

8.1. Apibrėžimas: jonitinių dervų organinių medžiagų nuostoliai yra nuostoliai, kurie nustatomi nurodytu metodu.

8.2. Metodo esmė: ekstrahuojantys tirpikliai yra leidžiami per paruoštus polimerus ir svorio būdu nustatomas išekstraktuotų organinių medžiagų kiekis.

8.3. Reagentai ir priemonės: visi reagentai turi būti analizinės kokybės:

8.3.1. distiliuotas vanduo arba ekvivalenčios kokybės dejonizuotas vanduo;

8.3.2. 15 tūrio proc. etanolis: 15 dalių absoliutaus etanolio sumaišoma su 85 dalimis vandens;

8.3.3. 5 masės proc. acto rūgštis: 5 dalys ledinės acto rūgšties sumaišomos su 95 dalimis vandens;

8.3.4. jonų mainų chromatografijos kolonėlė;

8.3.5. 2 dm<sup>3</sup> talpos matavimo cilindrai;

8.3.6. tigliai, atsparūs 850°C temperatūrai (kaitinimui mufelinėje krosnyje);

8.3.7. termostatu reguliuojama džiovinimo krosnis, kurioje palaikoma 105±2°C temperatūra;

8.3.8. termostatu reguliuojama mufelinė krosnis, kurioje palaikoma 850±25°C temperatūra;

8.3.9. 0,1 mg tikslumo analizinės svarstyklės;

8.3.10. garintuvas, elektrinis kaitintuvas arba infraraudonųjų spindulių garintuvas.

8.4. Analizė.

Į kiekvieną iš 3 jonų mainų chromatografijos kolonėlę įpilama po 50 cm<sup>3</sup> tiriamos jonitinės dervos, kuri yra išplauta ir apdorota pagal gamintojo taisykles, taikomas su maistu naudojamai dervai:

8.4.1. tiriant anijonitinę dervą, labai lėtai 350–450 cm<sup>3</sup>/val. greičiu praleidžiami trys ekstrahuojantys tirpikliai (8.3.1, 8.3.2 ir 8.3.3) per atskirai paruoštas kolonėles. Kiekvienu atveju pirmasis eliuato litras išpilamas, o kiti 2 litrai surenkami į matavimo cilindrą (8.3.5). Tiriant katijonitinę dervą, per šiam tikslui paruoštas kolonėles praleidžiami tik du tirpikliai – 8.3.1. ir 8.3.2;

8.4.2. eliuatai perpilami į atskirus išplautus ir pasvertus (svoris –  $m_0$ ) išgarinimo indus ir išgarinami ant paparasto elektrinio kaitintuvo arba infraraudonuoju garintuvu. Indai įdedami į džiovinimo krosnį ir džiovinama, kol jų svoris tampa pastoviu ( $m_1$ );

8.4.3. užrašius 8.4.2 p. nustatytą svorį, garinimo indas įdedamas į mufelinę krosnelę ir deginama, kol jų svoris tampa pastoviu ( $m_2$ ), t. y. indų turinys virsta pelenais;

8.4.4. paskaičiuojamas išekstrahuotų medžiagų kiekis (8.5). Jei gaunama daugiau kaip  $1 \text{ mg/dm}^3$ , analizuojamas tuščiasis mėginys, sudarytas tik iš reagentų, ir iš naujo paskaičiuojamas išekstrahuotų organinių medžiagų kiekis įvertinant tuščiojo mėginio analizės rezultatus;

8.4.5. tuščiasis mėginys analizuojamas pagal 8.4.3 ir 8.4.4 p.; naudojant  $2 \text{ dm}^3$  ekstrahuotų tirpiklių, atitinkamai gaunami  $m_3$  ir  $m_4$  svoriai.

8.5. Rezultatų apskaičiavimas:

8.5.1. iš jonitinių dervų išekstrahuotų organinių medžiagų kiekis,  $\text{mg/dm}^3$ , apskaičiuojamas taip:  $500 \times (m_1 - m_2)$ , čia  $m_1$  ir  $m_2$  išreiškiami gramais. Patikslintas iš jonitinių dervų išekstrahuotų organinių medžiagų kiekis,  $\text{mg/dm}^3$ , apskaičiuojamas taip:  $500 \times (m_1 - m_2 - m_3 + m_4)$ , čia  $m_1$ ,  $m_2$ ,  $m_3$  ir  $m_4$  išreiškiami gramais;

8.5.2. rezultatų skirtumas tarp dviejų tuo pačiu metu atliktų bandymų, naudojant tą patį bandinį, neturi viršyti  $0,2 \text{ mg/dm}^3$ .

9. Tetrakalio heksacianoferatas, kurio taikymas yra numatytas 9 priedo 3.17 p., gali būti naudojamas tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos oficialiai patvirtina kompetentinga institucija. Apdorojus tetrakalio heksacianoferatu vyne turi likti geležies pėdsakai. Šiame straipsnyje nurodyto produkto naudojimo kontrolė atliekama pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus.

10. Kalcio fitatas, kurio taikymas yra numatytas 9 priedo 3.17 p., gali būti naudojamas tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos patvirtina kompetentinga institucija. Jų atsakomybę nustato kompetentinga institucija. Po apdorojimo vyne turi likti geležies pėdsakai. Priežiūrą dėl nurodyto produkto naudojimo reglamentuoja Lietuvos Respublikoje galiojantys teisės aktai.

11. D, L-vyno rūgštis, kurios taikymas yra numatytas 9 priedo 3.20 p., gali būti naudojama tik prižiūrint vynininkystės specialistui arba technikui, kuriuos patvirtina kompetentinga institucija. Priežiūrą dėl šio straipsnyje nurodyto produkto naudojimo reglamentuoja Lietuvos Respublikoje galiojantys teisės aktai.

12. Elektrodializės metodas, kurio taikymas yra numatytas 9 priedo 4.2 p., gali būti naudojamas vyno rūgščiai stabilizuoti, jei jis atitinka šiame priede nurodytus reikalavimus. Šio metodo tikslas yra pasiekti vyno rūgšties pusiausvyrą vyne rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio tartrato (ir kitų kalcio druskų) atžvilgiu išskiriant iš vyno perteklinius jonus elektros lauke ir naudojant jonus arba anijonus pralaidžias membranas.

12.1. Reikalavimai membranoms:

12.1.1. membranos gali būti sumontuotos „filtrpreso“ arba kitu tinkamu būdu, atskiriant apdorojimo (vyno) ir koncentrato (nutekamųjų vandenų) kameras;

12.1.2. katijonams pralaidžios membranos turi būti taip parinktos, kad atskirtų tik katijonus, ypač  $\text{K}^+$  ir  $\text{Ca}^{++}$ ;

12.1.3. anijonams pralaidžios membranos turi būti taip parinktos, kad atskirtų tik anijonus, ypač vyno rūgšties anijonus;

12.1.4. membranos negali pernelyg pakeisti vyno fizikinės bei cheminės sudėties ir joslinių savybių. Membranoms ir jų eksploatacijai keičiami šie reikalavimai:

12.1.4.1. jos turi būti pagamintos pagal gerosios gamybos taisykles iš plastikinėms medžiagoms, kurioms leidžiama liestis su maisto produktais, gamybai tinkamų medžiagų, Lietuvos Respublikos teisės aktus;

12.1.4.2. elektrodializės įrenginių vartotojai privalo patvirtinti, kad naudojamos membranos atitinka aukščiau išvardytus reikalavimus ir kad bet kuriuos pakeitimus atliko atitinkamos kvalifikacijos darbuotojai;

12.1.4.3. iš jų negali išsiskirti toks bet kurių medžiagų kiekis, kuris galėtų pakenkti žmonių sveikatai arba paveikti maisto produktų skonį ar kvapą; jos turi atitikti Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatas;

12.1.4.4. jų naudojimo metu tarp jų sudedamųjų dalių ir vyno neturi įvykti jokia sąveika, kurios metu apdorotame produkte susidarytų nauji junginiai, kurie galėtų būti nuodingi.

Naujų elektrodializės membranų patvarumas, siekiant ištirti tam tikrų medžiagų išsiskyrimo iš jų galimybes, turi būti nustatytas naudojant modelinį tirpalą, kurio fizikinė ir cheminė sudėtis atitinka vyno sudėtį.

Rekomenduojamas žemiau aprašytas eksperimentinis metodas. Modelinio tirpalo pH ir laidumas yra pareguliuojamas buferiais taip, kad būtų lygus vyno pH ir laidumui. Tirpalą sudaro:

- absoliutusias etanolis: 11 dm<sup>3</sup>,
- rūgštusis kalio tartratas: 380 g,
- kalio chloridas: 60 g,
- koncentruota sieros rūgštis: 5 cm<sup>3</sup>,
- distiliuotas vanduo: praskiedimui iki 100 dm<sup>3</sup>.

Šis tirpalas naudojamas grįžamosios difuzijos bandymams elektrodializės įrenginyje, esant elemento įtampai 1 V, skaičiuojant 50 dm<sup>3</sup>/m<sup>2</sup> anijoninių ir katijoninių membranų, kol demineralizuojasi 50 proc. tirpalo. Difuziją sukelia 5 g/dm<sup>3</sup> kalio chlorido tirpalas. Migruojančios medžiagos yra nustatomos modeliniame tirpale ir nuotekose.

Nustatomos organinės molekulės, patenkančios į membraną, kurios linkusios migruoti į apdorojamą tirpalą. Kiekvienas iš šių komponentų yra tiriamas akredituotoje (atestuotoje) laboratorijoje. Visų nustatytų junginių modeliniame tirpale kiekis neturi viršyti 50 g/dm<sup>3</sup>.

Membranoms yra taikomos bendrosios su maisto produktais kontaktuojančių medžiagų tikrinimo taisyklės.

12.2. Membranų naudojimo taisyklės. Membranų pora sudaroma taip, kad atitiktų šias sąlygas:

12.2.1. vyno pH negali sumažėti daugiau kaip 0,3 pH vienetais;

12.2.2. lakiųjų rūgščių kiekis negali sumažėti daugiau kaip 0,12 g/dm<sup>3</sup> (2 mekv išreiškiant acto rūgštimi);

12.2.3. apdorojimas neturi daryti įtakos vyno nejoniniams komponentams, ypač polifenoliams ir polisacharidams;

12.2.4. tokių mažų molekulių kaip etanolis difuziją turi būti sumažinta tiek, kad etilo alkoholio koncentracija nesumažėtų daugiau kaip 0,1 tūrio proc.;

12.2.5. membranos turi būti konservuotos ir išvalytos patvirtintu metodu tokiomis medžiagomis, kurias leidžiama naudoti maisto produktų gamyboje;

12.2.6. membranos turi būti pažymėtos taip, kad įrenginyje būtų galima patikrinti pasikeitimus;

12.2.7. įranga turi būti eksploatuojama naudojant į bet kurio vyno nestabilumą reaguojantį valdymo ir kontrolės mechanizmą tokiu būdu, kad būtų pašalintas tik rūgščiojo kalio tartrato ir kalcio druskų perteklius.

Apdorojimas elektrodializės būdu turi būti registruojamas tam tikslui skirtame žurnale.

13. Ureazė (tarptautinis kodas: EC 3-5-1-5, CAS Nr. 9002-1 3-5), kurios taikymas yra numatytas 9 priedo 4.3 p., gali būti naudojama urėjos (šlapalo) kiekiui vyne sumažinti, jei atitinka šiame priede nurodytus reikalavimus ir grynumo kriterijus.

13.1. Aktyvumas: ureazė yra aktyvi rūgštinėje terpėje skaidant šlapalą į amoniaką ir anglies dioksidą. Aktyvumas turi būti ne mažesnis kaip 5 vnt./mg; 1 aktyvumo vnt. – tai kiekis, reikalingas per 1 min 37°C temperatūroje iš 5 g/dm<sup>3</sup> šlapalo, esant pH 4, pagaminti vienam μmol amoniako.

13.2. Kilmė: *Lactobacillus fermentum*.

13.3. Taikymas: ilgesniam brandinimui skirtu vynu sudėtyje esančio šlapalui suskaidyti, kai pradinė šlapalo koncentracija yra didesnė kaip 1 mg/dm<sup>3</sup>.

13.4. Didžiausias naudojamas kiekis: 75 mg fermentinio preparato 1 dm<sup>3</sup> apdorojamo vyno, neviršijant 375 ureazės vnt. 1 dm<sup>3</sup> vyno. Apdorojus likęs aktyvusis fermentas pašalinamas vyną filtruojant (filtro porų dydis < 1 μm).

13.5. Cheminiai ir mikrobiologiniai grynumo rodikliai:

- džiovinimo nuostoliai: ne daugiau kaip 10 proc.;
- sunkiųjų metalų kiekis: ne daugiau kaip 30 mg/dm<sup>3</sup>;
- švino kiekis: ne daugiau kaip 10 mg/dm<sup>3</sup>;

- arseno kiekis: ne daugiau kaip  $2 \text{ mg/dm}^3$ ;
- koliforminės bakterijos: neturi būti;
- salmonelės: nerandamos 25 g bandinyje;
- aerobinių bakterijų kiekis: ne daugiau kaip  $5 \times 10^4/\text{g}$ .

14. Deguonies pridėjimas, kuris yra numatytas 9 priedo 4.1 p., gali būti atliekamas naudojant gryną dujinį deguonį.

15. Išimtys kalcio sulfato naudojimui gali būti suteikiamos tik Ispanijos vynams „*Vino generoso*“ ir „*Vino generoso de licor*“.

16. Lizocimas gali būti dedamas į vynuogių misą, rauginamą vynuogių misą ir vyną siekiant kontroliuoti bakterijų, sukeliančių pienarūgštį rūgimą šiuose produktuose, augimą. Didžiausias leidžiamas kiekis nurodytas šio priedo 1 punkte.

---

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

*Papildyta priedu:*

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

## PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 477  
14 PRIEDAS

### VYNININKYSTĖS TECHNOLOGIJOS

#### 1. Etilo alkoholio koncentracijos padidinimas (sodrinimas):

1.1. Vynininkystės regionai, kuriuose pagal 10 priedo 4.3 p. leidžiama naudoti sacharozę, yra šie:

1.1.1. A vynininkystės zona;

1.1.2. B vynininkystės zona;

1.1.3. C vynininkystės zona, išskyrus vynuogynus Italijoje, Graikijoje, Ispanijoje ir Portugalijoje, ir vynuogynus, esančius Prancūzijos rajonuose šių apeliacinių teismų jurisdikcijoje:

– *Aix-en-Provence*,

– *Nîmes*,

– *Montpellier*,

– *Toulouse*,

– *Agen*,

– *Pau*,

– *Bordeaux*,

– *Bastia*.

1.2. Pagal 10 priedo 8.4 p. Europos Sąjungos valstybės ir Lietuvos Respublika gali leisti padidinti *cuvée* etilo alkoholio koncentraciją ruošiant putojantį vyną jo gamybos vietoje su sąlyga, kad:

1.2.1. prieš tai nė vienoje *cuvée* sudarančioje dalyje etilo alkoholio koncentraciją nebuvo padidinta;

1.2.2. minėtos sudedamosios dalys gautos tik iš vynuogių surinktų tos valstybės teritorijoje;

1.2.3. neviršijamos šios ribos:

1.2.3.1. 3,5 tūrio proc., kai *cuvée* sudedamosios dalys yra iš A vynininkystės zonos ir kiekvienos sudedamosios dalies natūrali alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 5 tūrio proc.;

1.2.3.2. 2,5 tūrio proc., kai *cuvée* sudedamosios dalys yra iš B vynininkystės zonos ir kiekvienos sudedamosios dalies natūrali alkoholio koncentracija yra ne mažesnė kaip 6 tūrio proc.;

1.2.3.3. 2 tūrio proc., kai *cuvée* sudedamosios dalys yra iš C I a, c I B), C II ir C III vynininkystės zonų ir kiekvienos sudedamosios dalies natūrali alkoholio koncentracija atitinkamai yra ne mažesnė kaip 7,5 tūrio proc., 8 tūrio proc., 8,5 tūrio proc. ir 9 tūrio proc.

Minėti apribojimai nepažeidžia nuostatų, nepalankių klimato sąlygų metais leidžiančios nuspręsti, kad vyninių vynuogių auginimo zonose A ir B gauti produktai, kurių natūrali alkoholio koncentracija tūrio proc. nesiekia tai konkrečiai vyninių vynuogių auginimo zonai nustatyto minimumo, gali būti Europos Sąjungoje ir Lietuvos Respublikoje naudojami putojančio vyno ir gazuoto putojančio vyno gamybai, jei tokio vyno faktinė alkoholio koncentracija ne mažesnė kaip 8,5 tūrio proc., arba gazuoto pusiau putojančio vyno gamybai. Šiuo atveju tokių produktų etilo alkoholio koncentracija turi būti padidinta iki 10 priedo 4.5 p. nurodytų ribų;

1.2.4. etilo alkoholio koncentracija padidinama (sodrinama) pridedant sacharozės, koncentruotos vynuogių misos arba rektifikuotos koncentruotos vynuogių misos.

1.3. Etilo alkoholio koncentracijos padidinimui (sodrinimui) yra taikomos žemiau išvardytos taisyklės:

1.3.1. apie procesus, susijusius su etilo alkoholio koncentracijos padidinimu, kaip nurodoma 10 priedo 7.5 p., turi pranešti šias operacijas atliekantys fiziniai arba juridiniai asmenys, laikydami nustatytą terminą ir priežiūros sąlygų pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus;

1.3.2. 1.3.1 p. nurodyti pranešimai turi būti pateikti raštu ir juose turi būti ši informacija:

- pranešimą darančio asmens pavadinimas ir adresas,
- kur bus vykdoma operacija,
- operacijos pradžios data ir laikas,
- produkto, su kuriuo bus vykdoma operacija, aprašymas,
- operacijos atlikimo technologija, pateikiant išsamią informaciją apie numatomą naudoti produktą.

1.3.3. Tačiau gali būti leidžiama pateikti atsakingoms institucijoms išankstinius pranešimus apie kelias tokias operacijas arba konkretų jų atlikimo laikotarpį. Tokie pranešimai priimami tik tuo atveju, jei pranešimą darantis asmuo raštu registruoja visas sodrinimo operacijas, kaip numatyta 1.3.5 p. ir įrašo visą 1.3.2 p. nurodytą informaciją.

1.3.4. Jei suinteresuotas asmuo dėl *force majeure* priežasčių neatlieka laiku operacijos, apie kurią buvo pranešta, yra nustatomos sąlygos, pagal kurias tas asmuo turi pateikti naują pranešimą atsakingajai institucijai, kad būtų galima atlikti reikiamus tikrinimus.

1.3.5. Išsamūs įrašai apie alkoholio kiekio padidinimo operaciją padaromi tuoj pat užbaigus operaciją.

Tuo atveju, kai išankstiniuose pranešimuose apie keletą operacijų nenurodoma data ir tikslus laikas, kada bus pradėdama operacija, įrašus reikia daryti žurnaluose prieš pradėdant kiekvieną operaciją;

1.3.6. Sodrinimas taip pat gali būti leidžiamas esant ypatingai nepalankioms klimato sąlygoms. Metai, kuriais alkoholio koncentracijos padidinimas, kaip nurodyta 7 priedo 3 punkte, gali būti leidžiamas dėl nepalankių klimato sąlygų, kaip nurodyta 7 priedo 4 punkte, ir vynuogių auginimo zonos bei geografiniai regionai ir vynuogių veislės nurodytos 23 priede.

*Papildyta punktu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

2. Rūgštinimui ir rūgšties šalinimui yra taikomos žemiau išvardytos administracinės taisyklės:

2.1. apie rūgštinimą ir rūgšties šalinimą vykdytojai turi pranešti, kaip nurodoma 10 priedo 7.5 p., ne vėliau kaip kiekvienų vynininkystės metų pirmosios operacijos antrąją dieną. Tokie pranešimai galioja visoms operacijoms, vykdomoms tais vynininkystės metais;

2.2. 2.1 p. nurodyti pranešimai pateikiami raštu ir juose reikia pateikti šią informaciją:

- pranešimą darančio asmens pavadinimas ir adresas,
- operacijos tipas,
- kur vykdoma operacija.

3. Išsamūs įrašai apie kiekvieną rūgštinimo ir rūgšties šalinimo operaciją registruojami žurnale, pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus.

4. Saldinimui yra taikomos žemiau išvardytos administracinės taisyklės:

4.1. Visi fiziniai arba juridiniai asmenys, ketinantys vykdyti saldinimo operaciją, apie tai informuoja Lietuvos Respublikos kompetentingą instituciją pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus.

4.2. Pranešimai teikiami raštu ne vėliau prieš 48 val. iki operacijos pradžios. Tačiau, jei įmonė dažnai arba nuolat vykdo saldinimo operacijas, gali būti leidžiama, kad atsakingosioms institucijoms pateikiamame pranešime būtų nurodytos kelios operacijos arba konkretus jų vykdymo laikotarpis. Toks pranešimas priimamas su sąlyga, jei įmonė daro įrašus apie visas saldinimo operacijas ir veda žurnalus, kuriuose įrašoma 4.3 p. nurodyta informacija.

4.3. Pranešimuose pateikiama ši informacija:

4.3.1. apie saldinimo operacijas, kurios atliekamos pagal 10 priedo 4.1.1 p. ir 11 priedo 7.2 p.:

4.3.1.1. ketinamo saldinti stalo vyno arba rūšinio vyno pkr kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija;

4.3.1.2. ketinamos dėti vynuogių misos kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija;

4.3.1.3. stalo vyno arba rūšinio vyno pkr visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija po saldinimo operacijos;

4.3.2. apie saldinimo operacijas, kurios atliekamos pagal 10 priedo 4.1.2 p. ir 11 priedo 7.2 p.:

4.3.2.1. ketinamo saldinti stalo vyno arba rūšinio vyno pkr kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija;

4.3.2.2. ketinamos dėti vynuogių misos kiekis, visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija arba koncentruotos vynuogių misos kiekis ir tankis, jei reikia,

4.3.2. stalo vyno arba rūšinio vyno pkr visuminė ir faktinė alkoholio koncentracija po saldinimo operacijos;

4.4. 4.1 p. nurodyti asmenys turi tvarkyti prekių įvežimo ir išvežimo žurnalus, kuriuose nurodyti vynuogių misos ir koncentruotos vynuogių misos, kurią jie laiko saldinimo tikslams, kiekiai pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktų nuostatus.

5. Kupažas. Kupažavimui yra taikomos žemiau išvardytos bendrosios taisyklės.

5.1. Jei bent viena sudedamoji dalis neatitinka šio reglamento nuostatų, draudžiama kupažuoti:

- vieną su kitu stalo vyną;
- vyną, tinkamą stalo vyno gamybai, vieną su kitu arba su stalo vynu;
- vieną su kitu rūšinį vyną pkr.

5.2. Produktas negali būti priskiriamas stalo vynui arba vynui, tinkamu stalo vynui gaminti, jeigu jis gaunamas sumaišant produktus, tinkamus tokiam vynui gaminti, ar patį stalo vyną su šviežiomis vynuogėmis, vynuogių misa, rauginama vynuogių misa arba rauginamu jaunu vynu, jei bent vienas iš jų nepasižymi stalo vynui arba stalo vynui, tinkamam vynui gaminti, reikiamomis savybėmis.

5.3. Jei vykdomas kupažavimas, kuriam taikomi 5.4 ir 5.5 p., stalo vynui gali būti priskiriami tik tie produktai, kurie gaunami kupažuojant stalo vynus vienus su kitais arba stalo vynus su vynais, tinkamais stalo vynams gaminti su sąlyga, kad vynų, tinkamų stalo vynams gaminti, natūrali alkoholio koncentracija yra ne daugiau kaip 17 tūrio proc.

5.4. Nepažeidžiant šio reglamento 95.8 p., kupažuojant stalo vynui gaminti tinkamą vyną su:

5.4.1. stalo vynu, yra gaunamas stalo vynas, tik tuo atveju, jei procedūra atliekama vynininkystės zonoje, kurioje buvo pagamintas stalo vynui tinkamas vynas;

5.4.2. kitu vynu, tinkamu stalo vynui gaminti, yra gaunamas stalo vynas, jei antrasis vynas, tinkamas stalo vynui gaminti, pagamintas toje pačioje vynininkystės zonoje ir procedūra vykdoma toje pačioje vynininkystės zonoje.

5.5. Draudžiama kupažuoti vynuogių misą arba stalo vyną, kuriam buvo taikyta 9 priedo 1.14 p. nurodyta vynininkystės technologija su vynuogių misa arba vynu, kuriam nebuvo taikoma ta technologija.

5.6. Kupažas draudžiamas:

5.6.1. vyno, kurio kilmė – trečiosios šalys su Europos Sąjungos vynu;

5.6.2. vynų iš trečiųjų šalių Europos Sąjungos ar Lietuvos Respublikos geografinėje teritorijoje.

5.7. Nuostatos, nurodytos 5.6 p., Lietuvos Respublikoje įsigalioja nuo 2003 06 30.

*Papunkčio pakeitimai:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

6. Vyno distiliato ir džiovintų vynuogių distiliato, kurio galima pridėti į likerinius vynus ir tam tikrus rūšinius likerinius vynus pkr, pagal 10 priedo 10.2.1.1 p. rodikliai turi atitikti šiuos reikalavimus:

6.1. neturi būti pašalinio kvapo ir skonio;

6.2. etilo alkoholio koncentracija turi būti nuo 52 iki 86 tūrio proc.;

6.3. bendrasis lakiųjų medžiagų kiekis, neįskaitant etilo ir metilo alkoholių, turi būti ne mažesnis kaip 1,25 g/dm<sup>3</sup> absoliučiajame etilo alkoholyje;

6.4. metilo alkoholio kiekis turi būti ne didesnis kaip 2 g/dm<sup>3</sup> absoliučiajame etilo alkoholyje.

7. Pridėti kitų produktų ar naudoti vynuogių misą tam tikrų rūšinių likerinių vynų pkr gamyboje galima tik į šiame skirsnyje pateiktuose sąrašuose išvardytus vynus:

7.1. Naudoti vynuogių misą arba jos mišinį su vynu pagal 10 priedo 10.1 p. galima tik žemiau išvardytų rūšinių likerinių vynų pkr gamyboje:

Graikija: *Σαμος* (Samos), *Μοσχάτος Πατρών* (Patras Muscatel), *Μοσχάτος Ρίο Πατρών* (Rio Patron Muscatel), *Μοσχάτος Κεφλλοιας* (Kefallonia Muscatel), *Μοσχάτος Ρόδου* (Rhodes Muscatel), *Μοσχάτος Λημου* (Lemnos Muscatel), *Σητεία* (Sitia), *Νεμεα* (Nemea), *Σαντορίνη* (Santorini), *Δαφνες* (Dafnes), *Μαυροδαφνη Πατρών* (Mavrodafne of Patras), *Μαυροδαφνη Κεφλλοιας* (Mavrodafne iš Kefallonia);

Ispanija: (skliaustuose pateikiamas produkto aprašymas pagal Europos Sąjungos taisykles arba nacionalinius įstatymus): *Alicante* (Moscatel de Alicante, Vino dulce), *Cariñena* (Vino dulce), *Jerez-Xérès-Sherry* (Pedro Ximénez, Moscatel), *Montilla-Moriles* (Pedro Ximénez), *Priorato* (Vino dulce), *Tarragona* (Vino dulce), *Valencia* (Moscatel de Valencia, Vino dulce);

Italija: *Cannounau di Sardegna*, *giró di Cagliari*, *malvasia di Bosa*, *malvasia di Cagliari*, *Marsala*, *monica di Cagliari*, *moscato di Cagliari*, *moscato di Sorso-Sennori*, *moscato di Trani*, *nasco di Cagliari*, *Oltrepó Pavese moscato*, *San Martino della Battaglia*, *Trentino*, *Vesuvio Lacrima Christi*;

7.2. Pridėti 10 priedo 10.2.2 p. nurodytų produktų galima tik į šiame punkte išvardytus rūšinius likerinius vynus pkr:

7.2.1. Vyno distiliato arba džiovintų vynuogių alkoholio, kurio etilo alkoholio koncentracija yra 95–96 tūrio proc., pagal 10 priedo 10.2.2.2 p. galima pridėti į šiuos vynus:

Graikija: *Σαμος* (Samos), *Μοσχάτος Πατρών* (Patras Muscatel), *Μοσχάτος Ρίο Πατρών* (Rio Patron Muscatel), *Μοσχάτος Κεφλλοιας* (Kefallonia Muscatel), *Μοσχάτος Ρόδου* (Rhodes Muscatel), *Μοσχάτος Λημου* (Lemnos Muscatel), *Σητεία* (Sitia), *Νεμεα* (Nemea), *Σαντορίνη* (Santorini), *Δαφνες* (Dafnes), *Μαυροδαφνη Πατρών* (Mavrodafne of Patras), *Μαυροδαφνη Κεφλλοιας* (Mavrodafne iš Kefallonia);

Ispanija: *Contado de Huelva*, *Jerez-Xérès-Sherry*, *Manzanilla-Sanlúcar de Barrameda*, *Málaga*, *Montilla-Moriles*, *Rueda*.

7.2.2. Iš vyno arba vynuogių išspaudų išdistiliuoto etilo alkoholio, kurio etilo alkoholio koncentracija yra 52–86 tūrio proc., pagal 10 priedo 10.2.2.2 p antrąją pastraipą galima pridėti į šiuos vynus:

Graikija: *Μοσχάτος Πατρών* (Patras Muscatel), *Μαυροδαφνη Κεφλλοιας* (Mavrodafne iš Kefallonia), *Σητεία* (Sitia), *Σαντορίνη* (Santorini), *Δαφνες* (Dafnes), *Μοσχάτος Ρίο Πατρών* (Rio Patron Muscatel), *Μοσχάτος Κεφλλοιας* (Kefallonia Muscatel), *Μοσχάτος Ρόδου* (Rhodes Muscatel), *Μοσχάτος Λημου* (Lemnos Muscatel), *Νεμεα* (Nemea);

Prancūzija: *Pineau des Charentes* arba *pineau charentais*, *floc de Gascogne*, *macvin du Jura*.

7.2.3. Iš džiovintų vynuogių išdistiliuoto etilo alkoholio, kurio etilo alkoholio koncentracija yra 52–94,6 tūrio proc., pagal 10 priedo 10.2.2.2 p. trečiąją pastraipą galima pridėti į šiuos vynus:

Graikija: *Μοσχάτος Πατρών* (Patras Muscatel), *Μαυροδαφνη Κεφλλοιας* (Mavrodafne iš Kefallonia).

7.2.4. Iš džiovintų vynuogių gautos rauginamos vynuogių misos pagal 10 priedo 10.2.2.3 p. pirmąją įtrauką galima pridėti į šiuos vynus:

Ispanija (skliaustuose pateiktas produkto aprašymas pagal Europos Sąjungos arba nacionalinius įstatymus): *Jerez-Xérès-Sherry* (Vino generoso de licor), *Málaga* (Vino dulce), *Montilla-Moriles* (Vino generoso de licor);

Italija: *Aleatico di Gradoli*, *Giró di Cagliari*, *Malvasia delle Lipari*, *Malvasia di Cagliari*, *Moscato passito di Pantelleria*.

7.2.5. Koncentruotos vynuogių misos, gautos tiesioginio kaitinimo būdu ir, išskyrus šios procedūros panaudojimą, atitinkančios koncentruotos vynuogių misos apibrėžimo nuostatas, pagal 10 priedo 10.2.2.3 p. antrąją pastraipą galima pridėti į šiuos vynus:

Ispanija: (skliaustuose pateiktas produkto aprašymas pagal Europos Sąjungos arba nacionalinius įstatymus): *Alicante*, *Condado de Huelva* (*Vino generoso de licor*), *Jerez-Xérès-Sherry* (*Vino generoso de licor*), *Málaga* (*Vino dulce*), *Montilla-Moriles* (*Vino generoso de licor*), *Navarra* (*Moscatel*);

Italija: *Marsala*.

7.2.4. Koncentruotos vynuogių misos pagal 10 priedo 10.2.2.3 p. trečiąją pastraipą galima pridėti į šiuos vynus:

Ispanija: (skliaustuose pateiktas produkto aprašymas pagal Europos Sąjungos arba nacionalinius įstatymus): *Málaga* (*Vino dulce*), *Montilla-Moriles* (*Vino dulce*), *Tarragona* (*Vino dulce*);

Italija: *Oltrepó Pavese Moscato*, *Marsala*, *Moscato di Trani*.

---

Papildyta priedu:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 477  
15 PRIEDAS

## VYNUOGIŲ VEISLIŲ KLASIFIKAVIMAS

Europos Sąjungos valstybės sudaro vynuogių veislių, skirtų vyno gamybai, sąrašus. Visos klasifikuojamos veislės turi priklausyti rūšiai *Vitis vinifera* arba turi būti išvestos sukryžminant šią rūšį su kitomis genties *Vitis* rūšimis. Tačiau žemiau išvardytos veislės negali būti klasifikuojamos:

*Noah*;

*Othello*;

*Isabelle*;

*Jacques*;

*Clinton*;

*Herbemont*.

---

Papildyta priedu:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 477  
16 PRIEDAS

**TREČIŲJŲ ŠALIŲ VYNUOGIŲ VEISLĖS IR REGIONAI, IŠ KURIŲ PAGAMINTAS  
IMPORTUOTAS VYNAS GALI BŪTI NAUDOJAMAS PUTOJANČIO VYNO GAMYBAI**

1. Vynas, importuotas į Lietuvos Respubliką ar Europos Sąjungą iš trečiųjų šalių ir skirtas putojančio vyno gamybai, turi būti gautas iš:

1.1. *Feteasca neagra* veislės, užaugintos pietiniuose ir rytiniuose Karpatų prieškalnėse Rumunijoje;

1.2. *Feteasca* ir *Feteasca regala* veislės, užaugintos pietinėse ir rytinėse Karpatų prieškalnėse bei Transilvanijoje – Rumunijoje.

Papildyta priedu:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 477

17 PRIEDAS

**PRIVALOMIEJI ALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ KOKYBĖS IR HIGIENOS RODIKLIAI**

1. Atsižvelgiant į šio reglamento 87.1 punktą, alkoholiniai gėrimai turi atitikti žemiau išvardytus kokybės ir higienos rodiklius, jeigu šio reglamento atitinkami punktai nenumato kitaip:

1.1. Ramūs vynai (vynas, stalo vynas, likerinis vynas ir kt.):

1.1.1. geležies kiekis, ne daugiau kaip  $15,0 \text{ mg/dm}^3$ ;

1.1.2. laisvojo sieros dioksido kiekis, ne daugiau kaip  $40,0 \text{ mg/dm}^3$ ;

1.1.3. metilo alkoholis, ne daugiau kaip  $0,3 \text{ g/dm}^3$ ;

1.1.4. ekstraktas be cukraus, ne mažiau kaip  $17,0 \text{ g/dm}^3$ ;

1.1.5. citrinų rūgšties kiekis, ne daugiau kaip  $1,0 \text{ g/dm}^3$ .

1.2. Putojantis vynas, gazuotas pusiau putojantis vynas, pusiau putojantis vynas, gazuotas pusiau putojantis vynas:

1.2.1. geležies kiekis, ne daugiau kaip  $15,0 \text{ mg/dm}^3$ ;

1.2.2. laisvojo sieros dioksido kiekis, ne daugiau kaip  $40,0 \text{ mg/dm}^3$ ;

1.2.3. metilo alkoholis, ne daugiau kaip  $0,3 \text{ g/dm}^3$ ;

1.2.4. ekstraktas be cukraus, ne mažiau kaip  $16,0 \text{ g/dm}^3$ ;

1.2.5. citrinų rūgšties kiekis, ne daugiau kaip  $1,0 \text{ g/dm}^3$ .

1.3. Aromatizuotas vynas, aromatizuotas vyno gėrimas, aromatizuotas vyno kokteilis:

1.3.1. Pateikiant šiuos gėrimus žemiau išvardytų rodiklių dydį gamintojas nurodo produkto atitiktį patvirtinančiame dokumente:

1.3.1.1. geležies kiekis;

1.3.1.2. bendrojo sieros dioksido kiekis;

1.3.1.3. laisvojo sieros dioksido kiekis;

1.3.1.4. metilo alkoholis;

1.3.1.5. ekstraktas be cukraus;

1.3.1.6. citrinų rūgšties kiekis;

1.3.1.7. lakiųjų rūgščių kiekis, perskaičiuotas į acto rūgštį;

1.3.1.8. bendrųjų (titruojamų) rūgščių kiekis, perskaičiuotas į vyno rūgštį.

Papildyta priedu:

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Techninio reglamento dėl alkoholinių gėrimų  
terminų, apibrėžimų bei procesų apibūdinimo  
ir prekinio pateikimo nuostatų  
24 priedas

### VYNO SODRINIMAS DĖL YPATINGAI NEPALANKIŲ KLIMATO SĄLYGŲ

|    | Metai | Vynuogių<br>auginimo zona | Geografinis regionas | Vynuogių veislė                                                                                                                                                    |
|----|-------|---------------------------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | 2000  | A                         | Anglija, Velsas      | <i>Auxerrois, Chardonnay, Ehrenfelser, Faber, Huxelrebe, Kerner, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling, Schonburger, Scheurebe, Seyval Blanc ir Wurzer</i> |

Papildyta priedu:

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

Techninio reglamento dėl alkoholinių gėrimų  
terminų, apibrėžimų bei procesų apibūdinimo  
ir prekinio pateikimo nuostatų  
25 priedas

**SIEROS DIOKSIDO KIEKIO PADIDINIMAS VYNE DĖL YPATINGAI NEPALANKIŲ  
KLIMATO SĄLYGŲ**

|    | Metai | ES valstybė | Vynuogių auginimo zona                      | Vynai                                                |
|----|-------|-------------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------|
| 1. | 2000  | Vokietija   | Visos Vokietijos vynuogių<br>auginimo zonos | Visi vynai, pagaminti iš 2000 metų vynuogių derliaus |

*Papildyta priedu:*

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

**Pakeitimai:**

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [477](#), 2001-12-29, Žin., 2002, Nr. 3-85 (2002-01-11), i. k. 1012330ISAK00000477

Dėl žemės ūkio ministro 2001 m. birželio 29 d. įsakymo Nr. 222 "Dėl Techninio reglamento dėl alkoholinių gėrimų terminų, apibrėžimų bei procesų apibūdinimo ir prekinio pateikimo nuostatų patvirtinimo" dalinio pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [490](#), 2002-12-17, Žin., 2002, Nr. 120-5444 (2002-12-20), i. k. 1022330ISAK00000490

Dėl žemės ūkio ministro 2001 m. birželio 29 d. įsakymo Nr. 222 "Dėl Techninio reglamento dėl alkoholinių gėrimų terminų, apibrėžimų bei procesų apibūdinimo ir prekinio pateikimo nuostatų patvirtinimo" pakeitimo