

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO

Į S A K Y M A S
DĖL ALKOHOLINIŲ KOKTEILIŲ TERMINŲ, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO
TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO

2003 m. rugpjūčio 5 d. Nr. 3D-322
Vilnius

Siekdamas reglamentuoti alkoholinių kokteilių terminus, gamybos procesus ir nustatyti prekinio pateikimo reikalavimus:

1. T v i r t i n u Alkoholinių kokteilių terminų, gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą (pridedama).

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

2.1. Alkoholinių kokteilių terminų, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas, įsigalioja nuo 2004 m. sausio 1 d.

2.2. Alkoholinių kokteilių etiketės, neatitinkančios Alkoholinių kokteilių terminų, gamybos ir prekinio pateikimo techniniame reglamente nustatytų ženklinimo reikalavimų, gali būti naudojamos ne ilgiau kaip iki 2004 m. gegužės 1 d., tačiau alkoholinio kokteilio kategorijai neatitinkant reglamento reikalavimų ši nuoroda turi būti patikslinta užklįjaujant papildomą lipduką.

APLINKOS MINISTRAS,
PAVADUOJANTIS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRĄ

ARŪNAS KUNDROTAS

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos 2003 07 22 raštu Nr. B6-(1.8)-1293

ALKOHOLINIŲ KOKTEILIŲ TERMINŲ, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO TECHNINIS REGLAMENTAS

I. TAIKYMO SRITIS

1. Šis reglamentas nustato alkoholinių kokteilių terminus, jų gamybos bei tvarkymo procesų, naudojamų žaliavų bei medžiagų ir prekinio pateikimo bendruosius reikalavimus. Reglamento nuostatos taikomos visiems alkoholiniams kokteiliams, parduodamiems Lietuvos Respublikoje, išskyrus atvejus, kai alkoholiniai kokteiliai gaminami viešojo maitinimo įmonėse ir parduodami suvartoti nedelsiant viešojo maitinimo įmonės patalpose.

II. TERMINAI

Alkoholinis kokteilis (toliau – kokteilis) – alkoholinis gėrimas, kuriame yra ne mažiau kaip 1,2 ir ne daugiau kaip 15 tūrio proc. etilo alkoholio. Į kokteilius gali būti pridedama rektifikuoto maistinio etilo alkoholio, alkoholinių gėrimų, alkoholinių gėrimų gamybos pusgaminių, vandens ir kitų alkoholinių gėrimų gamyboje leidžiamų vartoti žaliavų, medžiagų ir maisto priedų.

Gazuotas alkoholinis kokteilis – kokteilis, kuriame yra ne mažiau kaip 1,2 ir ne daugiau kaip 12 tūrio proc. etilo alkoholio, kuris yra prisotintas anglies dioksidu ir kurio perteklinis slėgis yra ne mažesnis kaip 150 kPa, kai temperatūra 20°C.

Kokteilio rūšis – konkretaus pavadinimo kokteilis, priskiriamas vienai kokteilių kategorijų.

Kokteilio pusgaminis (toliau – pusgaminis) – bet kurioje kokteilio gamybos stadijoje gaunamas tarpinis produktas, neskirtas žmonėms vartoti.

Grižtamasis neatitiktinis produktas – kokteilių gamybos metu gaunamas alkoholinis skystis, kurio rodikliai neatitinka pusgaminių ar kokteilio reikalavimų, tačiau kuris gali būti tiesiogiai naudojamas kokteilio mišiniui sudaryti.

Neatitiktinis produktas – kokteilių gamybos metu gaunamas alkoholinis skystis, kurio rodikliai neatitinka pusgaminių ar kokteilio reikalavimų ir kuris negali būti tiesiogiai naudojamas kokteilio mišiniui sudaryti. Toks neatitiktinis produktas perdirbamas išskiriant iš jo etilo alkoholį.

Kokteilio mišinio sudarymas – kokteilių gamybos technologinis procesas, kai iš atskirų receptūroje nurodytų komponentų paruošiamas kokteilio mišinys.

Kokteilio mišinio koregavimas – papildomas receptūroje nurodytų komponentų supylimas į kokteilio mišinį, nustatčius fizikinių ar cheminių rodiklių nuokrypius.

Kokteilių gamyboje taikomi bendrieji gamybos ir tvarkymo procesai – saldinimas, sumaišymas, derinimas, aromatizavimas, dažymas ir kt. Šie procesai turi atitikti apibūdinimus, nustatytus Lietuvos Respublikos teisės aktuose.

Natūralios maisto žaliavos, natūralios medžiagos ir maisto priedai – pagal šį reglamentą tai tokios žemės ūkio kilmės maisto žaliavos, medžiagos ir maisto priedai, kurių gamyboje nebuvo taikomi jokie cheminio pakeitimo procesai ir (ar) cheminės reakcijos, naudojant ne maisto kilmės cheminius junginius ir kurių sudėtyje nėra nei vieno cheminės sintezės būdu pagaminto komponento.

2. Alkoholiniams kokteiliams nepriskiriami kitoms alkoholinių gėrimų grupėms priskirti kokteiliai – vaisių ir/ar uogų vyno kokteiliai ir aromatizuoti vyno kokteiliai.

III. GAMYBOS ŽALIAVOS IR MEDŽIAGOS

3. Kokteiliams gaminti leidžiama naudoti visų kategorijų alkoholinius gėrimus, nurodytus Alkoholinių gėrimų grupėse, pogrupiuose ir kategorijose bei kiekvienos grupės maksimaliose

tūrinėse etilo alkoholio koncentracijose, patvirtintose žemės ūkio ministro 2002 m. rugpjūčio 30 d. įsakymu Nr. 329 „Dėl alkoholinių gėrimų klasifikavimo“ (Žin., 2002, Nr. [87-3764](#), 2003, Nr. 61-2822), ir atitinkančius Lietuvos Respublikos galiojančių teisės aktų reikalavimus.

4. Į kokteilius leidžiama pridėti tik maistinio rektifikuoto etilo alkoholio, nurodyto Maistinio etilo alkoholio gamybos techniniame reglamente, patvirtintame žemės ūkio ministro 2003 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. 3D-25 (Žin., 2003, Nr. [18-791](#)), ir atitinkančio Lietuvos Respublikos teisės aktų reikalavimus.

5. Kokteiliams gaminti naudojamas vanduo turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 24:1998 Geriamas vanduo. Kokybės reikalavimai ir programinė priežiūra* (Žin., 1998, Nr. [105-2926](#)).

6. Kokteiliams gaminti gali būti naudojamos maistinės žaliavos, atitinkančios Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimus.

7. Gaminant kokteilius, leidžiama naudoti tik Lietuvos higienos *normose HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* (Žin., 1999, Nr. [3-76](#)) ir *HN 53-1:2001 Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti maisto kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos* (Žin., 2002, Nr. [24-891](#)) nurodytus maisto priedus. Maisto priedai turi būti registruoti Sveikatos apsaugos ministerijos nustatyta tvarka.

8. Pagalbinės medžiagos gali būti naudojamos tam tikroms kokteilių ir (ar) jų pusgaminių kokybės savybėms pasiekti bei technologiniams procesams atlikti. Joms priskiriamos skaidrinimo medžiagos, adsorbentai, stabilizatoriai, filtravimo priedai ir kt. Gali būti naudojamos tik Sveikatos apsaugos ministerijos įgaliotų institucijų leidžiamos naudoti pagalbinės medžiagos.

9. Kokteilių gamybos žaliavos ir medžiagos turi atitikti galiojančių teisės aktų reikalavimus ir turėti atitikties deklaracijas, kuriose nurodomi jų kokybės ir saugos rodikliai. Žaliavos ir medžiagos turi atitikti šiame ir kituose alkoholinius gėrimus reglamentuojančiuose teisės aktuose nurodytus terminus.

IV. GAMYBOS IR TVARKYMO PROCESAI

10. Kokteiliai gaminami laikantis šio reglamento nuostatų, kitų galiojančių teisės aktų, įmonėje patvirtintų technologijos instrukcijų ir receptūrų reikalavimų.

11. Kiekviena įmonė privalo turėti žaliavų, medžiagų, pusgaminių ir gatavų kokteilių gamybos technologijos ir tvarkymo instrukcijas, patvirtintas įmonės vadovo. Technologijos instrukcijos rengiamos, tvirtinamos ir registruojamos pagal Maisto produktų gamybos technologijos instrukcijų rengimo, tvirtinimo ir registravimo taisyklės, patvirtintas žemės ir miškų ūkio ministro 1997 m. gegužės 12 d. įsakymu Nr. 285 „Dėl maisto produktų gamybos technologijos instrukcijų rengimo tvarkos“ (Žin., 1997, Nr. [43-1063](#)), jei Lietuvos Respublikos teisės aktuose nenustatyta kitaip.

12. Kokteilių receptūrose nurodoma:

12.1. fizikiniai, cheminiai ir jusliniai kokteilio rodikliai;

12.2. žaliavų ir kitų sudedamųjų dalių kiekis.

Būtina nurodyti šiuos kokteilių rodiklius: etilo alkoholio kiekį, tūrio proc., cukraus kiekį, g dm^{-3} ; titruojamųjų rūgščių kiekį, g dm^{-3} , išreikštą vyraujančios kokteilyje rūgšties kiekiu (obuolių ar citrinų). Jusliniai rodikliai nurodomi pagal šio reglamento 30.1 punktą. Žaliavų ir kitų sudedamųjų dalių kiekį rekomenduojama nurodyti 1000 dekalitrų gėrimo.

13. Kokteilių gamybos ir tvarkymo proceso kiekvienos pakopos parametrus, naudojamą įrangą, kontrolę ir valdymą nustato įmonė pagal kokteilių kategorijas ir rūšis, kiekį ir kitus ypatumus, tačiau visi gamybos ir tvarkymo procesai turi garantuoti produkto nekenksmingumą vartotojų sveikatai, o naudojamos žaliavos, pusgaminiai ir gatavi produktai turi atitikti šio reglamento ir kitų Lietuvos Respublikoje taikomų norminių dokumentų nuostatas.

14. Pagal patvirtintas technologijos ir tvarkymo instrukcijas atsakingi asmenys žurnaluose ir (arba) kituose nustatytos formos dokumentuose daro įrašus apie žaliavų ir medžiagų priėmimą bei išdavimą, gamybos ir tvarkymo procesų eigą.

15. Kokteiliai ir jų gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi būti tvarkomos laikantis reikalavimų, nurodytų *HN 15:2001 Maisto higiena* (Žin., 2002, Nr. [9-324](#)). Kokteilių ir jų gamybai naudojamų žaliavų ir medžiagų užterštumas cheminiais teršalais negali viršyti leidžiamų dydžių, nurodytų *HN 54:2001 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos* (Žin., 2002, Nr. [34-1269](#)).

16. Gaminant kokteilius, gali būti taikomos šie tvarkymo ir technologinei procesai:

16.1. etilo alkoholio, alkoholinių gėrimų, jų pusgaminių ir kitų etilo alkoholio turinčių žaliavų priėmimas ir saugojimas;

16.2. kitų žaliavų bei sudedamųjų dalių priėmimas ir saugojimas;

16.3. vandens paruošimas;

16.4. žaliavų ir sudedamųjų dalių paruošimas;

16.5. mišinio sudarymas ir jo koregavimas;

16.6. mišinio skaidrinimas, filtravimas, stabilizavimas ir pasterizavimas (jeigu reikia);

16.7. prisotinimas anglies dioksidu (gaminant gazuotus kokteilius);

16.8. išpilstymas ir ženklavimas;

16.9. sudėjimas į dėžes arba pakuotes, apskaita, perdavimas saugoti ir saugojimas;

16.10. kiti procesai.

17. Etilo alkoholis ir visos etilo alkoholio turinčių produktų, pusgaminių ir žaliavų priėmimo, saugojimo ir išdavimo operacijos vykdomos vadovaujantis Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimais.

Jeigu kokteilių gamybai naudojamas etilo alkoholio ir vandens mišinys, jis ruošiamas laikantis reikalavimų, nurodytų Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame žemės ūkio ministro 2003 m. balandžio 7 d. įsakymu Nr. 3D-139 (Žin., 2003, Nr. [36-1600](#)).

18. Kitos žaliavos ir medžiagos priimamos į įmonę ir joje saugomos (sandėliuojamos) pagal įmonės vadovo patvirtintas žaliavų priėmimo ir saugojimo taisykles ar kitą analogišką procedūrą.

19. Kokteilių gamybai rekomenduojama naudoti specialiai paruoštą (minkšintą) vandenį, iš kurio pašalinta dalis magnio ir kalcio jonų, apdorojant Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente nustatytais būdais.

20. Prieš naudojant kokteilių gamybai, žaliavos ir medžiagos turi būti tinkamai paruoštos pagal įmonės vadovo ar jo įgalioto asmens patvirtintas instrukcijas bei nustatytus jų paruošimo reikalavimus. Tokioms žaliavoms ir pusgaminiais priskiriamas cukraus sirupas, karamelė, sultys, antpilai, aromatiniai spiritai ir kitos žaliavos bei pusgaminiai.

21. Etilo alkoholio koncentracijos nuokrypis kokteilyje neturi viršyti 0,3 tūrio procentų. Koncentracija kontroliuojama įvairiose gamybos pakopose. Nustatyti etilo alkoholio koncentracijos nuokrypiai koreguojami, pripilant apskaičiuotą etilo alkoholio, kokteilio gamybai naudojamo alkoholinio gėrimo ar gėrimų, jų gamybos pusgaminių ar pusgaminių arba geriamojo vandens kiekį.

22. Kokteilių mišiniai ruošiami periodiniu ar srautiniu būdu. Kokteilių mišinių rodikliai turi būti kontroliuojami ir, jeigu bent vienas rodiklis neatitinka receptūros reikalavimų, mišinys koreguojamas, pripilant į jį trūkstamų sudedamųjų dalių. Kokteilių mišinys koreguojamas pagal etilo alkoholio, vandens, cukraus, rūgšties kiekį ir (ar) kitus receptūroje nurodytus rodiklius.

Cukraus koncentracijos nuokrypis kokteilio mišinyje negali viršyti 3 g/dm³.

Titruojamųjų rūgščių kiekio, išreikšto vyraujančios kokteilyje rūgšties kiekiu (obuolių ar citrinų), nuokrypis kokteilio mišinyje negali viršyti 0,5 g/dm³.

Jeigu receptūroje yra nurodomas leistinas rodiklių intervalas, nuokrypių neturi būti. Jeigu cukraus ir rūgščių kiekiai nurodomi intervalu, to intervalo minimali ir maksimali vertė neturi viršyti šiame punkte nurodytų nuokrypių, skaičiuojant nuo vidutinės vertės.

23. Kokteilių mišiniai išpilstomi į tarą arba laikomi technologijos instrukcijoje numatytą laiką jų ruošimo talpyklose ir po to, jeigu numatyta receptūroje, filtruojami presais su įvairių rūšių filtro kartonu ir kitais filtravimo įrenginiais. Mišinys filtruojamas iki pasiekiamas nustatytas skaidrumo lygis. Išfiltravus paimamas bandinys ir nustatomi kokteilio receptūroje nurodyti

fizikiniai ir cheminiai rodikliai. Jeigu bent vienas rodiklis neatitinka reikalavimų, mišinys koreguojamas. Filtratas išpilstomas į tarą arba supilamas į pusgaminio talpyklą.

24. Kokteilių gamyboje taikomi skaidrinimo ir filtravimo technologiniai procesai priklauso nuo naudojamų žaliavų kiekio ir fizikinių bei cheminių savybių, technologijos ypatumų ir kokteilių kokybės. Šie procesai, jų deriniai ir taikomos medžiagos bei įranga parenkami kiekvienoje įmonėje pagal produkcijos asortimentą ir gamybos apimtį.

25. Skaidrinimui gali būti naudojamos tik tokios medžiagos, kurios veikia mechaniškai ar absorbcijos būdu ir kurios po to galėtų būti pašalinamos, arba jų liekana nesukeltų pavojaus vartotojų sveikatai ir nepakeistų kokteilio skonio bei aromato.

26. Kokteilių stabilumui pagerinti gali būti taikomi fizikiniai ir cheminiai būdai, nurodyti Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, taip pat pasterizavimas ir sterilusis filtravimas.

27. Kokteiliai išpilstomi ir ženklinami pagal šio reglamento V skyriaus reikalavimus.

28. Kokteilių apskaita, perdavimas saugoti ir saugojimas vykdomas pagal įmonės instrukcijas, kurios turi būti parengtos laikantis Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų.

29. Kokteilių gamybos tikrinimas vykdomas laikantis Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente nurodytų atitinkamų reikalavimų.

30. Jusliniai kokteilių rodikliai vertinami 10 balų sistema:

30.1. jusliniai kokteilių rodikliai ir jų įvertinimas balais:

Rodikliai	Rodiklių apibūdinimas	Įvertinimas balais	Pastaba
1. Skaidrumas (tik skaidriems kokteiliams) ir spalva	1.1. skaidrus, ryškios ir gaminiui būdingos spalvos, be nuosėdų ir priemaišų skystis su būdingu blizgesiu; 1.2. skaidrus, gaminiui būdingos spalvos, be nuosėdų ir priemaišų skystis, be būdingo blizgesio; 1.3. skaidrus, be nuosėdų ir priemaišų skystis, nelabai ryškios spalvos ir be būdingo blizgesio; 1.4. drumstas, nebūdingos gaminiui spalvos skystis	1,9–2,0 (labai gerai) 1,7–1,8 (gerai) 1,6–1,5 (patenkinamai) <1,5 (blogai)	brokuojama
2. Aromatas	2.1. būdingas gaminiui, aiškiai juntamas; 2.2. būdingas gaminiui, geras; 2.3. būdingas gaminiui, tačiau menkai juntamas; 2.4. nebūdingas gaminiui, turi pašalinį kvapą.	3,6–4,0 (labai gerai) 3,0–3,5 (gerai) 2,5–2,9 (patenkinamai) <2,5 (blogai)	brokuojama
3. Skonis	3.1. harmoningas, suderintas, būdingas gaminiui; 3.2. geras, grynas, būdingas gaminiui; 3.3. būdingas gaminiui, tačiau menkai išreikštas; 3.4. nebūdingas gaminiui, su pašaliniu prieskoniu.	3,6–4,0 (labai gerai) 3,0–3,5 (gerai) 2,5–2,9 (patenkinamai) <2,5 (blogai)	brokuojama

30.2. Bendrasis įvertinimas gaunamas susumavus atskirų jusrinių rodiklių įvertinimo rodiklius:

Įvertinimas	Balų suma		Įvertinimo sąlygos
	Skaidriems kokteiliams	Neskaidriems kokteiliams	
Labai gerai	9,1–10,0	7,2–8,0	Visi rodikliai įvertinti „labai gerai“
Gera	7,7–9,0	6,0–7,1	Rodikliai įvertinti tik „labai gerai“ ir „gerai“
Patenkinamai	6,6–7,7	5,0–5,9	Rodikliai įvertinti tik „labai gerai“, „gerai“ ir „patenkinamai“
Blogai	Mažiau nei 6,6	Mažiau nei 5,0	Bent vienas rodiklis įvertintas „blogai“

30.3. Kilus ginčams dėl kokteilių juslinių rodiklių įvertinimo, pavyzdžiui, tarp kokteilių gamintojų ir (ar) prekyautojų ir Lietuvos Respublikos įgaliotų kontroliuojančių institucijų, jusliniai rodikliai įvertinami pakartotinai laikantis juslinės analizės metodikų, patvirtintų žemės ūkio ministro 2003 m. balandžio 17 d. įsakymu Nr. 3D-165 (Žin., 2003, Nr. [60-2733](#)) ir galiojančių juslinio įvertinimo standartų. Tokiam įvertinimui bendru sutarimu tarp gamintojų ir (ar) prekyautojų ir Lietuvos Respublikos kontroliuojančių institucijų sudaroma degustacijos komisija, kurios sudėtį tvirtina abiejų ginče dalyvaujančių įmonių vadovai.

V. IŠPILSTYMAS IR ŽENKLINIMAS

31. Kiekvienos įmonės vadovas tvirtina kokteilių išpilstymo ir ženklinimo instrukciją, kuri gali būti bendrosios technologijos instrukcijos dalimi. Instrukcijos nuostatos turi garantuoti pagamintų produktų saugą ir atitikimą galiojančių norminių dokumentų reikalavimus.

32. Pilstymo padalinyje atliekami šie procesai:

32.1. kokteilių priėmimas iš gamybos padalinių (jeigu įmonėje yra atskiri gamybos ir pilstymo padaliniai);

32.2. taros plovimas, skalavimas arba prapūtimas oru, ar kitoks įmonės technologijos instrukcijoje nustatytas apdorojimas, užtikrinantis taros saugą ir švarumą;

32.3. kokteilių išpilstymas į tarą;

32.4. taros ženklavimas ir pakavimas;

32.5. gaminių atidavimas į gatavos produkcijos sandėlį.

Gazuoti kokteiliai pilstymo padalinyje gali būti prisotinami anglies dioksidu ir po išpilstymo pasterizuojami, jeigu taip numatyta įmonės technologijos instrukcijoje.

33. Paruošti kokteiliai pridudami saugoti pagal įmonės vadovo patvirtintas instrukcijas.

34. Kokteilių, kurių kokybė patvirtinta laboratorijos išduotu kokybės pažymėjimu, perdavimas ir priėmimas įforminamas nustatytos formos dokumentais.

35. Stikliniai buteliai plaunami, skalaujami arba prapūčiami oru. Naudojamos Sveikatos apsaugos ministerijos įgaliotos institucijos leidžiamos plovimo medžiagos. Jeigu nauji buteliai gaunami sandarioje pakuotėje, galima jų neplauti.

36. Kokteiliai pilstomi į įvairios talpos stiklinius butelius ir kitą tarą, pagamintą iš Sveikatos apsaugos ministerijos įgaliotos institucijos leidžiamų naudoti medžiagų.

37. Kokteiliai pilstomi automatais, pusautomatais ar rankiniu būdu tik gavus laboratorijos kokybės pažymėjimą arba žymą apie kokybės atitikimą.

38. Pripilti kokteilių buteliai sandariai užkemšami kamščiais, pagamintais iš Sveikatos apsaugos ministerijos įgaliotos institucijos leidžiamų naudoti medžiagų. Apvertus užkimštą butelį, jo turinys neturi prasiskverbti pro kamštį.

39. Pripilti ir užkimšti buteliai tikrinami apžiūrint ir (ar) brokavimo automatuose. Brokavimo automata aptarnaujantis operatorius atskiria iš srauto butelius:

39.1. su neskaidriu kokteiliu (taikoma tik skaidriems kokteiliams);

39.2. su pašalinėmis priemaišomis;

39.3. nepripiltus, nepilnai pripiltus ar perpildytus;

39.4. nesandariai užkimštus ar neužkimštus;

39.5. įdužusius, įskilusius, deformuotus ar kitaip pažeistus.

Brikuotų butelių turinys išpilamas į neatitiktinio produkto surinkimo talpyklą ir perdirbamas pagal įmonėje sudarytas instrukcijas.

40. Ant kiekvieno kokteilio butelio užklijuojama ar kitu būdu pritvirtinama etiketė. Taip pat gali būti užklijuojama ar kitu būdu pritvirtinamos ir papildomos etiketės.

41. Kokteiliai ženklinami banderolėmis įmonėje nustatyta tvarka pagal Lietuvos Respublikos teisės aktų reikalavimus.

42. Buteliai į dėžes pakuojami automatais arba rankiniu būdu išpilstymo padalinyje arba produkcijos sandėlyje. Produkcija atiduodama į sandėlį vadovaujantis Lietuvos Respublikoje galiojančiais teisės aktų reikalavimais.

VI. PREKINIS PATEIKIMAS

43. Kokteilius galima laikyti pardavimui ir parduoti vartotojui, jeigu jis atitinka šio reglamento, kitų Lietuvos Respublikos teisės aktų bei norminių dokumentų reikalavimus. Šiame reglamente nurodytų kokteilių ženklavimas, pateikimas vartoti ir reklamavimas turi atitikti šio reglamento nuostatas bei kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimus.

44. Teikiami žmonėms vartoti kokteiliai turi atitikti kategoriją, kuriai jie priskirti, ir šio reglamento reikalavimus.

45. Kokteiliai ženklinami pagal *HN 119:2002 Maisto produktų ženklavimas* (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)) reikalavimus bei šio reglamento nuostatas:

45.1. Kokteilio etiketėje ar kitu būdu pateikiamame apibūdinime turi būti ši privaloma informacija:

- 45.1.1. kokteilio kategorija, nurodyta reglamento II skyriuje;
- 45.1.2. kokteilio kiekis litrais, centilitrais ar mililitrais;
- 45.1.3. faktinė etilo alkoholio koncentracija tūrio proc.;
- 45.1.4. minimalus tinkamumo vartoti terminas su nuoroda „Geriausias iki...“, jeigu kokteilio etilo alkoholio koncentracija yra ne didesnė kaip 10 tūrio proc.;
- 45.1.5. gamintojo pavadinimas ir (arba) prekės ženklas ir gamintojo adresas;
- 45.1.6. kokteilio sudėtis, nurodant sudedamąsias dalis mažėjimo tvarka pagal jų kieki;
- 45.1.7. specialios laikymo sąlygos, jeigu jos nustatytos produkto norminiuose dokumentuose;
- 45.1.8. kiti ženklavimo rekvizitai, nustatyti produkto norminiuose dokumentuose ir teisės aktuose;

45.2. Kokteilio apibūdinimą etiketėje ir (ar) kitoje ar kitu būdu ant talpyklos nurodytoje informacijoje galima papildyti kita informacija su sąlyga, kad toji informacija neklaidins vartotojų ir neprieštaraus privalomai 45.1 punkte nurodytai informacijai.

45.3. Informaciją, nurodytą 45.1 punkte, privaloma pateikti lietuvių kalba ir (ar) viena ar keliomis oficialiomis Europos Sąjungos kalbomis.

45.4. Užsienio kalba, tačiau lotynišku šriftu gali būti nurodoma:

- 45.4.1. kokteilio kiekis litrais, centilitrais ar mililitrais;
- 45.4.2. faktinė etilo alkoholio koncentracija tūrio proc.;
- 45.4.3. gamintojo pavadinimas, adresas bei kilmės šalis;
- 45.4.4. specialiai tam kokteiliui suteiktas pavadinimas (vardas), kuris yra to kokteilio bendrojo pavadinimo dalis.

46. Šio reglamento 45.1.1–45.1.4 punktuose nurodyta informacija pateikiama:

- 46.1. ant taros visa kartu tame pačiame matymo plote;
- 46.2. aiškiais, įskaitomais ir neištrinamais ženklais, kurie turi būtų gerai išsiskiriantys iš fono, kuriame jie atspausdinti, ir aiškiai skirtusi nuo kitos rašytinės ar vaizdinės informacijos.

47. Kokteilio, išpilstyto į ne mažesnės kaip 0,5 dm³ talpos tarą, kategoriją nurodančio užrašo raidės turi būti ne žemesnės kaip 5 mm. Kokteilių, išpilstytų į mažesnės kaip 0,5 dm³ talpos tarą, kategoriją nurodančio užrašo raidės gali būti mažesnės, tačiau ne žemesnės kaip 2 mm. Faktinę etilo alkoholio koncentraciją nurodantys ženklai turi būti ne žemesni kaip 2 mm.

48. Etikečių vieta ant taros, jų minimalus dydis, apibūdinimo nuorodų išdėstymas, ženklų dydis, simbolių, iliustracijų ir firminių pavadinimų vartojimas turi atitikti Lietuvos Respublikos teisės aktų reikalavimus.

49. Kai išpilstyti kokteiliai į rinką pateikiami nepermatomoje pakuotėje, ji turi būti papildomai paženklinta etikete, laikantis šio reglamento nuostatų.

50. Kai kokteilis ženklina bendrovės prekės ženklu, jame negali būti jokių žodžių, ženklų ar iliustracijų, kurie galėtų klaidinti vartotojus.

51. Gamintojas turi garantuoti, kad kokteilis atitiks šio reglamento reikalavimus, jei bus laikomasi nurodytų gabenimo ir laikymo taisyklių.

52. Kokteilis negali būti pavadintas kitų alkoholinių gėrimų kategorijos, nurodytos alkoholinių gėrimų grupėse, pogrupiuose ir kategorijose, vardu.

53. Kokteilio sudėtiname pavadinime leidžiama vartoti:

53.1. alkoholinio gėrimo kategorijos pavadinimą, išskyrus pavadinimus „Aromatizuotas vyno kokteilis“ ir „Vaisių ir/ar uogų vyno kokteilis“, su sąlyga, kad tokio kokteilio sudėtyje su pavadinime nurodytu alkoholiniu gėrimu pridėtas etilo alkoholio kiekis sudaro ne mažiau kaip 100 tūrio proc. nuo bendrojo kokteilyje esančio etilo alkoholio kiekio;

53.2. nuorodą „kokteilis su...“, toliau nurodant kokteiliui gaminti panaudoto alkoholinio gėrimo kategorijos pavadinimą, su sąlyga, kad tokio kokteilio sudėtyje su pavadinime nurodytu gėrimu pridėtas etilo alkoholio kiekis sudaro ne mažiau kaip 50 tūrio proc. nuo bendrojo kokteilyje esančio etilo alkoholio kiekio.

Sudėtiname pavadinime nurodytas alkoholinis gėrimas, kuris buvo panaudotas kokteiliui gaminti, turi atitikti Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų reikalavimus.

54. Kartu su kokteilio kategorija pagal 45.1.1 punktą galima vartoti nuorodą „Natūralus“ su sąlyga, kad kokteiliui gaminti panaudotos tik natūralios maisto žaliavos, natūralios medžiagos ir natūralūs maisto priedai, atitinkantys šio reglamento II dalyje pateiktą apibūdinimą. Natūralių kokteilių gamybai panaudoti alkoholiniai gėrimai ir (ar) jų pusgaminiai taip pat turi būti pagaminti tik iš natūralių maisto žaliavų, natūralių medžiagų ir natūralių maisto priedų, o visas tokiuose gėrimuose ir (ar) jų pusgaminiuose esantis etilo alkoholis yra susidaręs gėrimo fermentavimo būdu, t y. į juos nebuvo pridėta maistinio etilo alkoholio.

Išimties tvarka nuorodą „Natūralus“ galima vartoti apibūdinti kokteiliams, kuriems gaminti buvo panaudotas sulfituotas vynas, atitinkantis galiojančių teisės aktų reikalavimus, ir fermentiniu būdu iš žemės ūkio kilmės žaliavų pagaminta citrinų ir obuolių rūgštis, nežiūrint į tai, kad jos gamybos procese buvo taikomi cheminio pakeitimo ir kitokio apdorojimo būdai (neutralizavimas, blukinimas, citratų regeneravimas).

VII. KOKTEILIAMS TAIKOMŲ NUOSTATŲ UŽTIKRINIMO PRIEMONĖS

54. Kokteilių gamintojai bei jų pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamų ir parduodamų kokteilių prekinis pateikimas atitiktų šio reglamento reikalavimus.

55. Kiekvienai kokteilių siuntai įmonė gamintoja privalo išduoti atitiktą patvirtinančius dokumentus, parengtus pagal Alkoholio produktų atitiktą patvirtinančių dokumentų įforminimo reikalavimus, patvirtintus Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2002 m. rugsėjo 20 d. įsakymu Nr. 423 (Žin., 2002, Nr. [98-4392](#)).

56. Lietuvos Respublikos maisto kontrolės institucijoms pareikalavus, turi būti pateikiama informacija apie kokteilių gamybos technologiją ir procesus, gamybai panaudotų žaliavų ir medžiagų sudėtį, kokybę bei kilmę.

57. Atitiktą patvirtinantys dokumentai išduodami bei saugojami pagal Alkoholio produktų atitiktą patvirtinančių dokumentų išdavimo tvarką, taikomą realizuojant alkoholio produktus, patvirtintą ūkio ministro 2002 m. rugsėjo 11 d. įsakymu Nr. 319 (Žin., 2002, Nr. [91-3917](#)).

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