

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

**DĖL NEALKOHOLINIŲ GĒRIMŲ IR GIROS APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR  
PREKINIO PATEIKIMO TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO**

2009 m. sausio 12 d. Nr. 3D-13  
Vilnius

Siekdamas reglamentuoti nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimą, gamybos procesus ir nustatyti prekinio pateikimo reikalavimus:

1. T v i r t i n u Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą (pridedama).
2. N u s t a t a u, kad:
  - 2.1. iki šio įsakymo įsigaliojimo pagaminti nealkoholiniai gėrimai ir gira, neatitinkantys Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techniniu reglamentu (toliau – reglamentas) apibūdinamų gėrimų kategorijų, gali būti realizuojami, iki pasibaigus jų atsargos;
  - 2.2. nealkoholinių gėrimų ir giros etiketės, neatitinkančios reglamente nustatytų reikalavimų, gali būti naudojamos ne ilgiau kaip 6 mėnesius po šio įsakymo įsigaliojimo;
  - 2.3. šis įsakymas įsigalioja nuo 2009 m. kovo 2 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

KAZYS STARKEVIČIUS

PATVIRTINTA  
Lietuvos Respublikos žemės ūkio  
ministro 2009 m. sausio 12 d.  
įsakymu Nr. 3D-13

## NEALKOHOLINIŲ GĒRIMŲ IR GIROS APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO TECHNINIS REGLAMENTAS

### I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas (toliau – reglamentas) parengtas pagal Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 20 d. nutarimą Nr. 617 „Dėl keitimosi informacija apie standartus, techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras taisyklių patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [45-1446](#); 2004, Nr. 63-2264), perkeliantį 1998 m. birželio 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 98/34/EB, nustatančią informacijos apie standartus ir techninius reglamentus pateikimo tvarką (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 20 tomas, p. 337), su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais 2006 m. lapkričio 20 d. Tarybos direktyva 2006/96/EB (OL 2006 L 363, p. 81).

2. Šis reglamentas netaikomas natūraliam mineraliniui, šaltiniui, fasuotam geriamajam vandeniu, sultims ir nektarams, gėrimams su pieno produktais, nealkoholiniam alui. Reglamentas nustato gėrimų apibrėžtis, gėrimų gamyboje naudojamų žaliau bei medžiagų saugos ir kokybės reikalavimus, bendruosius technologinius reikalavimus, gatavos produkcijos saugos ir kokybės rodiklius ir prekinio pateikimo bendruosius reikalavimus. Reglamento nuostatos privalomos visoms Lietuvos Respublikos įmonėms, užsiimančioms gėrimų gamyba, įvežimu, importu bei pardavimu (toliau – įmonė), tačiau, taikant abipusio pripažinimo principą, gėrimai, įvežti iš Europos Bendrijos valstybės narės ar iš Europos ekonominės erdvės valstybės, ar Turkijos, gali būti be apribojimų teikiami į Lietuvos Respublikos rinką, jeigu jie pagaminti Europos Bendrijos valstybėje nareje ar Europos ekonominės erdvės valstybėje, ar Turkijoje teisėtais būdais ar juos leidžiama parduoti toje valstybėje.

### II. BENDROSIOS SĄVOKOS IR GĒRIMŲ KLASIFIKACIJA

3. Šiame reglamente gėrimai klasifikuojami į grupes, pogrupius ir kategorijas:

Grupė	Pogrupis	Kategorija
Nealkoholinis gėrimas	Gaivusis gėrimas	Aromatizuotas gaivusis gėrimas Gaivusis gėrimas su sultimis Gaivusis energinis gėrimas Gaivusis giros gėrimas Giros skonio gaivusis gėrimas
	Stalo vanduo	Stalo vanduo Aromatizuotas stalo vanduo
Gira	Gira	Gira

4. **Nealkoholinis gėrimas** – negazuotas ar gazuotas gėrimas, gaminamas iš geriamojo, šaltinio ar natūralaus mineralinio vandens, pridedant ar nepridedant įvairių maisto medžiagų ir (ar) maisto priedų, kurio alkoholio koncentracija neviršija 0,5 tūrio proc.

5. **Gaivusis gėrimas** – saldintas nealkoholinis gėrimas. Gaivieji gėrimai klasifikuojami į šias kategorijas:

5.1. **Aromatizuotas gaivusis gėrimas** – gaivusis gėrimas, į kurį įdėta kvapiųjų medžiagų ir (ar) jų preparatų, prieskoninių žaliau ekstraktų ir kitų kvapiųjų maisto produktų.

**5.2. Gaivusis gérimas su sultimis** – gaivusis gérimas, kurio sudétyje yra ne mažiau kaip 5 tūrio proc. vaisių, uogų, daržovių sulčių arba jų mišinių.

**5.3. Gaivusis energinis gérimas** – gaivusis gérimas, kurio sudétyje yra vitaminų ir tonizuojamujų ar stimuliuojamujų augalinių medžiagų (kofeino, guaranino, ginsenozidų, taurino ir pan.).

**5.4. Gaivusis giros gérimas** – gaivusis gérimas, gaminamas iš giros misos koncentrato ir (ar) kitos grūdinės žaliavos, pridedant vandens, cukraus, maisto priedų, kvapiųjų medžiagų ir kt.

**5.5. Giros skonio gaivusis gérimas** – gaivusis gérimas, gaminamas įdedant giros skonio kvapiųjų medžiagų, kurio sudétyje nėra giros koncentrato ir kitų grūdinių žaliavų.

**6. Stalo vanduo** – nealkoholinis gérimas, gaminamas iš geriamajų vandenų pridedant natūralaus mineralinio vandens arba šaltinio vandens, arba mineralinių medžiagų. Gérimas gali būti aromatizuotas kvapiosiomis medžiagomis ir (ar) vitaminizuotas.

**6.1. Aromatizuotas stalo vanduo** – stalo vanduo, į kurį pridėta kvapiųjų medžiagų.

**7. Gira** – gérimas, gaminamas rauginant giros misą mikroorganizmų kultūrų raugu, po rauginimo pridedant arba nepridedant cukrinių ir kitų maisto žaliavų bei maisto priedų, kurio alkoholio koncentracija neviršija 1,2 tūrio proc.

**8. Giros misa** – iš duonos džiūvėsių ir (ar) kitų grūdinių produktų ekstrakto arba iš giros misos koncentrato gaunamas ekstrakcinių medžiagų tirpalas, į kurį pridedama cukraus sirupų.

**9. Gazuotas gérimas** – gérimas, dirbtinai prisotintas anglies dioksidu. Pagal jo kiekį gazuoti gérimai yra skirtomi į:

- 9.1. stipriai gazuotus;
- 9.2. gazuotus;
- 9.3. silpnai gazuotus.

### **III. GAMYBOS ŽALIAVOS IR MEDŽIAGOS**

10. Gérimų gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi atitikti teisės aktų ir kitų norminių dokumentų reikalavimus. Žaliavos ir medžiagos turi turėti atitinkties deklaracijas arba kitus kokybės dokumentus, kuriuose nurodomi jų kokybės ir saugos rodikliai.

11. Gérimų gamyboje naudojamos žaliavos ir medžiagos:

- 11.1. natūralus mineralinis vanduo;
- 11.2. šaltinio vanduo;
- 11.3. geriamasis vanduo;
- 11.4. vaisių sultys;
- 11.5. daržovių sultys;
- 11.6. koncentruotos vaisių sultys;
- 11.7. cukrus, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupai bei tirpalai;
- 11.8. giros misos koncentratas;
- 11.9. duonos džiūvėsiai;
- 11.10. grūdų salyklas ir jo produktai;
- 11.11. augalinių žaliavų ekstraktai;
- 11.12. gérimų koncentratai;
- 11.13. anglies dioksidas;
- 11.14. mielės arba mielių ir pieno rūgšties bakterijų grynuju kultūrų raugas;
- 11.15. kvapiosios medžiagos;
- 11.16. vitaminai;
- 11.17. mineralinės medžiagos;
- 11.18. maisto priedai;
- 11.19. kitos nealkoholinių gérimų gamyboje leidžiamos naudoti žaliavos ir medžiagos.

12. Naudojamų žaliavų ir medžiagų užteršimas cheminiais teršalais neturi viršyti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1881/2006, nustatančio didžiausias leidžiamas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006 L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. liepos 2 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 629/2008 (OL 2008 L 173, p. 6), ir Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884 (Žin., 2008, Nr. [109-4175](#)), nustatyti leidžiamą lygių.

13. Natūralus mineralinis vanduo ir šaltinio vanduo turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 28:2003 „Natūralaus mineralinio vandens ir šaltinio vandens naudojimo ir pateikimo į rinką reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 23 d. įsakymu Nr. V-758 (Žin., 2004, Nr. [7-154](#)), reikalavimus.

14. Geriamasis vanduo, šaltinio vandens toksiniai (cheminiai) rodikliai turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V- 455 (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#)), reikalavimus. Gaiviuju gėrimų gamybai rekomenduojama naudoti minkštintą vandenį, iš kurio pašalinta dalis magnio ir kalcio jonų.

15. Cukraus, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų kokybė turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. liepos 9 d. įsakymu Nr. 3D-325 (Žin., 2007, Nr. [79-3201](#)), reikalavimus.

16. Vaisių sultys, koncentruotos vaisių sultys turi atitikti Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 61 (Žin., 2000, Nr. [20-518](#); 2003, Nr. [101-4564](#)), reikalavimus.

17. Gėrimų gamyboje leidžiama vartoti tik Lietuvos higienos normoje HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-793 (Žin., 2004, Nr. [45-1491](#)), nurodytus maisto priedus. Jų koncentracija gėrimuose neturi viršyti šios higienos normos 4 priedo 14.1.1.2 ir 14.1.4 punktuose nustatytą didžiausią leistinų vartoti kiekių. Giros gamyboje galima vartoti karamelių spalvos dažiklius (E 150 a-d), pieno rūgštį E 270, askorbo rūgštį E 300, natrio askorbatą E 301, citrinų rūgštį E 330, akacijų sakuši E 414.

18. Maisto priedai, importuojami ne iš Europos Sajungos valstybių, išskyrus Islandijos Respubliką, Lichtenšteino Kunigaikštystę ir Norvegijos Karalystę, turi būti registruoti pagal Specialios paskirties maisto produktų ir maisto priedų registravimo tvarką, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerijos 1998 m. birželio 17 d. įsakymu Nr. 328 (Žin., 1998, Nr. [57-1610](#)).

19. Maisto priedų specifinio grynumo kriterijai turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 53-2:2002 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Specifiniai saldiklių, dažiklių ir kitų maisto priedų grynumo kriterijai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 686 (Žin., 2003, Nr. 91-4135), reikalavimus.

20. Kvapiosios medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųj medžiagų gamybos žaliavos“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2001 m. gruodžio 29 d. įsakymu Nr. 682 (Žin., 2002, Nr. [24-891](#)), reikalavimus.

21. Vitaminų ir mineralų, kuriais leidžiama praturtinti nealkoholinius gėrimus, pavadinimai, jų grynumo kriterijai, naudojimo gamyboje sąlygos ir vartojimo aprubojimai turi atitikti 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1925/2006 dėl maisto produktų papildymo vitaminais ir mineralais bei tam tikromis kitomis medžiagomis (OL 2006 L 404 p. 26) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. sausio 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 108/2008 (OL 2008 L 39, p. 11), reikalavimus.

22. Anglies dioksidas, kuris naudojamas nealkoholiniams gérimams gazuoti, turi atitikti šio reglamento priede nurodytus saugos ir kokybės reikalavimus.

23. Nealkoholinių gérimų ir (ar) jų pusgaminiių tam tikroms kokybės savybėms pasiekti bei technologijos operacijoms atlikti galima naudoti tik Sveikatos apsaugos ministerijos įgaliotos institucijos leistas pagalbines medžiagas.

#### **IV. BENDRIEJI TECHNOLOGINIAI REIKALAVIMAI**

24. Gérimai ir jų gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi būti tvarkomi pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) ir Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 (Žin., 2005, Nr. [110-4023](#)), nuostatas.

25. Gamybos ir kiti tvarkymo procesai turi būti atliekami taip, kad būtų užtikrinta produkto sauga, o pagamintas gérimas atitiktų šio reglamento ir kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų bei kitų norminių dokumentų nuostatas.

26. Kiekvienna įmonė privalo turėti gérimų gamybos ir tvarkymo (technologijos) instrukciją (toliau – technologijos instrukcija), patvirtintą įmonės vadovo ar jo įgalioto asmens. Technologijos instrukcija rengiama, tvirtinama ir registruojama pagal Maisto produktų gamybos technologijos instrukcijų rengimo, tvirtinimo ir registravimo taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ir miškų ūkio ministerijos 1997 m. gegužės 12 d. įsakymu Nr. 285 (Žin., 1997, Nr. [43-1063](#)).

27. Pagal patvirtintas technologijos instrukcijas įmonės atsakingi asmenys žurnaluose ir (ar) kituose nustatytos formos dokumentuose daro įrašus apie žaliavų ir medžiagų priėmimą bei išdavimą, gamybos ir tvarkymo procesų eigą: nurodomi procesų parametrai; žaliavų, medžiagų, pusgaminiių bei pagamintų gérimų kiekiai; kiti reikiams duomenys.

28. Gaminant nealkoholinius gérimus yra taikomos šios technologijos operacijos:

28.1. žaliavų ir medžiagų priėmimas ir laikymas;

28.2. geriamojo vandens technologinis paruošimas:

28.2.1. filtravimas,

28.2.2. nugeležinimas (jeigu reikia),

28.2.3. minkštinimas (jeigu reikia),

28.2.4. kenksmingumo šalinimas (jeigu reikia),

28.2.5. kiti būdai;

28.3. cukraus sirupų paruošimas:

28.3.1. cukraus tirpinimas vandenye,

28.3.2. cukraus tirpalo pasterizavimas arba virimas,

28.3.3. cukraus sirupo filtracija,

28.3.4. cukraus sirupų laikymas;

28.4. mišinio darymas ir jo taisymas;

28.5. mišinio skaidrinimas ir (ar) filtravimas (jeigu reikia);

28.6. mišinio pasterizavimas (jeigu reikia);

28.7. pusgaminio arba vandens prisotinimas anglies dioksidu (gaminant gazuotus gérimus);

28.8. pilstymas ir ženklinimas;

28.9. gérimų saugojimas ir transportavimas.

29. Gaminant gią, iškaitant giros gérimą, yra taikomos šios technologijos operacijos:

29.1. žaliavų ir medžiagų priėmimas ir laikymas;

29.2. geriamojo vandens technologinis paruošimas pagal 28.2 punkto reikalavimus;

29.3. giros misos paruošimas:

- 29.3.1. giros misos koncentrato skiedimas arba duonos džiūvėsių ir (ar) kitų grūdinių produktų ištraukos gaminimas;
- 29.3.2. giros misos pasterizavimas arba virimas;
- 29.4. mielių ir pieno rūgšties bakterijų grynujų kultūrų arba kepimo mielių raugo paruošimas (girai);
- 29.5. misos rauginimas (girai);
- 29.6. mielių atskyrimas (girai);
- 29.7. giros mišinio darymas;
- 29.8. giros pasterizavimas (jeigu reikia);
- 29.9. pusgaminio prisotinimas anglies dioksidu (gazuotiems gērimams);
- 29.10. išpilstymas ir ženklinimas;
- 29.11. gērimų laikymas ir transportavimas.

30. Gērimų gamyboje taikomos technologijos operacijos parenkamos kiekvienoje įmonėje, įvertinus žaliavų kokybę, gērimo sudėtį ir gamybos ypatumus, todėl leistinos ir kitos technologijos instrukcijoje numatytos technologijos operacijos.

31. Skaidrinimui galima naudoti tik mechaniskai ar adsorbcijos būdu veikiančias medžiagas, kurias panaudojus galima pašalinti, arba jų liekana nesukelia pavojaus vartotojų sveikatai ir nepakeičia gērimo juslinių savybių.

32. Gērimų laikymo stabilumui pagerinti gali būti taikomi šie fiziniai ir cheminiai būdai: pasterizavimas, sterilusis filtravimas, aseptinis išpilstymas, aktyviojo rūgštingumo (pH) reguliavimas bei konservuojamujų ir kitų stabilizuojamujų priedų pridėjimas. Šie procesai, jų deriniai ir taikomos medžiagos bei įranga parenkami kiekvienoje įmonėje pagal produkcijos asortimentą ir gamybos specifiką.

33. Gērimai, kurių kokybė patvirtinama teisės aktų nustatytą tvarka išduotu kokybės pažymėjimu, perduodami pilstyti.

34. Gērimai pilstomi į vienkartinę arba apyvartinę tarą. Buteliai turi būti sandariai užkemšami. Tara ir kamščiai turi būti pagaminti iš 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinančio Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL 2004 L 338, p. 4), ir Lietuvos higienos normos HN 16: 2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymu Nr. V-371 (Žin., 2006, Nr. [58-2069](#)), reikalavimus atitinkančiu medžiagų. Tara ir kamščiai, pagaminti Lietuvoje arba importuoti ne iš Europos Sajungos valstybių, išskyrus Islandijos Respublikos, Lichtenšteino Kunigaikštystės ir Norvegijos Karalystės, turi turėti ne maisto prekės higieninį pažymėjimą, išduotą pagal Ne maisto prekės higieninio pažymėjimo išdavimo medžiagoms ir gaminiams, skirtiems liestis su maistu, taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2007 m. birželio 7 d. įsakymu Nr. V- 460 (Žin., 2007, Nr. [67-2622](#)).

35. Nealkoholiniai gērimai gabenami ir sandėliuojami apsaugoti nuo tiesioginių saulės spindulių ar kitų šilumos šaltinių ir šalčio. Nepasterizuota gira laikoma, transportuojama ir sandėliuojama esant temperatūrai nuo +2 °C iki +12 °C.

36. Sandėlio patalpos turi būti vėdinamos, jų oro santykinis drėgnumas turi neviršyti 85 proc.

## V. KOKYBĖS IR SAUGOS RODIKLIAI

37. Kiekvieno pavadinimo gērimui turi būti parengta receptūra, kurią tvirtina įmonės vadovas. Gērimų receptūroje aprašoma:

37.1. organoleptiniai, fiziniai ir cheminiai gērimo rodikliai;

37.2. žaliavų kiekis;

37.3. gērimo tinkamumo vartoti terminas.

38. Gērimų organoleptiniai rodikliai:

Rodiklio pavadinimas	Charakteristika ir norma
Išvaizda: skaidrieji gėrimai drumstieji gėrimai	Skaidrus skystis be nuosėdų ir kitų priemaišų. Vientisas, be pašaliniai priemaišų neskaidrus skystis. Leidžiamos natūralios kilmės nežymios nuosėdos.
Skonis, aromatas	Grynas, be organoleptinių defektų, būdingas nurodytoms žaliaivoms.
Spalva	Būdinga gėrimui, nurodyta receptūroje.

39. Gėrimų fizikiniai ir cheminiai rodikliai:

Rodiklio pavadinimas	Norma
Anglies dioksido kiekis, masės procentais: stipriai gazuoti gazuoti silpnai gazuoti	Daugiau kaip 0,50, bet ne daugiau kaip 0,80 Daugiau kaip 0,30, bet ne daugiau kaip 0,50 Ne daugiau kaip 0,30
Alkoholio koncentracija, tūrio procentais: gaivieji gėrimai gira	Ne didesnė kaip 0,5 Ne didesnė kaip 1,2
Tirpių sausujų medžiagų kiekis, masės procentais: gaivieji gėrimai gira	Pagal receptūras Daugiau kaip 3,0
Gaivijų gėrimų titruojamasis rūgštigumas, perskaičiuotas į citrinų rūgstį, g/l Giros titruojamasis rūgštigumas, ml 1 M NaOH tirpalo 100 ml giros	Pagal receptūras Nuo 1,5 iki 6,0

PASTABA. Anglies dioksido kiekis nustatomas tik į butelius ir metalinius indelius išpilstytame gėrime.

40. Leidžiami maksimalūs gėrimų fizikinių ir cheminių rodiklių nuokrypiai:

40.1. tirpių sausujų medžiagų – ± 0,5 masės proc.;

40.2. titruojamojo rūgštigumo – ± 0,2 g citrinų rūgsties litriui gėrimo arba ± 0,3 ml 1 M NaOH tirpalo 100 ml giros.

41. Gėrimų rodikliams nustatyti taikomi oficialiai Lietuvoje įteisinti analizės metodai. Gali būti taikomi ir kiti analizės metodai, bet tik tuo atveju, jei gauti rezultatai, įvertinus metodą leidžiamas tikslumo, pakartojamumo ir atkuriamumo vertes, atitinka nurodytus Lietuvos standartuose. Kilus ginčui rezultatai tikrinami akredituotose laboratorijose oficialiai įteisintais analizės metodais.

42. Gėrimų mikrobiologinė sauga turi atitikti 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL 2005 L 338, p. 1) ir šiuos kriterijus:

Maisto pavadinimas	Mikroorganizmai	Mėginio vnt. skaičius		Užterštumo riba	
		n	c	m	M
Nealkoholiniai gėrimai	Bendras mikroorganizmų skaičius	5	0	? 1,0 x 10 <sup>2</sup>	
	Koliforminės bakterijos	5	2	< 1,0	1,0 x 10
	Žarninės lazdelės (Escherichia coli)	5	0	Neturi būti	

43. Nepasterizuotoje giroje maksimalus koliforminių bakterijų kiekis turi neviršyti 10 vnt./ml.

44. Nepasterizuotos giros tinkamumo vartoti terminas turi neviršyti 10 parų nuo išpilstymo į prekinę tarą dienos.

45. Didžiausias leistinas alavo kiekis gérimuose, išpilstytuose į metalines dėžutes, turi neviršyti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 1881/2006, nustatantime didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006 L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2007 m. rugsėjo 28 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1126/2007 (OL 2007 L 255, p. 14), nustatyto kieko.

## VI. PREKINIS PATEIKIMAS

46. Gérimus galima laikyti pardavimui ir parduoti vartotojui, jeigu jie atitinka šio reglamento nuostatas, kitų Lietuvos Respublikos teisės aktų bei kitų norminių dokumentų ir receptūros reikalavimus.

47. Teikiamas žmonėms vartoti gérimas turi būti apibrėžtas ir klasifikuotas, kaip nustatyta šio reglamento II skyriuje.

48. Gérimai ženklinami pagal Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)), kitų Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių gérimų ženklinimą, reikalavimus.

49. Gérimo pavadinimas turi atitikti šio reglamento II skyriuje nurodytą kategoriją.

## VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

50. Gérimų gamintojai, importuotojai, įvežėjai ir pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamo, importuojamo, įvežamo ir parduodamo gérimo prekinis pateikimas atitinktų šio reglamento reikalavimus, išskyrus išlygas, nurodytas šio reglamento 2 punkte.

51. Kiekviena Lietuvos Respublikoje pagaminta ir realizuojama gérimų partija turi turėti atitikties deklaraciją, įformintą pagal Lietuvos standartą LST EN ISO/IEC 17050-1:2005 „Atitikties įvertinimas. Tiekiėjo atitikties deklaracija. 1 dalis. Bendrieji reikalavimai“.

52. Tiekiėjas tvarko atitikties deklaraciją remdamasis patvirtinamaisiais dokumentais, kaip nurodyta Lietuvos standarte LST EN ISO/IEC 17050-2:2005 „Atitikties įvertinimas. Tiekiėjo atitikties deklaracija. 2 dalis. Patvirtinamieji dokumentai“.

53. Gérimų vežėjai kiekvienai įvežtai ir realizuojamai siuntai turi turėti užsienio valstybės ūkio subjektų, iš kurių gérimas buvo įsigytas, išduotus atitinktį patvirtinančius dokumentus. Importuotojai privalo turėti kiekvienos gérimo siunto originalų gérimų saugą ir kokybę patvirtinančią dokumentą lietuvių (arba anglų, vokiečių, rusų) kalba. Importuojamų gérimų kontrolė vykdoma vadovaujantis Importuojamo negyvūninio maisto valstybinės maisto kontrolės tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktorius 2008 m. rugsėjo 24 d. įsakymu Nr. B1-478 (Žin., 2008, Nr. [113-4324](#)), nuostatomis.

54. Asmenys, nesilaikantys šio reglamento reikalavimų, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

---

Nealkoholinių gėrimų ir giros  
apibūdinimo, gamybos ir prekinio  
pateikimo techninio reglamento  
priedas

## ANGLIES DIOKSIDO KOKYBĖS IR SAUGOS RODIKLIAI

Pagal tarptautinių organizacijų – *Europos dujų asociacijos* (The European Industrial Gases Association), *Suspaustujų dujų asociacijos* (Compressed Gases Association) ir *Tarptautinės gėrimų technologijų sąjungos* (The International Society of Beverage Technologists) – reikalavimus maisto ir gėrimų pramonėje naudojamas anglies dioksidas turi atitikti šiuos kokybės ir saugos rodiklius:

1. CO <sub>2</sub> kiekis, tūrio %, ne mažiau kaip	99,9
2. Vandens garų tūrio dalis, ppm, ne daugiau kaip	20
3. Amoniakas, ml/l, ne daugiau kaip	0,0025
4. Deguonis, ml/l, ne daugiau kaip	0,03
5. Nelakios liekanos masės dalis, ppm, ne daugiau kaip	10
6. Nelakios organinės liekanos, masės dalis, ne daugiau kaip	5
7. Visi lakuš angliavandeniliai, nustatomi kaip metanas ml/l, ne daugiau kaip	0,05
8. Aromatiniai angliavandeniliai (perskaičiuoti į benzeną), ml/l, ne daugiau kaip	0,00002
9. Anglies monoksidas, ml/l, ne daugiau kaip	0,01
10. Metanolis, ml/l, ne daugiau kaip	0,01
11. Bendros sieros (kaip S) tūrio dalis, ppm, ne daugiau kaip	0,1
12. Kvapas	be pašalinių kvapų