

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

ĮSAKYMAS

DĖL ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO 2003 M. SAUSIO 27 D. ĮSAKYMO NR. 3D-25 „DĖL ŽEMĖS ŪKIO KILMĖS ETILO ALKOHOLIO GAMYBOS TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO

2023 m.

Vilnius

Nr. 3D-

1. P a k e i č i u Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. sausio 27 d. įsakymą Nr. 3D-25 „Dėl Žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninio reglamento patvirtinimo“, ir jį išdėstau nauja redakcija:

„LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

ĮSAKYMAS

DĖL ŽEMĖS ŪKIO KILMĖS ETILO ALKOHOLIO GAMYBOS TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 9 straipsnio 3 dalies 1 ir 2 punktais,

t v i r t i n u Žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninį reglamentą (pridedama).“

2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2024 m. liepos 1 d.

Žemės ūkio ministras

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2003 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. 3D-25
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2023 m. įsakymo Nr. 3D-
redakcija)

ŽEMĖS ŪKIO KILMĖS ETILO ALKOHOLIO GAMYBOS TECHNINIS REGLAMENTAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninis reglamentas (toliau – reglamentas) parengtas vadovaujantis 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyva (ES) Nr. 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka, ir Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 20 d. nutarimu Nr. 617 „Dėl Informacijos apie techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras teikimo taisyklių patvirtinimo“.

2. Reglamentas apibūdina žemės ūkio kilmės etilo alkoholio iš krakmolinių bei cukrinių žemės ūkio kilmės žaliavų gamybos ir tvarkymo procesus ir jam gaminti naudojamas žaliavas bei medžiagas ir nustato jiems keliamus reikalavimus. Jo nuostatos privalomos visoms įmonėms, Lietuvos Respublikoje užsiimančioms žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamyba, kuris naudojamas gaminant Alkoholio kontrolės įstatymo 11 straipsnyje nurodytus produktus. Taikant abipusio pripažinimo principą, jeigu prekėmis teisėtai prekiaujama kitoje Europos Sąjungos valstybėje narėje ar Turkijoje arba jos yra ELPA valstybės, kuri yra susitariančioji EEE susitarimo šalis, kilmės ir joje teisėtai parduodamos, tokios prekės laikomos suderinamos su šia priemone. Šios priemonės taikymas priklauso nuo nuostatų, kurios pateikiamos 2019 m. kovo 19 d. reglamente (ES) 2019/515 dėl kitoje valstybėje narėje teisėtai parduodamų prekių abipusio pripažinimo, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 764/2008.

II SKYRIUS SĄVOKOS

3. **Alkoholinio rūgimo mielės** – homogeniškos alinio mieliagrybio (*Saccharomyces cerevisiae*) kultūros, kurių pagrindinis metabolizmo produktas yra etilo alkoholis.

4. **Cukrinimas** – mentale esančio krakmolo skaidymas į alkoholiniam rūgimui tinkamus sacharidus.

5. **Fermentuojama misa** – misos ir gamybinių mielių mišinys, kuriame vyksta alkoholinis rūgimas.

6. **Gamybinės mielės** – visiškai paruošta (subrendusi) alkoholinio rūgimo mielių masė misai fermentuoti.

7. **Melasos misa** – iš melasos paruošiama misa.

8. **Mentalas** – cukrinti paruošta krakmolinių etilo alkoholio gamybos žaliavų masė, gaunama hidrotermiškai apdorojant tyrę fermentų preparatais arba be jų. Šioje masėje esantis krakmolis yra visiškai parengtas fermentinei hidrolizei, t. y. kleisterizuotas ir ištirpintas (gali būti iš dalies įvykusi hidrolizė).

9. **Misa** – fermentuoti skirta sucukrinta tyrė.

10. **Motininės mielės** – gamybinės mielės, paruošiamos iš homogeniškos mielių kultūros, taip pat gamybinių mielių dalis, skirta kitai gamybinių mielių partijai ruošti.

11. **Raugalas** – fermentuotas krakmolinių etilo alkoholio gamybos žaliavų ar melasos pusgaminiš, iš kurio distiliuojant išskiriamas alkoholis.

12. **Šalutiniai alkoholio rektifikavimo produktai** – vykstant alkoholiniam rūgimui susidarantys įvairūs šalutiniai organiniai junginiai, pvz.: aldehidų frakcija, fuzelis:

12.1. **aldehidų frakcija** – esterių, aldehidų ir rūgščių mišinys;

12.2. **fuzelis** – aukštesniųjų alkoholių (daugiausia izopentilo, izobutilo ir propilo) mišinys;

12.3. **aldehidų ir fuzelių frakcija** – aldehidų frakcijos, metilo ir fuzelių mišinys.

13. **Tyrė** – susmulkinta ir su vandeniu sumaišyta krakmolinių etilo alkoholio gamybos žaliavų masė, skirta apdoroti hidrotermiškai.

14. **Žemės ūkio kilmės etilo alkoholis** (toliau – alkoholis) – alkoholinio rūgimo mielėms veikiant anaerobinėmis sąlygomis sucukrintoje krakmolinėje ir cukrų turinčioje terpėje susidarantis produktas, gaunamas tik iš Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo I priede išvardytų žemės ūkio produktų, kaip apibrėžta Reglamento (ES) 2019/787 5 straipsnio a dalyje.

15. **Žemės ūkio kilmės distiliuotas etilo alkoholis** (toliau – distiliuotas alkoholis) – alkoholinis skystis, gaunamas distiliuojant alkoholinio rauginimo būdu fermentuotus į Sutarties I priedą įtrauktus žemės ūkio produktus, neturintis etilo alkoholio savybių, bet išlaikęs naudotų žaliavų kvapą ir skonį ir atitinkantis Žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninio reglamento priede nustatytus kokybės rodiklius. Jei nurodomos panaudotos žaliavos, žemės ūkio kilmės distiliuotas etilo alkoholis turi būti pagamintas vien tik iš jų.

16. **Žemės ūkio kilmės rektifikuotas etilo alkoholis** (toliau – rektifikuotas alkoholis) – etilo alkoholis, gaminamas rektifikuojant žemės ūkio kilmės distiliuotą alkoholį, išskyrus spiritinius gėrimus. Jei nurodomos panaudotos žaliavos, žemės ūkio kilmės rektifikuotas etilo alkoholis turi būti pagamintas vien tik iš jų.

17. **Žlaugtai** – raugalo liekanos, gaunamos išdistiliavus iš jo alkoholį.

III SKYRIUS GAMYBAI NAUDOJAMOS ŽALIAVOS IR MEDŽIAGOS

18. Alkoholio gamybai naudojamos tik Sutarties dėl Europos Sąjungos veikimo I priede išvardytos žemės ūkio žaliavos. Jos skirstomos į krakmolines ir cukrines.

18.1. Prie krakmolinių priskiriamos tos žemės ūkio žaliavos, kurių pagrindinė fermentuojama sudedamoji dalis yra krakmolai. Pagrindinės krakmolinės žaliavos yra kviečiai, kvietrugiai ir rugiai, kukurūzai. Gali būti naudojami miežiai, avižos, soros, griekiai, žirniai, vikiai, lęšiai, bulvės ir kitos krakmolo turinčios kultūros.

18.2. Prie cukrinių priskiriamos tos žemės ūkio žaliavos, kurių pagrindinė fermentuojama sudedamoji dalis yra cukrūs (sacharozė, gliukozė ir kiti mono- ir disacharidai). Pagrindinė cukrinė alkoholio gamybos žaliava yra cukrinių runkelių melasa. Gali būti perdirbamas cukranendrių geltonasis bei rafinuotas cukrus ir cukranendrių melasa, vyndarystės atliekos bei įvairios maisto pramonės cukrinės atliekos, tinkamos alkoholio gamybai.

19. Priimant žaliavas tikrinama jų kokybė ir apskaitomas krakmolinių ir cukrinių medžiagų kiekis.

19.1. Krakmolinės žaliavos apskaitomos pagal jų masę ir faktinį krakmolo kiekį arba procentais.

19.2. Grūdai apskaitomi ir sandėliuojami pagal Grūdų, naudojamų etilo alkoholio gamybai, apskaitos ir sandėliavimo taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2004 m. lapkričio 4 d. įsakymu Nr. 3D-601 „Dėl Grūdų, naudojamų etilo alkoholio gamybai, apskaitos ir sandėliavimo taisyklių patvirtinimo“.

19.3. Melasa apskaitoma pagal jos masę, tankį ir faktinį cukraus kiekį.

20. Žaliavos laikomos taip, kad jose vykstantys biocheminiai, cheminiai, fizikiniai ir mikrobiologiniai procesai kuo mažiau pakenktų kokybei, t. y. jos išliktų tinkamos alkoholio gamybai.

21. Alkoholio gamybai naudojamos šios pagalbinės medžiagos:

21.1. mielių mitybos medžiagos,

21.2. biostimuliatoriai,

- 21.3. rūgštys mielių raugui parūgštinti,
- 21.4. plovimo ir antimikrobinės medžiagos,
- 21.5. putojimą mažinančios medžiagos,
- 21.6. fermentai ir fermentų preparatai.

22. Technologijos procesui naudojamos pagalbinės medžiagos turi būti visiškai pašalintos iš galutinio produkto arba jų kiekis galutiniame produkte neturi viršyti leistinų normų, jei tokios yra nustatytos. Jas panaudojus, produktas neturi tapti kenksmingas vartotojo sveikatai ir negali pasikeisti jo juslinės savybės.

23. Alkoholio gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi atitikti ES ir Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų bei normatyvinių dokumentų reikalavimus, nustatytus jų sudėčiai, kokybei ir kilmei.

IV SKYRIUS

GAMYBOS TECHNOLOGIJOS IR PROCESAI

24. Alkoholio gamybai taikomos šios technologijos ir procesai:

- 24.1. žaliavų paruošimas,
- 24.2. mentalo paruošimas,
- 24.3. mentalo sucukrinimas,
- 24.4. mielių paruošimas,
- 24.5. misos fermentavimas (raugalo gavimas),
- 24.6. raugalo distiliavimas ir alkoholio rektifikavimas.

25. Žaliavos alkoholio gamybai paruošiamos laikantis reglamento nuostatų, įmonėje patvirtintų technologijos instrukcijų ir receptūrų, taip pat maisto tvarkymą reglamentuojančių teisės aktų reikalavimų.

25.1. Grūdai prieš perdirbant valomi nuo dulkių, žemių, akmenų, metalo ir kitų priemaišų.

25.2. Nuo bulvių prieš perdirbant pašalinamos žemės, šiaudai, bulvienojai, akmenys ir metalų priemaišos. Bulvių valymas baigiamas plovimo įrenginiuose, kurie turi būti su akmenų ir šiaudų surinktuvais.

25.3. Ruošiant perdirbti melasą, ji parūgštinama, antiseptiškai apdorojama, homogenizuojama, pridedama mielių mitybos medžiagų ir praskiedžiama vandeniu. Jeigu reikia, sterilizuojama termiškai.

26. Mento paruošimas (krakmolinių žaliavų paruošimas sucukrinimui):

26.1. žaliavos susmulkinamos ir sumaišomos su vandeniu – paruošiama tyrė;

26.2. tyrė apdorojama hidrotermiškai – šutinama, verdama ir suskystinama, taip gaunant mentalą;

27. Mento sucukrinimas.

27.1. Mentalas sucukrinamas hidrolizinant jame esantį krakmolą fermentų preparatais nenutrūkstamuoju arba periodiniu būdu. Procesas susideda iš:

27.1.1. mentalo atvėsavimo iki fermentavimo temperatūros;

27.1.2. fermentų preparato (salyklo pieno ar skiestų mikrobinės kilmės fermentų) paruošimo;

27.1.3. mentalo sumaišymo su salyklo pienu ar mikrobinės kilmės fermentų preparatais;

27.1.4. mentale esančio krakmolo sucukrinimo, kurio metu gaunama misa;

27.1.5. misos atvėsavimo iki fermentavimo temperatūros;

27.1.6. misos perpumpavimo į fermentavimo ir mielių skyrius.

27.2. Sucukrinimo kokybė tikrinama jodo tirpalu. Procesas atliktas gerai, kai tirpalas su jodu nusidažo tamsiai ruda spalva. Gali būti naudojami ir kiti analizės metodai.

28. Mielų paruošimas.

28.1. Alkoholio gamybai naudojamos homogeniškos mielių kultūros, kaip apibrėžta 6 punkte. Pašalinei mikroflorai nuslopinti, atsižvelgiant į taikomą technologiją, naudojamos sieros ir pieno rūgštys. Galima naudoti sausas mieles.

28.2. Gaminant alkoholį iš krakmolinių žaliavų, mielėms paruošti taikomas periodinis, pusiau nenutrūkstamasis arba nenutrūkstamasis būdas.

28.2.1. Ruošiant mieles periodiniu būdu, visos operacijos – misos paruošimas, motininių mielių supylimas, mielių biomasės auginimas ir kitų komponentų supylimas – nuosekliai atliekamos viename mielių gamybos aparate. Mielėms paruošti naudojama fermentuojama misa.

28.2.2. Ruošiant mieles pusiau nenutrūkstamuoju būdu, visos mielių masės paruošimo operacijos atliekamos atskirame aparate – pasterizatoriuje, kuris sumontuotas virš dviejų mielių talpyklų. Vienoje talpykloje mielių masė gaminama kaip ir periodiniu būdu; sumažėjus sausųjų medžiagų koncentracijai iki (4,0–4,5) proc., pusė masės perpilama į antrąją talpyklą ir į abi jas iš pasterizatoriaus įpilama šviežios misos. Kai sausųjų medžiagų koncentracija sumažėja iki (4,0–4,5) proc., iš kiekvienos talpyklos 1/3 mielių masės paduodama į fermentavimo talpyklas, o į mielių paruošimo talpyklas vėl pripilama šviežios pasterizuotos misos.

28.2.3. Ruošiant mieles nenutrūkstamuoju būdu, procesas atliekamas nuosekliai sujungtuose aparatuose, kurie vadinami mielių generatoriais. Misa ir motininės mielės paduodamos į pirmąjį aparatą. Auginama mielių biomasė perpilama iš vieno aparato į kitą, kol visiškai paruoštos gamybinės mielės iš galutinio mielių generatoriaus supilamos į fermentavimo talpyklas.

28.2.4. Prieš mielių biomasės auginimą mielių aparatas turi būti plaunamas karštu vandeniu, sterilizuojamas garais ir atvėsintas.

28.3. Gaminant alkoholį iš melasos, mielės ruošiamos dviem pakopomis:

28.3.1. dauginama švari mielių kultūra,

28.3.2. paruošiamos gamybinės mielės.

29. Misos fermentavimas (raugalo gavimas).

29.1. Perdirbant krakmolines žaliavas, taikomi nenutrūkstamasis-srovinis, srovinis-recirkuliacinis, cikliškas ir periodinis misos fermentavimo būdai:

29.1.1. taikant nenutrūkstamąjį-srovinį fermentavimo būdą, misa ir mielės vienodu srautu paduodamos į pirmąjį fermentavimo baterijos aparatą, o raugas tokiu pat srautu išteka iš galutinio fermentavimo baterijos aparato. Fermentavimo procesas nenutrūkstamai vyksta fermentavimo baterijos aparatuose. Pirmajame aparate nuolat palaikomas vienodas mielių ląstelių kiekis: $(90-120) \times 10^6/\text{cm}^3$;

29.1.2. taikant srovinį-recirkuliacinį būdą, fermentuojama misa pakartotinai perpumpuojama iš antrojo, trečiojo ir ketvirtojo fermentavimo baterijos aparato į pirmąjį aparatą. Taip šiuose aparatuose pagreitinamas mikroorganizmų dauginimasis;

29.1.3. cikliškas fermentavimo būdas taikomas tada, kai yra keli srautai, o sraute yra šeši ar daugiau fermentavimo aparatų. Taikant ciklišką būdą, vieno ciklo metu fermentuojama masė juda iš aparato į aparatą viena kryptimi, užpildžius visus aparatus, masė paliekama fermentuotis, kol užpildomi kito srauto aparatai. Pasibaigus fermentacijai, aparatai ištuštinami atbuline eile (paskutinis – pirmiausiai). Tokia pat eile aparatai užpildomi kito ciklo metu. Pereinant iš vieno ciklo į kitą, galiniai fermentavimo aparatai pakaitomis tampa pagrindiniais aparatais;

29.1.4. fermentuojant periodiniu būdu, fermentavimo aparatai pripildomi periodiškai, gamybinės mielės paduodamos į sucukrinimo įrenginį arba tiesiogiai į fermentavimo aparatą. Ir vienu, ir kitu atveju mielių turi būti 6–10 proc. nuo fermentuojamos misos tūrio. Fermentavimo trukmė skaičiuojama nuo fermentavimo aparato užpildymo iki raugalo distiliavimo pradžios. Fermentuojama, kol raugalo parametrai atitinka nurodytus įmonės technologijos instrukcijoje arba kitame atitinkamame norminiame dokumente.

29.2. Melasos misai fermentuoti taikomi vieno srauto ir dviejų srautų fermentavimo būdai.

29.3. Alkoholinio rūgimo metu išsiskiriančios anglies dioksido dujos gali būti perdirbamos į skystą anglies rūgštį.

30. Raugalo distiliavimas ir alkoholio rektifikavimas.

30.1. Distiliuotas alkoholis išskiriamas iš raugalo distiliuojant. Raugas distiliuojamas vienos ar kelių kolonų distiliavimo aparatuose.

30.2. Rektifikuotas alkoholis išskiriamas iš distiliuoto alkoholio, turi atitikti Reglamento (ES) 2019/787 5 straipsnyje išdėstytus reikalavimus:

30.2.1. iš grūdinių žaliavų gaunamas „Ekstra“ ir „Liuks“ rūšies rektifikuotas alkoholis turi atitikti šio reglamento priedo 2 punkte išdėstytus reikalavimus. „Liuks“ rūšies rektifikuotam alkoholiui išskirti taikomos kiekvienos įmonės individualios specialiosios technologijos instrukcijos. „Ekstra“ ir „Liuks“ rūšių rektifikuotas alkoholis gaminamas iš neskaldytų ir nepažeistų rugių, kviečių, kvietrugių ir kukurūzų grūdų;

30.2.2. iš melasos gaunamas „Ekselent“ ir „Ypatingai švarus“ rektifikuotas alkoholis turi atitikti šio reglamento priedo 3 punkte išdėstytus reikalavimus.

30.3. Rektifikuotas alkoholis išskiriamas iš distiliuoto alkoholio periodiniu ar nenutrūkstamuoju būdu.

30.4. Naudojant uždara nepertraukiamą rektifikavimo schemą raugalas – distiliuotas-rektifikuotas etilo alkoholis (toliau – raugalo rektifikavimas), procesas vykdomas trijų rūšių aparatuose:

30.4.1. pusiau tiesioginio veikimo penkių kolonų aparatuose, kuriuose garai iš raugalo kolonos patenka į epiuracinę, o skystas epiuratas – į rektifikavimo kolonos garinamąją dalį;

30.4.2. netiesioginio veikimo keturių ir trijų kolonų aparatuose, sudarytuose iš sujungtų nenutrūkstamojo veikimo raugalo distiliavimo ir distiliato rektifikavimo aparatų;

30.4.3. dvisroviuose raugalo rektifikavimo aparatuose, kuriuose derinami du būdai: tiesioginio veikimo (garai iš raugalo kolonos garinamosios dalies nukreipiami į rektifikavimo koloną) ir netiesioginio veikimo (alkoholio distiliatas iš raugalo kolonos epiuracinės dalies patenka į epiuracinę koloną, o epiuratas – į rektifikavimo koloną).

31. Krakmolinių žaliavų žlaugtai gali būti naudojami gyvulių pašarams, biodujoms gaminti ir kaip žaliava pašarinėms mielėms auginti. Pirminiai ir antriniai melasos žlaugtai po išgarinimo ir dalinio druskų pašalinimo gali būti naudojami glicerinui ir kai kuriems medicininiams bei cheminiams produktams (glutamo rūgščiai, natrio glutamatui, acidinui, cholinchloridui ir kt.) gauti. Nepašalinus druskų, melasos žlaugtai gali būti naudojami tik kaip trąša.

32. Separuojant melasos raugalą, iš jo galima išskirti panaudotas mieles, kurios, išplovus ir supresavus, naudojamos maisto pramonėje. Jei iš melasos raugalo prieš distiliuojant neišskiriamos mielės, jos turi būti išskiriamos iš žlaugtų, norint jas panaudoti pašarams.

33. Alkoholio išeiga priklauso nuo naudojamų žaliavų ir taikomos technologijos, tačiau ji turi būti ne mažesnė kaip nustatyta Etilo alkoholio ir alkoholinių gėrimų gamybos, išpilstymo, saugojimo, realizavimo ir transportavimo maksimaliai leistinų nuostolių normose, patvirtintose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. sausio 25 d. įsakymu Nr. 22 „Dėl Etilo alkoholio ir alkoholinių gėrimų gamybos, išpilstymo, saugojimo, realizavimo ir transportavimo maksimaliai leistinų nuostolių normų patvirtinimo“.

34. Alkoholis turi būti pagamintas pagal taikomas gamybos technologijas ir procesus, laikantis reglamento nuostatų ir maisto tvarkymą reglamentuojančių teisės aktų. Alkoholio gamybos ir tvarkymo proceso kiekvienos pakopos parametrus, naudojamą įrangą, kontrolę ir valdymą nustato įmonė, tačiau visi gamybos ir tvarkymo procesai turi būti atliekami taip, kad gėrimas būtų saugus ir kokybiškas. Konkretūs parametrai nurodomi technologijos instrukcijoje ar kituose norminiuose dokumentuose.

V SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

35. Gamintojai turi užtikrinti, kad jų gaminamo alkoholio kokybė atitiktų Reglamento (ES) 2019/787 5 straipsnyje ir šio reglamento priede nustatytus rodiklius.

36. Kiekviena Lietuvos Respublikoje pagaminta alkoholio partija privalo turėti atitikties patvirtinimo dokumentus, išduotus laboratorijos, turinčios teisę išduoti alkoholio produktų atitiktį patvirtinančius dokumentus. Šių laboratorijų sąrašas patvirtintas Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. birželio 30 d. įsakymu Nr. B1-617 „Dėl Laboratorijų, turinčių teisę išduoti alkoholio produktų atitiktį patvirtinančius dokumentus, sąrašo patvirtinimo“.

37. Atitikties patvirtinimo dokumentai turi būti įforminami, išduodami ir tvarkomi pagal

Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų išdavimo taisyklių, taikomų parduodant, laikant ir gabenant alkoholio produktus, ir alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų įforminimo reikalavimus, patvirtintus Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. vasario 7 d. įsakymu Nr. B1-96 „Dėl Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų išdavimo taisyklių, taikomų parduodant, laikant ir gabenant alkoholio produktus, ir Alkoholio produktų atitiktį patvirtinančių dokumentų įforminimo reikalavimų patvirtinimo“.

38. Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatytais atvejais ir tvarka kompetentingai institucijai pareikalavus, turi būti pateikiama informacija apie alkoholio gamybos technologiją ir procesus, gamyboje panaudotų žaliavų ir medžiagų sudėtį, kokybę ir kilmę.

39. Įmonės, nesilaikančios šio reglamento reikalavimų, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

40. Pasikeitus šiame reglamente nurodytiems teisės aktams, tiesiogiai taikomos naujos šių teisės aktų nuostatos.

ALKOHOLIO KOKYBĖS RODIKLIAI

1. Jusliniai rodikliai:

Rodiklio pavadinimas	Apibūdinimas
1. Išvaizda	Skaidrus skystis be pašalinių dalelių
2. Spalva	Bespalvis skystis. Distiliuotas alkoholis priklausomai nuo panaudotų žaliavų gali turėti neryškų žalsvą atspalvį.
3. Skonis ir kvapas	Būdingas kiekvienai rektifikuoto alkoholio arba distiliuoto alkoholio rūšiai, priklausomai nuo jam gaminti panaudotų žaliavų, be pašalinių medžiagų kvapo ir prieskonio

2. Fizikiniai ir cheminiai alkoholio, pagaminto iš grūdinių žaliavų, rūšių rodikliai:

Rodiklio pavadinimas	Alkoholio rūšis		
	distiliuotas alkoholis	rektifikuoto alkoholio kokybės rūšys	
		liuks	ekstra
Etilo alkoholio, ne mažiau kaip, tūrio proc.	88,0	96,0	96,0
Acetaldehido (išreikšto etanalio ir 1,1-dietoksietano suma) ne daugiau kaip, g/hl a. a.	30	0,2	0,2
Aukštesniųjų alkoholių (fuzelių),(išreikštų 1-propanolio, 1-butanolio, 2-butanolio, 2-metil-1-propanolio, 2-metilbutan-1-olio ir 3-metilbutan-1-olio suma) ne daugiau kaip, g/hl a. a.	600	0,3	0,4
Etilo acetato, ne daugiau kaip, g/hl a. a.	50	1,3	1,3
Metilo alkoholio, ne daugiau kaip, g/hl a. a.	130	10	10
Furfurolo	netikrinama	neaptinkamas	

3. Fizikiniai ir cheminiai alkoholio, pagaminto iš melasos, rodikliai:

Rodiklio pavadinimas	Alkoholio rūšis		
	distiliuotas alkoholis	rektifikuoto alkoholio kokybės rūšys	
		ypatingai švarus	ekselent
Etilo alkoholio ne mažiau kaip, tūrio proc.	88,0	96,3	96,3
Acetaldehido (išreikšto etanalio ir 1,1-dietoksietano suma) ne daugiau kaip, g/hl a. a.	30	0,2	0,2
Aukštesniųjų alkoholių (fuzelių) (išreikštų 1-propanolio, 1-butanolio, 2-butanolio, 2-metil-1-propanolio, 2-metilbutan-1-olio ir 3-metilbutan-1-	600	0,3	0,4

olio suma) ne daugiau kaip, g/hl a. a.			
Etilo acetato ne daugiau kaip, g/hl a. a.	50	1,3	1,3
Metilo alkoholio ne daugiau kaip, g/hl a. a.	130	10	10
Furfurolo	netikrinama	neaptinkamas	

Pastaba. a. a. – absoliutusias etilo alkoholis.