

**MINISTER POĽNOHOSPODÁRSTVA LITOVSKÉJ REPUBLIKY**

**NARIADENIE  
O ZMENE NARIADENIA MINISTRA POĽNOHOSPODÁRSTVA LITOVSKÉJ  
REPUBLIKY Č. 3D-322 Z 5. AUGUSTA 2003 O SCHVÁLENÍ TECHNICKÉHO  
PREDPISU PRE OPIS, VÝROBU A OBCHODNÚ PREZENTÁCIU ALKOHOLICKÝCH  
KOKTAILOV**

č. 3D- z [deň] [mesiac] 2025  
Vilnius

Týmto mením nariadenie ministra poľnohospodárstva Litovskej republiky č. 3D-322 z 5. augusta 2003 o schválení technického predpisu pre opis, výrobu a obchodnú prezentáciu alkoholických koktailov a prepracúvam ho takto:

**„MINISTER POĽNOHOSPODÁRSTVA LITOVSKÉJ REPUBLIKY**

**NARIADENIE  
O SCHVÁLENÍ TECHNICKÉHO PREDPISU PRE OPIS, VÝROBU A OBCHODNÚ  
PREZENTÁCIU ALKOHOLICKÝCH KOKTAILOV**

Podľa článku 9 ods. 3 bodov 1 a 2 zákona Litovskej republiky o potravinách a s cieľom upraviť opis a požiadavky na kvalitu alkoholických koktailov a stanoviť požiadavky na obchodnú prezentáciu alkoholických koktailov

týmto schvaľujem technický predpis pre opis, výrobu a obchodnú prezentáciu alkoholických koktailov (v prílohe).“

Minister poľnohospodárstva

SCHVÁLENÉ  
nariadením ministra  
poľnohospodárstva Litovskej  
republiky č. 3D-322 z 5. augusta 2003  
(Znenie podľa nariadenia ministra  
poľnohospodárstva Litovskej  
republiky č. 3D- z [deň]. [mesiac]  
2025)

## **TECHNICKÝ PREDPIS PRE OPIS, VÝROBU A OBCHODNÚ PREZENTÁCIU ALKOHOLICKÝCH KOKTAILOV**

### **ODDIEL I**

#### **VŠEOBECNÉ USTANOVENIA**

1. Technický predpis pre opis, výrobu a obchodnú prezentáciu alkoholických koktailov (ďalej len „predpis“) je v súlade s požiadavkami smernice Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2015/1535 z 9. septembra 2015, ktorou sa stanovuje postup pri poskytovaní informácií v oblasti technických predpisov a pravidiel vzťahujúcich sa na služby informačnej spoločnosti.

2. V tomto predpise sa stanovujú všeobecné požiadavky na opis, výrobu a prezentáciu alkoholických koktailov. Ustanovenia nariadenia sú záväzné pre všetky podniky Litovskej republiky, ktoré sa zaoberajú výrobou a predajom alkoholických koktailov vymedzených v tomto predpise (s výnimkou prípadov, keď sa alkoholické koktaily vyrábajú vo verejných stravovacích zariadeniach a predávajú sa na priamu konzumáciu v priestoroch verejného stravovacieho zariadenia). Podľa zásady vzájomného uznávania sa každý tovar, ktorý sa v súlade s právnymi predpismi uvádza na trh v inom členskom štáte Európskej únie alebo v Turecku, alebo ktorý pochádza a v súlade s právnymi predpismi sa uvádza na trh v štáte Európskeho združenia voľného obchodu (EZVO), ktorý je zmluvnou stranou Dohody o Európskom hospodárskom priestore (EHP), považuje za tovar, ktorý je v súlade s týmto predpisom. Uplatňovanie tohto predpisu podlieha ustanoveniam vymedzeným v nariadení (EÚ) 2019/515 z 19. marca 2019 o vzájomnom uznávaní tovaru, ktorý je v súlade s právnymi predpismi uvedený na trh v inom členskom štáte a o zrušení nariadenia (ES) č. 764/2008.

3. Alkoholické koktaily nezahŕňajú koktaily, ktoré patria do iných skupín alkoholických nápojov – koktaily z ovocného vína alebo vína z bobuľových plodov, aromatizované vínne koktaily, pívne koktaily a iné koktaily, ktoré upravuje osobitný právny predpis.

## KAPITOLA II

### VYMEDZENIE POJMOV

4. **„Polotovar alkoholického nápoja“** je alkoholický nápoj vyrobený v súlade s požiadavkami právnych predpisov upravujúcich výrobu tohto nápoja, ktorý však nie je určený na priamu ľudskú spotrebu a nie je plnený do obchodných obalov.

5. **„Výroba zmesi alkoholického koktailu“** je technologický proces, pri ktorom sa koktailová zmes pripravuje z jednotlivých zložiek uvedených v recepte.

6. **„Úprava zmesi alkoholického koktailu“** je dodatočné pridanie zložiek uvedených v recepte do zmesi alkoholického koktailu po zistení odchýlok vo fyzikálnych alebo chemických vlastnostiach.

7. **„Polotovar alkoholického koktailu“** (ďalej len „polotovar“) je nedokončený výrobok získaný v akejkoľvek fáze výroby alkoholického koktailu od výroby zmesi až po plnenie do fliaš.

8. **„Alkoholický koktail“** (ďalej len „koktail“) je zmes liehovín a/alebo etylalkoholu poľnohospodárskeho pôvodu s inými alkoholickými nápojmi, vodou, šľavami alebo inými surovinami povolenými na použitie pri výrobe alkoholických nápojov, v ktorej je obsah etylalkoholu vyšší ako 1,2, ale nižší ako 15 objemových percent.

9. **„Alkoholický koktail s prirodzene fermentovaným alkoholom“** je alkoholický koktail, v ktorom etylalkohol z prirodzene fermentovaných alkoholických nápojov tvorí 25 percent alebo viac z celkového množstva etylalkoholu v koktaile.

10. **„Sýtený alkoholický koktail“** je alkoholický nápoj, ktorý sa vyrába pridaním oxidu uhličitého do alkoholického koktailu, v ktorom je obsah etylalkoholu vyšší ako 1,2, ale nižší ako 15 objemových percent, s pretlakom najmenej 150 kPa pri teplote 20 °C.

11. **„Sýtený alkoholický koktail s prirodzene fermentovaným alkoholom“** je sýtený alkoholický koktail, v ktorom etylalkohol z prirodzene fermentovaných alkoholických nápojov tvorí 25 percent alebo viac z celkového množstva etylalkoholu v koktaile.

12. **„Opätovne použiteľný nezhodný výrobok“** je alkoholická tekutina získaná pri výrobe alkoholických koktailov, ktorá má vlastnosti, ktoré nespĺňajú požiadavky na polotovar alebo koktail, ale ktorá, ak sa nespracuje, sa môže opätovne použiť na vytvorenie koktailovej zmesi.

13. **„Nealkoholický koktail“** je nesýtený alebo sýtený koktail, v ktorom bol obsah alkoholu znížený povolenými metódami tak, aby koncentrácia etylalkoholu v ňom nepresiahla 0,5 objemového percenta.

14. **„Nezhodný výrobok“** je alkoholická tekutina získaná pri výrobe alkoholických koktailov, ktorá má vlastnosti, ktoré nespĺňajú požiadavky na polotovar alebo koktail a ktorú nemožno použiť na výrobu koktailovej zmesi. Nezhodné výrobky je potrebné spracovať extrahovaním etylalkoholu z nich.

15. „**Hotový alkoholický koktail**“ je alkoholický koktail, ktorý je plnený v obchodnom obale a pre ktorý boli vydané dokumenty o zhode.

### ODDIEL III

#### SUROVINY A MATERIÁLY POUŽÍVANÉ PRI VÝROBE

16. Na výrobu **koktailov** sa môžu používať všetky kategórie alkoholických nápojov uvedené v skupinách, podskupinách a/alebo kategóriách alkoholických nápojov schválených nariadením ministra poľnohospodárstva Litovskej republiky č. 329 z 30. augusta 2002 o klasifikácii alkoholických nápojov. Na výrobu koktailov sa používajú polotovary alkoholických nápojov a/alebo alkoholické nápoje.

17. Pri výrobe koktailov sa môže používať len rektifikovaný etylalkohol poľnohospodárskeho pôvodu.

18. Všetky suroviny a iné materiály používané pri výrobe koktailov musia spĺňať požiadavky právnych predpisov a regulačných dokumentov platných v EÚ a Litovskej republike, pokiaľ ide o ich zloženie, kvalitu a pôvod.

19. Alkoholické nápoje vyrobené miešaním nápojov, ktoré patria do skupín 1, 2 a 3 (pivo, víno a fermentované nápoje), schválených nariadením ministra poľnohospodárstva Litovskej republiky č. 329 z 30. novembra 2002, spadajú do podskupiny zmesí fermentovaných nápojov a nesmú sa označovať ako „alkoholické koktaily“.

20. Alkoholické nápoje vyrobené miešaním nealkoholických nápojov s nápojmi, ktoré patria do skupín 1, 2 a 3 (pivo, víno a kvasené nápoje), schválenými nariadením ministra poľnohospodárstva Litovskej republiky č. 329 z 30. novembra 2002, spadajú do podskupiny zmesí fermentovaných a nealkoholických nápojov a nesmú sa označovať ako „alkoholické koktaily“. Zmesi fermentovaných a nealkoholických nápojov sa môžu označovať ako „pivné koktaily“, „aromatizované vínne koktaily“, „koktaily z ovocného vína a/alebo vína z bobuľových plodov“, „vínne nápoje z ovocia a/alebo bobuľových plodov“ alebo „medovinové nápoje“, za predpokladu, že nápoj spĺňa požiadavky stanovené v právnych predpisoch, ktorými sa upravuje uvedený nápoj.

### ODDIEL IV

#### VÝROBNÉ TECHNOLOGIE A PROCESY

21. Koktaily sa musia vyrábať v súlade s ustanoveniami tohto predpisu, technickými pokynmi a receptami schválenými podnikom a požiadavkami právnych predpisov upravujúcich manipuláciu s potravinami.

22. Pri výrobe koktailov a manipulácii s nimi sa musia uplatňovať tieto procesy:

22.1. príjem a skladovanie etylalkoholu, polotovarov alkoholických nápojov a iných surovín obsahujúcich etylalkohol;

22.2. príjem a skladovanie iných surovín a zložiek;

22.3. príprava vody;

22.4. príprava surovín a zložiek;

22.5. výroba zmesi a úprava jej ukazovateľov kvality pridaním zložiek;

22.6. čírenie, filtrácia, stabilizácia a pasterizácia zmesi (v prípade potreby);

22.7. karbonatácia (pri výrobe sýtených koktailov);

22.8. plnenie do fliaš, označovanie a prezentácia;

22.9. balenie do škatúl alebo obalov;

22.10. skladovanie do predaja;

22.11. doprava.

23. Všeobecné procesy výroby a manipulácie používané pri výrobe koktailov – sladenie, miešanie, sceľovanie, aromatizovanie, farbenie atď. – musia byť v súlade s požiadavkami stanovenými v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2019/787 zo 17. apríla 2019 o definovaní, popise, prezentácii a označovaní liehovín, používaní názvov liehovín pri prezentácii a označovaní iných potravín, ochrane zemepisných označení liehovín, používaní etylalkoholu a destilátov poľnohospodárskeho pôvodu v alkoholických nápojoch a o zrušení nariadenia (ES) č. 110/2008 a technickom predpise o výrobe, manipulácii a obchodnej prezentácii liehovín schválenom nariadením ministra poľnohospodárstva Litovskej republiky č. 3D-139 zo 7. apríla 2003 „O schválení technického predpisu o výrobe, manipulácii a obchodnej prezentácii liehovín“ (ďalej len „technický predpis o výrobe, manipulácii a obchodnej prezentácii liehovín“).

24. Koktaily sa musia vyrábať v súlade s platnými výrobnými technológiami a procesmi, ako aj v súlade s ustanoveniami predpisu a právnymi predpismi upravujúcimi manipuláciu s potravinami. Parametre každej fázy procesu výroby a manipulácie, použité zariadenia, kontrolu a riadenie určuje podnik, ale všetky procesy výroby a manipulácie sa musia vykonávať takým spôsobom, aby sa zabezpečila bezpečnosť a kvalita nápoja. Špecifické parametre je potrebné špecifikovať v technologických pokynoch alebo iných regulačných dokumentoch.

25. V súlade s pravidlami výroby a účtovníctva schválenými podnikom zodpovedné osoby podniku vedú v denníkoch a/alebo iných zodpovedajúcich dokumentoch záznamy o príjme a výdaji surovín a iných materiálov a o pokroku vo výrobných a spracovateľských procesoch, v ktorých sa špecifikujú parametre procesu, množstvá použitých surovín a iných materiálov a výrobkov získaný na konci procesu a ďalšie potrebné údaje.

26. Všetky činnosti súvisiace s príjmom, skladovaním a výdajom etylalkoholu a výrobkov, polotovarov a surovín obsahujúcich etylalkohol sa musia vykonávať v súlade s

legislatívnymi požiadavkami Litovskej republiky. Ak sa pri výrobe koktailov používa zmes etylalkoholu a vody, táto zmes sa pripraví v súlade s požiadavkami stanovenými v technickom predpise o výrobe, manipulácii a obchodnej prezentácii liehovín.

27. Ostatné suroviny a iné materiály sa majú prijímať do podniku a skladovať (vo veľkosklade) v súlade s pokynmi schválenými vedúcim podniku.

28. Na výrobu koktailov sa odporúča používať vodu, ktorá bola upravená v súlade s technickým predpisom o výrobe, manipulácii a obchodnej prezentácii liehovín alebo inými povolenými spôsobmi.

29. Pred použitím pri výrobe koktailov musia byť suroviny a iné materiály riadne pripravené v súlade s pokynmi schválenými vedúcim podniku alebo jeho splnomocneným zástupcom a so stanovenými požiadavkami na ich prípravu. Tieto suroviny zahŕňajú jednoduchý sirup, karamel, pálený cukor, šťavy, nálevy, aromatizované liehoviny a iné suroviny.

30. Koncentráciu etylalkoholu je potrebné kontrolovať v rôznych fázach výroby. Všetky odchýlky zistené v koncentrácii etylalkoholu je potrebné napraviť pridaním vypočítaného množstva etylalkoholu, polotovaru alkoholického nápoja alebo polotovarov použitých pri výrobe koktailu alebo pitnej vody.

31. Koktailové zmesi sa pripravujú buď dávkovou, alebo prietokovou metódou. Ukazovatele koktailových zmesí sa musia kontrolovať a ak hoci len jeden ukazovateľ nespĺňa požiadavky receptu, zmes sa musí upraviť pridaním chýbajúcich zložiek. Koktailová zmes sa upraví podľa množstva etylalkoholu, cukru, kyseliny a/alebo iných ukazovateľov uvedených v recepte.

32. Technologické procesy čírenia a filtrácie používané pri výrobe koktailov závisia od množstva a fyzikálnych a chemických vlastností použitých surovín, špecifik technológie a kvality koktailov. Tieto procesy, ich kombinácie a použité materiály a zariadenia vyberá každý podnik podľa sortimentu výrobkov a objemu výroby, ale použité materiály a procesy nesmú meniť základné vlastnosti alkoholických nápojov používaných pri výrobe koktailov – chuť a arómu.

33. Na čírenie sa môžu použiť len látky, ktoré pôsobia mechanicky alebo absorpčne a ktoré možno následne odstrániť alebo ktorých rezíduá nepredstavujú zdravotné riziko pre spotrebiteľov.

34. Na zlepšenie stability koktailov sa môžu použiť fyzikálne a chemické metódy vrátane pasterizácie a sterilnej filtrácie.

35. Koktaily, ktorých súlad ukazovateľov kvality s požiadavkami právnych predpisov je potvrdený dokumentom o kvalite vydaným certifikovaným laboratóriom, sa majú plniť do sklenených, plastových, kovových alebo iných tesne uzavretých nádob.

**ODDIEL V****POŽIADAVKY NA KVALITU ALKOHOLICKÝCH NÁPOJOV**

36. Pre každý koktail so špecifickým názvom musí byť pripravený recept, ktorý musí schváliť vedúci podniku. V recepte sa musí uvádzať množstvo surovín a iných zložiek, organoleptické vlastnosti a fyzikálne a chemické vlastnosti koktailu uvedené nižšie.

37. Musia sa špecifikovať tieto fyzikálne a chemické vlastnosti:

37.1. skutočná koncentrácia etylalkoholu (okrem nealkoholických koktailov), v objemových percentách;

37.2. obsah cukru vyjadrený ako invertný cukor v g/l;

37.3. obsah titrovateľných kyselín v koktaile vyjadrený ako dominantná kyselina (jablčná, vínna alebo citrónová), v g/l;

37.4. dátum minimálnej trvanlivosti (v prípade koktailov obsahujúcich menej ako 10 objemových percent etylalkoholu);

37.5. môžu byť uvedené aj iné požadované (kontrolované) fyzikálne a chemické vlastnosti.

38. Odporúča sa uviesť množstvo surovín a ostatných zložiek na 10 000 litrov nápoja.

39. Odchýlky vo fyzikálnych a chemických vlastnostiach od tých, ktoré sú uvedené v recepte, nesmú prekročiť:

39.1. skutočnú koncentráciu etylalkoholu (okrem nealkoholického koktailu),  $\pm 0,3$  percenta;

39.2. obsah cukru vyjadrený ako invertný cukor,  $\pm 5$  g/l;

39.3. obsah titrovateľných kyselín v koktaile vyjadrený ako dominantná kyselina (jablčná, vínna alebo citrónová),  $\pm 0,5$  g/l.

40. Odchýlky uvedené v bode 39 predpisu nie sú povolené, ak je uvedený prípustný rozsah. Odchýlky uvedené v bode 39 predpisu sa musia uplatňovať bez prekročenia odchýlok testovacích metód použitých na stanovenie uvedených ukazovateľov.

41. Organoleptické vlastnosti sa špecifikujú v súlade s bodom 44.1 tohto predpisu.

42. Množstvo koktailov v balení musí byť v súlade s požiadavkami technického predpisu pre balený tovar a odmerné nádoby schváleného nariadením ministra poľnohospodárstva Litovskej republiky č. 4-594 z 25. septembra 2015, ktorým sa schvaľuje „O schválení technického predpisu pre balený tovar a odmerné nádoby“.

43. Výroba koktailov sa kontroluje v súlade s príslušnými požiadavkami stanovenými v tomto predpise. Každý podnik vypracuje podrobné pokyny na kontrolu kvality surovín, ich zložiek, materiálov, polotovarov a koktailov, ktoré schváli vedúci podniku alebo jeho splnomocnený zástupca.

44. Organoleptické vlastnosti koktailov sa hodnotia podľa 10-bodového systému:

44.1. organoleptické vlastnosti koktailov a ich bodové hodnotenie:

Vlastnosti	Opis	Bodové hodnotenie	Poznámka
1. Čírosť (len pre číre koktaily) a farba	1.1. číra tekutina, farba je jasná a typická pre výrobok, bez sedimentov alebo prímiesí, má charakteristický lesk;	1,9 – 2,0 (veľmi dobré)	zamietnutie
	1.2. číra tekutina, farba je typická pre výrobok, bez sedimentov alebo prímiesí, nemá charakteristický lesk;	1,7 – 1,8 (dobré)	
	1.3. číra tekutina, bez sedimentov alebo prímiesí, farba nie je veľmi jasná, má však charakteristický lesk;	1,5 – 1,6 (vyhovujúce)	
	1.4. zakalená tekutina; farba nie je typická pre výrobok.	< 1,5 (nedostatočné)	
2. Vôňa	2.1. typická pre výrobok, jasne badateľná;	3,6 - 4,0 (veľmi dobré)	zamietnutie
	2.2. typická pre výrobok, badateľná;	3,0 - 3,5 (dobré)	
	2.3. typická pre výrobok; nie veľmi badateľná;	2,5 - 2,9 (uspokojivé)	
	2.4. nie je typická pre výrobok, má nezvyčajný alebo nepríjemný zápach.	< 2,5 (nedostatočné)	
3. Chuť	3.1. harmonická, vyvážená, typická pre výrobok;	3,6 - 4,0 (veľmi dobré)	zamietnutie
	3.2. dobrá, čistá, typická pre výrobok;	3,0 - 3,5 (dobré)	
	3.3. typická pre výrobok, ale slabo prítomná;	2,5 - 2,9 (uspokojivé)	
	3.4. nie je typická pre výrobok, má nezvyčajné príchuť.	< 2,5 (nedostatočné)	

44.2. celkové hodnotenie sa získa súčtom bodov za jednotlivé organoleptické vlastnosti:

Bodové hodnotenie	Celkový počet bodov		Podmienky hodnotenia
	číre koktaily	zakalené koktaily	
Veľmi dobré	9,1 – 10	7,2 – 8,0	Všetky vlastnosti hodnotené ako veľmi dobré
Dobré	7,7 – 9,0	6,0 – 7,1	Vlastnosti hodnotené ako veľmi dobré alebo dobré
Uspokojivé	6,6 – 7,6	5,0 – 5,9	Vlastnosti hodnotené ako veľmi dobré, dobré alebo uspokojivé
Nedostatočné	Menej ako 6,6	Menej ako 5,0	Jedna alebo viac vlastností sú hodnotené ako nedostatočné

## ODDIEL VI

### OBCHODNÁ PREZENTÁCIA

45. Koktaily sa môžu skladovať na predaj a predávať zákazníkovi, ak spĺňajú požiadavky tohto predpisu, recepty a iné právne predpisy a regulačné dokumenty, ktoré sú platné v Litovskej republike.

46. Koktaily dodávané na ľudskú spotrebu a zaradené do jednej z kategórií musia spĺňať požiadavky stanovené pre ich kategóriu.

47. Koktaily musia byť označené v súlade s požiadavkami stanovenými v nariadení Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) č. 1169/2011 z 25. októbra 2011 o poskytovaní informácií o potravinách spotrebiteľom, ktorým sa menia a dopĺňajú nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (ES) č. 1924/2006 a (ES) č. 1925/2006 a ktorým sa zrušuje smernica Komisie 87/250/EHS, smernica Rady 90/496/EHS, smernica Komisie 1999/10/ES, smernica Európskeho parlamentu a Rady 2000/13/ES, smernice Komisie 2002/67/ES a 2008/5/ES a nariadenie Komisie (ES) č. 608/2004, v znení zmien, v litovskej hygienickej norme HN 119:2014 „Označovanie potravín“, schválenej nariadením ministra zdravotníctva Litovskej republiky č. 677 z 24. decembra 2002 „O schválení litovskej hygienickej normy HN 119:2014 „Označovanie potravín“, a v ďalších právnych predpisoch, ktorými sa upravuje označovanie alkoholických nápojov, a s požiadavkami tohto predpisu.

48. Informácie uvedené na etiketách koktailov alebo akýmkoľvek iným spôsobom okrem požiadaviek stanovených v právnych predpisoch uvedených v bode 47 predpisu musia navyše uvádzať:

48.1. kategóriu koktailu v súlade s odsekmi 8 – 11, 13 predpisu;

48.2. zoznam zložiek v zostupnom poradí podľa ich množstva;

48.3. všetky slová v opise kategórie musia byť uvedené rovnakým typom písma, rovnakej veľkosti a farby a na rovnakom mieste;

48.4. koktail nesmie byť pomenovaný podľa inej kategórie alkoholických nápojov uvedenej v skupinách, podskupinách a kategóriách alkoholických nápojov;

48.5. v zloženej názve koktailu sa môže použiť:

48.5.1. názov kategórie liehoviny za predpokladu, že celý obsah etylalkoholu v takomto koktaile pochádza výlučne z liehoviny uvedenej v názve;

48.5.2. označenie „alkoholický koktail s...“, za ktorým nasleduje názov kategórie prirodzene fermentovaného nápoja použitého na výrobu koktailu, za predpokladu, že množstvo etylalkoholu pridaného do zloženia takéhoto koktailu s nápojom uvedeným v názve predstavuje najmenej 25 percent z celkového množstva etylalkoholu v koktaile.



## **ODDIEL VII**

### **ZÁVEREČNÉ USTANOVENIA**

49. Každá šarža koktailov vyrobených a predávaných v Litovskej republike musí mať doklady potvrdzujúce zhodu, ktoré vystavilo laboratórium schválené Štátnou potravinovou a veterinárnou službou. Zoznam laboratórií oprávnených vydávať dokumenty potvrdzujúce zhodu alkoholických výrobkov je schválený nariadením riaditeľa Štátnej potravinovej a veterinárnej služby č. B1-617 z 30. júna 2004 „O schválení zoznamu laboratórií oprávnených vydávať dokumenty potvrdzujúce zhodu alkoholických výrobkov“.

50. Dokumenty potvrdzujúce zhodu musia byť vyhotovené v súlade s požiadavkami na vypracovanie dokumentov potvrdzujúcich zhodu alkoholických výrobkov, vydaných a spracovaných v súlade s pravidlami vydávania dokumentov potvrdzujúcich zhodu alkoholických výrobkov, ktoré sa vzťahujú na predaj, skladovanie a prepravu alkoholických výrobkov, schválenými nariadením riaditeľa Štátnej potravinovej a veterinárnej služby č. B1-96 zo 7. februára 2008 „O schválení pravidiel vydávania dokumentov potvrdzujúcich zhodu alkoholických výrobkov, ktoré sa vzťahujú na predaj, skladovanie a prepravu alkoholických výrobkov“.

51. Hospodárske subjekty, ktoré nedodržiavajú požiadavky tohto predpisu, sú zodpovedné v súlade s postupom stanoveným právnymi predpismi Litovskej republiky.

52. V prípade zmien právnych predpisov uvedených v tomto predpise sa priamo uplatňujú nové ustanovenia týchto právnych predpisov.

---