



LIETUVAS REPUBLIKAS LAUKSAIMNIECĪBAS MINISTRA

**RĪKOJUMS
PAR GROZĪJUMIEM LAUKSAIMNIECĪBAS MINISTRA 2003. GADA
27. JANVĀRA RĪKOJUMĀ NR. 3D-25, AR KO APSTIPRINA TEHNISKOS
NOTEIKUMUS LAUKSAIMNIECISKAS IZCELSMES ETILSPIRTA RAŽOŠANAI**

Nr. 3D-307, 2024. gada 18. aprīlis
Viļņa

1. Ar šo es grozu Lietuvas Republikas lauksaimniecības ministra 2003. gada 27. janvāra rīkojumu Nr. 3D-25, ar ko apstiprina tehniskos noteikumus lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta ražošanai un pārstrādā to šādi:

LIETUVAS REPUBLIKAS ZEMKOPIBAS MINISTRA

**RĪKOJUMS,
AR KO APSTIPRINA TEHNISKOS NOTEIKUMUS PAR LAUKSAIMNIECISKAS
IZCELSMES ETILSPIRTA RAŽOŠANU**

Saskaņā ar Lietuvas Republikas Likuma par pārtiku 9. panta 3. punkta 1. un 2. apakšpunktu,

ar šo es atbalstu tehniskos noteikumus par lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta ražošanu (pievienots).”

2. Ar šo es nosaku, ka šis rīkojums stājas spēkā 2024. gada 1. augustā.

Lauksaimniecības ministrs

Kęstutis Navickas

APSTIPRINĀTI
ar Lietuvas Republikas lauksaimniecības
ministra 2003. gada 27. janvāra Rīkojumu Nr.
3D-25
(Lietuvas Republikas lauksaimniecības ministra
2024. gada 18. aprīļa Rīkojuma Nr. 3D-307
pārstrādātā versija)

TEHNISKIE NOTEIKUMI LAUKSAIMNIECISKAS IZCELSMES ETILSPIRTA RAŽOŠANAI

I NODAĻA VISPĀRĪGI NOTEIKUMI

1. Tehniskie noteikumi lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta ražošanai (turpmāk “regula”) ir izstrādāti saskaņā ar Direktīvu (ES) Eiropas Parlamenta un Padomes 2015. gada 9. septembra Lēmums 2015/1535, ar ko nosaka informācijas sniegšanas kārtību tehnisko noteikumu un Informācijas sabiedrības pakalpojumu noteikumu jomā, un Lietuvas Republikas valdības 1999. gada 20. maija Rezolūcija Nr. 617, ar ko apstiprina informācijas sniegšanas noteikumus tehnisko noteikumu un atbilstības novērtēšanas procedūru jomā.

2. Regula nosaka procesus un prasības lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta ražošanai un apstrādei no lauksaimnieciskas izcelsmes cietes un cukura izejvielām, kā arī tā ražošanā izmantotajām izejvielām un materiāliem. Tās noteikumi ir saistoši visiem uzņēmumiem, kas Lietuvas Republikā nodarbojas ar lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta ražošanu un ko izmanto Alkohola kontroles likuma 11. pantā minēto produktu ražošanā. Ievērojot savstarpējās atzīšanas principu, tiek uzskatīts, ka visas preces, kuras tiek likumīgi tirgotas citā Eiropas Savienības dalībvalstī vai Turcijā vai kuru izcelsme ir EBTA valstī, kas ir EEZ līguma līgumslēdzēja puse, un kuras tajā tiek likumīgi tirgotas, ir saderīgas ar šo tiesību aktu. Šo tiesību aktu piemēro saskaņā ar noteikumiem, kas ietverti 2019. gada 19. marta Regulā (ES) 2019/515 par citā dalībvalstī likumīgi tirgotu preču savstarpēju atzīšanu un Regulas (EK) Nr. 764/2008 atcelšanu.

II NODAĻA DEFINĪCIJAS

3. **Alkoholiskais fermentācijas raugs** — sārmainā rauga (*Saccharomyces cerevisiae*) viendabīgas kultūras, kuru galvenais vielmaiņas produkts ir etilspirts.

4. **Saharifikācija** — cietes sadalīšanās misas ogļhidrātos, kas piemēroti spirta fermentācijai.

5. **Rūgstoša misa** — misas un rūpnieciskā rauga maisījums, kurā notiek spirta fermentācija.

6. **Rūpnieciskais raugs** — pilnībā sagatavota (nobrieduša) spirta fermentācijas rauga masa misas fermentācijai.

7. **Melases misa** — misa, kas izgatavota no melases.

8. **Misa** — cietes izejvielu masa etilspirta ražošanai, kas sagatavota saharifikācijai un iegūta biezeņa hidrotermiskā apstrādē ar fermentu preparātiem vai bez tiem. Ciete šajā masā ir pilnībā gatava fermentatīvai hidrolīzei, t. i., tā ir sargrupēta un izšķīdināta (var būt daļēji notikusi hidrolīze).

9. **Obligāti** — cukurains biezenis fermentācijai.

10. **Ieraugs** — rūpnieciskais raugs, kas gatavots no viendabīgas rauga kultūras, kā arī daļa no ražošanas rauga, lai sagatavotu nākamo ražošanas rauga partiju.

11. **Ferments** — uz cietes bāzes ražots izejvielu raudzēts pusfabrikāts etilspirta vai melases ražošanai, no kura spirtu ekstrahē destilējot.

12. **Etilspirta rektifikācijas blakusprodukti** — dažādi spirta fermentācijas blakusprodukti, piemēram: aldehīda frakcija, fūzelis:

12.1. **aldehīda frakcija** — esteru, aldehīdu un skābju maisījums;

12.2. **fūzelis** — augstāku spirtu (galvenokārt izopentila, izobutila un propil-) maisījums;

12.3. **aldehīda un fūzeļa frakcija** — aldehīda frakcijas, metil- un fuzeļu maisījums.

13. **Biezenis** — tādu izejvielu masa, kas paredzētas cietes etilspirta ražošanai, sasmalcinātas un sajauktas ar ūdeni, hidrotermiskai apstrādei.

14. **Lauksaimniecības izcelsmes etilspirts** (turpmāk tekstā “spirts”) — produkts, kas iegūts spirta fermentācijas rezultātā anaerobos apstākļos ar raugu cieti un cukuru saturošā vidē, ko iegūst tikai no lauksaimniecības produktiem, kas uzskaitīti Līguma par Eiropas Savienības darbību, kā noteikts Regulas (ES) 2019/787 5. panta a) apakšpunktā.

15. **Destilēts lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirts** (turpmāk “destilēts spirts”) — spirtu saturošs šķidrums, ko iegūst, destilējot, alkoholiski fermentējot Līguma par Eiropas Savienības darbību I pielikumā uzskaitītos raudzētos lauksaimniecības produktus, kam nav etilspirta īpašību, bet kas saglabā izmantoto izejvielu smaržu un garšu un kas atbilst šo noteikumu pielikumā noteiktajiem kvalitātes rādītājiem. Ja ir norādītas izmantotās izejvielas, destilētam lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtam jābūt ražotam tikai no tiem.

16. Lauksaimnieciskas izcelsmes rektificēts etilspirts (turpmāk “rektificēts spirts”) — etilspirts, kas iegūts, rektificējot lauksaimnieciskas izcelsmes destilētu spirtu, izņemot stipros alkoholiskos dzērienus. Ja ir norādītas izmantotās izejvielas, rektificētam lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtam jābūt ražotam tikai no tiem.

17. **Brūvēšanas vai destilācijas nogulsnes** — fermentācijas atliekas pēc spirta destilācijas no tā.

III NODAĻA RAŽOŠANĀ IZMANTOTĀS IZEJVIELAS UN MATERIĀLI

18. Tikai lauksaimniecības izejvielas, kas uzskaitītas Līguma par Eiropas Savienības darbību I pielikumu izmanto spirta ražošanai. Tās ir sadalītas cietēs un cukuros:

18.1. Cietes ir tās lauksaimniecības izejvielas, kurās galvenā fermentējamā sastāvdaļa ir ciete. Galvenās cietes izejvielas ir kvieši, tritikāle, rudzi un kukurūza. Var izmantot miežus, auzas, prosu, griķus, zirņus, vīķus, lēcas, kartupeļus un citus cieti saturošus kultūraugus.

18.2. Cukuri ietver tās lauksaimniecības izejvielas, kuru galvenā fermentējamā sastāvdaļa ir cukurs (saharoze, glikoze un citi mono- un disaharīdi). Galvenā izejviela cukura spirta ražošanai ir cukurbiešu melase. Var pārstrādāt dzeltenu un rafinēto cukurniedru cukuru un cukurniedru melasi, vīna darītavas atkritumus un dažādus cukura atlikumus no pārtikas rūpniecības, kas piemēroti spirta ražošanai.

19. Pēc saņemšanas pārbauda izejvielu kvalitāti un reģistrē cietes un cukuru daudzumu:

19.1. Cietes izejvielas uzskaita, pamatojoties uz to svaru un faktisko cietes saturu vai procentuālo daudzumu.

19.2. Graudus uzskaita un uzglabā saskaņā ar Etilspirta ražošanai izmantoto graudu uzskaites un uzglabāšanas noteikumiem, kas apstiprināti ar Lietuvas Republikas lauksaimniecības ministra 2004. gada 4. novembra Rīkojumu Nr. 3D-601, ar ko apstiprina Etilspirta ražošanai izmantoto graudu uzskaites un uzglabāšanas noteikumus.

19.3. Melasi uzskaita, pamatojoties uz svaru, blīvumu un faktisko cukura saturu.

20. Izejvielas uzglabā tā, lai tajās notiekošie bioķīmiskie, ķīmiskie, fizikālie un mikrobioloģiskie procesi pēc iespējas mazāk pasliktinātu kvalitāti, t. i., tie joprojām būtu piemēroti spirta ražošanai.

21. Spirta ražošanā izmanto šādas palīgvielas:

21.1. rauga barības vielas,

- 21.2. biostimulatorus,
- 21.3. skābes rauga fermentācijas paskābināšanai,
- 21.4. mazgāšanas un pretmikrobu līdzekļi,
- 21.5. pretputošanas līdzekļi,
- 21.6. fermenti un fermentu preparāti.

22. Procesā izmantotās palīgvielas ir pilnībā jāizdala no galaprodukta, vai to saturs galaproduktā nedrīkst pārsniegt atļautās robežvērtības, ja tādas ir. To lietošana nedrīkst padarīt produktu kaitīgu patērētāja veselībai vai mainīt to organoleptiskās īpašības.

23. Izejvielas un materiāli, ko izmanto spirta ražošanai jāatbilst ES prasībām un Lietuvas tiesību aktiem un normatīvajiem dokumentiem, kas ir spēkā attiecībā uz to sastāvu, kvalitāti un izcelsmi.

IV NODAĻA RAŽOŠANAS TEHNOĻĪJAS UN PROCESI

24. Spirta ražošanā tiek izmantotas šādas tehnoloģijas un procesi:

- 24.1. izejvielu sagatavošana,
- 24.2. misas sagatavošana,
- 24.3. misas saharifikācija,
- 24.4. rauga sagatavošana,
- 24.5. misas fermentācija (fermenta izgūšana),
- 24.6. fermenta destilācija un spirta rektifikācija.

25. Izejvielas spirta ražošanai sagatavo saskaņā ar rīkojuma noteikumiem, uzņēmuma apstiprinātajām tehnoloģiskajām instrukcijām un receptēm, kā arī pārtikas pārvaldību reglamentējošo tiesību aktu prasībām.

25.1. Graudus pirms pārstrādes attīra no putekļiem, augsnes, akmeņiem, metāla un citiem piemaisījumiem.

25.2. Kartupeļus pirms pārstrādes attīra no augsnes, salmiem, kartupeļu salmiem, akmeņiem un metāla piemaisījumiem. Kartupeļu tīrīšanu pabeidz mazgāšanas telpās, kam jābūt aprīkotām ar akmens un salmu savācējiem.

25.3. Gatavojot melasi pārstrādei, to paskābina, antiseptiski apstrādā, homogenizē, pievieno rauga barības vielas un atšķaida ar ūdeni. Ja nepieciešams, to sterilizē siltumā.

26. Misas sagatavošana (cietes izejvielu sagatavošana saharifikācijai):

- 26.1. izejvielas sasmalcina un sajauc ar ūdeni, lai izveidotu biezeni;
- 26.2. biezeni hidrotermiski apstrādā, putojot, vārot un sašķidrinot misas ražošanai;

27. Misas saharifikācija:

27.1. Misu saharizē, nepārtraukti vai periodiski hidrolizējot tajā esošo cieti ar fermentu preparātiem. Procesu veido:

27.1.1. misas atdzesēšana līdz fermentācijas temperatūrai;

27.1.2. fermentu preparāta sagatavošana (iesala piens vai atšķaidīti mikrobu izcelsmes fermenti);

27.1.3. misas sajaukšana ar iesala pienu vai mikrobu fermentu preparātiem;

27.1.4. cietes saharizēšana misā, lai iegūtu misu;

27.1.5. misas atdzesēšana līdz fermentācijas temperatūrai;

27.1.6. misas iesūkņēšana fermentācijas un rauga vienībās.

27.2. Saharifikācijas kvalitāti pārbauda ar joda šķīdumu. Process tiek veikts labi, kad šķīdums ar jodu kļūst tumši brūnā krāsā. Var izmantot arī citas analīzes metodes.

28. Rauga sagatavošana:

28.1. Spirta ražošanā izmanto viendabīgas rauga kultūras, kas definētas 6. punktā. Sērskābes un pienskābes izmanto svešas izcelsmes mikrofloras apspiešanai saskaņā ar izmantoto tehnoloģiju. Var izmantot sauso raugu.

28.2. Lai ražotu spirtu no cietes izejvielām, rauga sagatavošanai izmanto periodisku, pusnepārtrauktu vai nepārtrauktu metodi.

28.2.1. Periodiskajā rauga ražošanā visas darbības (miskas sagatavošana, skābbarības ierauga pievienošana, rauga biomasas audzēšana un citu sastāvdaļu pievienošana) secīgi tiek veiktas vienā rauga ražošanas aparātā. Fermentējamu misu izmanto raugu pagatavošanai;

28.2.2. Daļēji nepārtrauktā rauga sagatavošanā visas rauga masas sagatavošanas darbības tiek veiktas atsevišķā aparātā — pasterizētājā, kas uzstādīts divos rauga traukos. Rauga masu ražo vienā traukā tāpat kā periodiskajā procesā; ja sausnas koncentrāciju samazina līdz (4,0–4,5) %, pusi no masas pārnes uz otru konteineru un abos traukos pievieno svaigu pasterizatora misu. Ja sausnas koncentrāciju samazina līdz 4,0–4,5 %, 1/3 no katra trauka rauga masas ievada fermentācijas traukos un svaigu pasterizētu misu pievieno rauga sagatavošanas tvertnēm;

28.2.3. Lai nepārtraukti sagatavotu raugu, procesu veic secīgi savienotā aparātā, ko sauc par rauga ģeneratoriem. Misu un ieraugu ievada pirmajā aparātā. Kultivējamo rauga biomasu pārnes no viena aparāta uz citu, līdz pilnībā sagatavotais rūpnieciskais raugs no gala rauga ģeneratora tiek pārnest uz fermentācijas tvertnēm;

28.2.4. Rauga aparāts pirms rauga biomasas audzēšanas jāmazgā karstā ūdenī, jāsterilizē ar tvaiku un jāatdzesē.

28.3. Ražojot spirtu no melases, raugs tiek gatavots divos posmos:

28.3.1. tiek pavairota tīra rauga kultūra,

28.3.2. tiek sagatavots rūpnieciskais raugs.

29. Miskas fermentācija (fermenta ražošana):

29.1. Cietes izejvielu pārstrādei izmanto misas nepārtrauktu plūsmu, plūsmas recirkulāciju, ciklisku un periodisku fermentāciju:

29.1.1. izmantojot nepārtrauktas plūsmas fermentācijas metodi, misu un raugu vienmērīgā plūsmā ievada pirmajā fermentācijas baterijas aparātā, un ferments izplūst no galīgās fermentācijas baterijas aparāta tādā pašā plūsmā. Fermentācijas process notiek nepārtraukti fermentācijas baterijas aparātā. Pirmajā aparātā nepārtraukti uztur tādu pašu rauga šūnu daudzumu: $(90-120) \times 10^6/\text{cm}^3$;

29.1.2. izmantojot plūsmas recirkulācijas metodi, fermentējamo misu atkārtoti sūknē no otrās, trešās un ceturtās raudzēšanas baterijas aparāta līdz pirmajam aparātam. Tas paātrina mikroorganismu vairošanos šajos aparātos;

29.1.3. cikliskās fermentācijas metodi izmanto, ja ir vairākas plūsmas un plūsmā ir sešas vai vairākas fermentācijas iekārtas. Izmantojot ciklisko metodi, fermentējamā masa viena cikla laikā pārvietojas no aparāta uz aparātu vienā virzienā, un pēc tam, kad visi aparāti ir piepildīti, masu atstāj fermentēt, līdz piepilda nākamās plūsmas aparātus. Fermentācijas beigās aparātus iztukšo apgrieztā secībā (pēdējo iztukšo vispirms). Aparāti tiek aizpildīti tādā pašā secībā nākamā cikla laikā. Pārejas laikā no viena cikla uz nākamo aizmugurējās fermentācijas iekārtas pārmaiņus kļūst par galvenajiem aparātiem;

29.1.4. periodiskās fermentācijas laikā fermentācijas aparātus piepilda periodiski, rūpnieciskos raugus ievada saharifikācijas ierīcē vai tieši fermentācijas aparātā. Abos gadījumos rauga saturam jābūt no 6 līdz 10 % no fermentējamās misas tilpuma. Fermentācijas laiku aprēķina no fermentācijas aparāta pildīšanas līdz fermentācijas destilācijas sākumam. Fermentāciju veic, līdz fermenta parametri ir tādi, kā norādīts uzņēmuma tehnoloģiju instrukcijās vai citā attiecīgā normatīvajā dokumentā.

29.2. Melases misas fermentācijai izmanto vienu plūsmu un divas fermentācijas metožu plūsmas.

29.3. Oglekļa dioksīda gāzes, kas izdalās no spirta fermentācijas, var pārstrādāt šķidrā oglekļa skābē.

30. Spirta fermentācijas destilācija un rektifikācija:

30.1. Destilētu spirtu ekstrahē no fermenta destilācijas procesā. Fermentu destilē vienas vai vairāku kolonnu destilācijas iekārtās.

30.2. Rektificētam spirtam, kas iegūts no destilēta spirta, jāatbilst prasības kā noteikts

Regulas (ES) 2019/787 5. pantā:

30.2.1. “Ekstra” un “Lux” šķirņu rektificētais spirts, kas iegūts no graudu izejvielām, atbilst šīs regulas pielikuma 2. punktā noteiktajām prasībām. Lai atšķirtu “Lux” šķirnes rektificēto spirtu, jāpiemēro katra uzņēmuma īpašie tehnoloģiskie norādījumi. “Extra” un “Lux” šķirņu rektificēto spirtu ražo no veselīgiem un nebojātiem rudziem, kviešiem, tritikāles un kukurūzas graudiem;

30.2.2. “Izcils” un “ļoti tīrs” rektificētais spirts, kas iegūts no melases, atbilst šīs regulas pielikuma 3. punktā noteiktajām prasībām.

30.3. Rektificētu spirtu periodiski vai nepārtraukti atdala no destilēta spirta.

30.4. Procesu veic trīs veidu iekārtās, izmantojot slēgtu, nepārtrauktu rektifikācijas shēmu destilēta etilspirta destilācijai (turpmāk “fermentācijas rektifikācija”):

30.4.1. daļēji tiešas darbības piecu kolonnu aparāti, kur tvaiki no fermentācijas kolonnas nonāk eluēšanas kolonnā un šķidrās epurāts nonāk rektifikācijas kolonnas iztvaikošanas daļā;

30.4.2. netiešas darbības četru un trīs kolonnu aparāti, kas sastāv no savstarpēji savienotiem nepārtrauktas destilācijas aparātiem fermentācijas destilācijai un destilāta rektifikācijai;

30.4.3. duālās plūsmas fermentācijas rektifikācijas iekārtās, kurās apvienotas divas metodes: tieša darbība (tvaiki no fermenta kolonnas iztvaikošanas daļas tiek novirzīti uz rektifikācijas kolonnu) un netieša darbība (spirta destilāts no fermenta kolonnas attīrīšanas daļas tiek novirzīts uz iztīrīšanas kolonnu, un epurāts tiek novirzīts uz rektifikācijas kolonnu).

31. Cietes izejvielu brūvēšanu vai destilēšanu var izmantot dzīvnieku barībai, biogāzes ražošanai un kā izejvielu lopbarības raugu audzēšanai. Glicerīna un dažu medicīnisku un ķīmisku produktu (glutamīnskābe, nātrijs glutamāts, acidīns, holīna hlorīds u. c.) iegūšanai var izmantot primāro un sekundāro melases pagatavošanu vai destilēšanu pēc iztvaikošanas un daļējas sāls atdalīšanas. Neizņemot sāļus, melases brūvēšanu vai destilēšanu var izmantot tikai kā mēslojumu.

32. Atdalot melases fermentu, no tā var ekstrahēt izmantoto raugu un pēc mazgāšanas un presēšanas izmantot pārtikas rūpniecībā. Ja raugs pirms destilācijas nav izolēts no melases fermentācijas, tas ir jāizolē no alus darīšanas vai destilācijas nogulsniem, lai to izmantotu kā barību.

33. Spirta rezultāts ir atkarīgs no izmantotajām izejvielām un pielietotās tehnoloģijas, taču tas nedrīkst būt mazāks par etilspirta un alkoholisko dzērienu ražošanas, iepildīšanas, uzglabāšanas, iznīcināšanas un transportēšanas maksimāli pieļaujamo zudumu normās noteikto, apstiprināts ar Lietuvas Republikas lauksaimniecības ministra 2000. gada 25. janvāra rīkojumu Nr. 22, ar ko apstiprina maksimāli pieļaujamās zudumu normas etilspirta un alkoholisko dzērienu ražošanai, pildīšanai, uzglabāšanai, utilizācijai un transportēšanai.

34. Spirtam jābūt ražotam saskaņā ar piemērojamām ražošanas metodēm un procesiem, ievērojot regulas noteikumus un tiesību aktus par pārtikas pārstrādi. Spirta ražošanas un apstrādes procesa katra posma parametrus, izmantoto aprīkojumu, kontroli un pārvaldību nosaka uzņēmums, bet visi ražošanas un apstrādes procesi jāveic tā, lai dzēriens būtu drošs un kvalitatīvs. Specifiskus parametrus norāda tehnoloģiju rokasgrāmatā vai citos normatīvajos dokumentos.

V NODAĻA NOBEIGUMA NOTEIKUMI

35. Ražotājiem ir jānodrošina, ka viņu ražotā spirta kvalitāte atbilst Regulas (ES) 2019/787 5. pantā un šā rīkojuma pielikumā noteiktajiem rādītājiem.

36. Katrā Lietuvas Republikā ražotā spirta partijā jābūt atbilstības dokumentiem, ko izsniegusi laboratorija, kas ir pilnvarota izsniegt dokumentus, kas apliecina spirta produktu atbilstību. Šo laboratoriju saraksts apstiprināts ar Valsts pārtikas un veterinārā dienesta direktora 2004. gada 30. jūnija rīkojumu Nr. B1–617, ar ko apstiprina to laboratoriju sarakstu, kuras ir pilnvarotas izsniegt dokumentus, kas apliecina alkoholisko produktu atbilstību.

37. Atbilstības dokumenti ir jāsgatavo, jāizsniedz un jāapstrādā saskaņā ar prasībām par

tādu dokumentu izsniegšanu, kas apliecina spirta produktu atbilstību alkohola produktu pārdošanai, glabāšanai un transportēšanai, un prasībām par alkoholisko produktu atbilstību apliecinošu dokumentu noformēšanas prasībām, ko Valsts pārtikas un veterinārā dienesta direktors apstiprinājis 2008. gada 7. februārī ar rīkojumu Nr. B1–96, ar ko apstiprina alkohola produktu atbilstību apliecinošo dokumentu izsniegšanas noteikumus alkohola produktu pārdošanai, uzglabāšanai un transportēšanai un prasības alkoholisko produktu atbilstību apliecinošu dokumentu noformēšanai.

38. Lietuvas Republikas tiesību aktos noteiktajos gadījumos un kārtībā pēc kompetentās iestādes pieprasījuma jāsniedz informācija par spirta ražošanas tehnoloģiju un procesiem, ražošanā izmantoto izejvielu un materiālu sastāvu, kvalitāti un izcelsmi.

39. Sabiedrības, kas neievēro šīs regulas prasības, tiek sauktas pie atbildības saskaņā ar Lietuvas Republikas tiesību aktos noteikto procedūru.

40. Ja mainās šajā regulā minētie tiesību akti, minēto tiesību aktu jaunus noteikumus piemēro tieši.
