



Reikalavimai augalinio maisto pirminiems gamintojams
Reikalavimai smulkiems augalinio maisto gamintojams
Reikalavimai namų ūkio virtuvėje gaminantiems maistą ir jį
tiekiantiems galutiniams vartotojams
Teršalų kontrolė maisto produktuose
GMO

2020 m. birželio 11 d.

VMVT Maisto skyriaus
vyr. specialistė

Algintė Serapinaitė tel. nr. (8 5) 249 1709

El. p. alginte.serapinaite@vmvt.lt



Pranešimo turinys

- VMVT kontrolė
- Bendrieji reikalavimai
- Reikalavimai augintojams
- Reikalavimai smulkiems gamintojams
- Reikalavimai gaminant maisto produktus namuose
- Teršalų maisto produktuose kontrolė
- GMO



Kontrolė (1)



Kontrolė vykdoma be išankstinio įspėjimo



Kontrolė (2)

Oficialią kontrolę vykdo VMVT departamentų inspektoriai

Planinė kontrolė

Vykdoma remiantis valstybiniais maisto kontrolės planais, patvirtintais VMVT teritorinių padalinių vadovų įsakymais

Neplaninė kontrolė

Vartotojų skundai

Registruojant/patvirtinant maisto tvarkymo subjektus

Gavus pranešimus RASFF/
OFIS

Protrūkių tyrimas



Maisto tvarkymo subjektų suskirstymas į rizikos grupes

Padidinta rizika

Kontrolė atliekama 1 kartą per metus

Subjekto veikla susijusi su didelės rizikos maistu/ gamybos metodais ir/ arba didele rizika pažeidžiamoms asmenų grupėms (kūdikiams, sergantiems ar senyvo amžiaus asmenims ir t.t.)

Vidutinė rizika

Kontrolė atliekama 1 kartą per 2 metus

Subjekto veikla susijusi su ryškia rizika vartotojams

Maža rizika

Kontrolė atliekama 1 kartą per 3 metus

Subjekto veikla susijusi su maža rizika vartotojams

Labai maža rizika

Kontrolė atliekama 1 kartą per 6 metus

Subjekto veikla susijusi su labai maža rizika vartotojams

Efektyviau panaudojamos lėšos ir mažinama našta verslui – valstybinė kontrolė orientuojama į kokybę, tačiau tik įsitikinus, kad vartotojų interesams nebus pakenkta



Bendrieji reikalavimai



Produktų tiekimo rinkai reikalavimai





Registracija (1)

Kiekvienas gamintojas, tiekiantis savo pagamintus produktus rinkai turi būti registruotas



REGISTRUOTIS

Reglamento (EB) Nr. 852/2004 6 str. 2 d. „kiekvienas maisto tvarkymo subjektas praneša kompetentingai institucijai pastarosios reikalaujama būdu apie visas jo valdomas įmones, vykdančias veiklą bet kuriame iš maisto gamybos, perdirbimo ir pristatymo etapų, kad kiekviena tokia įmonė būtų registruojama.”




Registracija (2)

- **Dauguma** maisto tvarkymo subjektų turi būti **registruoti**, o daigus auginančios įmonės – **patvirtintos**, ir įtraukti/-os į VMVT tvarkomą Maisto tvarkymo subjektų sąrašą






* - Pagal Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašą, patvirtintą VMVT direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527

Dėl Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo reikalavimų patvirtinimo

Rūšis:	Įsakymas
Identifikacinis kodas:	108110MISAK00B1-527
Užregistravimo TAR data:	
Galioja 	Įsigalioja 2008-10-26
Kalba:	Lietuvių

Priėmimo data:	2008-10-15
Dokumento nr.:	B1-527
Priėmė:	Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba
Paskelbta:	Valstybės žinios, 2008-10-25, Nr. 123-4693

Galiojanti suvestinė redakcija:	2019-12-14 -
Suvestinių redakcijų sąrašas pagal datą:	
Pakeitimų projektai:	Nėra
Eurovoc terminai:	
Ryšys su ES teisės aktais:	

Galiojanti suvestinė redakcija (nuo 2019-12-14)



Susijusi informacija

- ▶ Teisės akto pakeitimai (5)
- ▶ Negalioja de jure (3)
- ▶ Susiję dokumentai (27)

Suvestinė redakcija nuo 2019-12-14

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2008, Nr. [123-4693](#), i. k. 108110MISAK00B1-527

Nauja redakcija nuo 2019-12-14:

Nr. [B1-910](#), 2019-12-10, paskelbta TAR 2019-12-11, i. k. 2019-19914

VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS

DĖL MAISTO TVARKYMO SUBJEKTŲ PATVIRTINIMO IR REGISTRAVIMO TVARKOS APRAŠO PATVIRTINIMO

2008 m. spalio 15 d. Nr. B1-527
Vilnius

Vadovaudamasis 2017 m. kovo 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2017/625 dėl oficialios kontrolės ir kitos oficialios veiklos, kuri



VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS

DĖL VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIAUS 2008 M. SPALIO 15 D. ĮSAKIMO NR. B1-527 „DĖL MAISTO TVARKYMO SUBJEKTŲ PATVIRTINIMO IR REGISTRAVIMO REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO

2019 m. gruodžio 10 d. Nr. B1-910
Vilnius



Registracija (3)

Kreiptis VMVT teritorinį departamentą pagal veiklos vietą

Pateikti užpildytą prašymą

Pateikti visų vykdomų veiklų aprašymą

Pateikti maisto tvarkymo patalpų planą su įrenginių išdėstymu

Pateikti dokumentus, patvirtinančius, jog yra įdiegta RVASVT principais pagrįsta savikontrolės sistema (netaikoma pirminiems gamintojams)

Atsakymas dėl registracijos suteikimo/atsisakymo suteikti pateikiamas per 5 d. d. (pirminiems gamintojams), per 10 d. d. (gamintojams)

Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašas, patvirtintas VMVT direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527



Subjektų registravimo schema

1.

- gaunamas prašymas ir dokumentai
- **per 3 darbo dienas** jie išnagrinėjami

2.

vertinama ar veiklos sąlygos **atitinka reglamento (EB) Nr. 852/2004** ir **HN 15:2005** reikalavimus

vertinant pirminės gamybos subjektų veiklos sąlygas patikrinimas neatliekamas, o gamintojų veiklos sąlygos – atliekant patikrinimą vietoje

3.

- kai planuojama vykdyti veikla **atitinka** reikalavimus, **per 5 d. d. – pirminės gamybos subjektams, per 10 d. d. – gamintojams, VMVT priima sprendimą dėl registravimo**
- kai planuojama vykdyti veikla **neatitinka** reikalavimų, VMVT **nurodo nustatytus neatitikimus ir terminą, per kurį jie turi būti pašalinti**
- pašalinus nustatytus neatitikimus, ne vėliau kaip per 3 d. d. nuo nurodyto termino pabaigos turi būti informuota VMVT
- gavus visus dokumentus ir duomenis, VMVT įvertina, ar veiklos sąlygos atitinka Reglamento (EB) Nr. 852/2004 ir HN 15:2005 reikalavimus



Registracijos/patvirtinimo suteikimo terminai

Per 10 d.d.

Sprendimas dėl daigus auginančio maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo

Sprendimas gamybos subjektų registravimo

patikrinimas vietoje atliekamas

Per 5 d.d.

Sprendimas dėl pirminių gamintojų registravimo

patikrinimas vietoje neatliekamas

Svarbu

- Ūkininkai ir sodininkai, vykdantys pirminės maisto gamybos veiklą ir turintys VMVT registraciją šiai veiklai, gali vykdyti mažmeninės prekybos veiklą prekyvietėse (turgavietėse, paviljonuose, prekybos vietose) be apribojimų





Svarbu

- Neregistruotiems augintojams ir gamintojams, draudžiama tiekti savo produkciją rinkai
- Nelegali veikla gali užtraukti atsakomybę pagal Lietuvoje galiojančią Administracinių nusižengimų kodeksą



Atsekamumas (1)

„atsekamumas“ – tai galėjimas visuose gamybos, perdirbimo ir paskirstymo etapuose surasti arba atsekti maisto produktą, pašarą, maistui skirtą gyvūną arba į maistą ar pašarą skirtą ar numatytą dėti medžiagą



EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 178/2002

2002 m. sausio 28 d.

nustantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras

(OL L 31, 2002 2 1, p. 1)

3 str. 15 punktas



Atsekamumas (2)

- Maisto tvarkymo etapai turi būti susieti kaip nenutrūkstama grandis nuo pirminių produktų auginimo iki pateikimo rinkai/galutiniam vartotojui
- Atsekamumas yra rizikos valdymo įrankis
- Didžiausią naudą atsekamumas duoda, nustatant pavojų sukėlusias priežastis, pavojaus ir nesaugaus maisto ar pašarų išplitinimo ribas



Atšaukimas iš rinkos (1)

- Kiekvienas maisto tvarkymo subjektas privalo turėti aprašytą nesaugių produktų atšaukimo ir pašalinimo iš rinkos procedūrą - veiksmų planą, kaip elgtis turint informacijos, kad į rinką pateiktas nesaugus produktas





Atšaukimas iš rinkos (2)

- Turint informacijos, kad išaugintas, pagamintas paskirstytas maisto produktas yra nesaugus, subjektas nedelsiant turi imtis veiksmų:
 - produkto tiekimo į rinką sustabdymo ir pašalinimo jei tą produktą jis tebekontroliuoja
 - jei maisto produktas jau išvežtas, turi pranešti subjektui, kuriam buvo perduotas produktas
 - produktą pardavus galutiniam vartotojui, informuoti jį, o prireikus atsiimti iš vartotojų jiems jau pateiktus produktus
 - pranešti VMVT



Atšaukimas iš rinkos (3)

Gauta informacija apie rinkai pateiktą nesaugų produktą

Informuojama VMVT ir nesaugaus produktų gavėjai

Produktas atšaukiamas iš rinkos ir susigrąžinamas iš rinkos ir vartotojų

Svarbu bendradarbiauti su nesaugių produktų gavėjais ir VMVT

Pranešimų apie nesaugų/galimai nesaugų maistą teikimas nustatytas Pranešimų apie nesaugų ar galimai nesaugų maistą, suklastotą maistą, su maistu besiliečiančius gaminius ir medžiagas ar pašarus teikimo reikalavimuose, patvirtintuose VMVT direktoriaus 2015 m. balandžio 1 d. įsakymu Nr. B1-308



Darbuotojų higiena ir sveikata

Darbuotojai privalo būti



pasitikrinę sveikatą ir išklaušę privalomąjį higienos
įgūdžių kursą



susipažinę su asmeninės higienos ir rankų plovimo
taisyklėmis ir privalo jų laikytis



Reikalavimai augalinio maisto pirminiams gamintojams



Pirminė gamyba

- Reglamentas (EB) Nr. 178/2002 3 straipsnis, 17 punktas
„<...tai pirminių produktų gamyba, veisimas arba auginimas, įskaitant derliaus nuėmimą...>“
- **Pirminės gamybos etape, produktai gali būti:**
 - ✓ Sandėliuojami
 - ✓ Transportuojami
 - ✓ Rūšiuojami
- **Produktų pirminės savybės negali būti pakeistos t.y. nevykdomas jų perdirbimas**



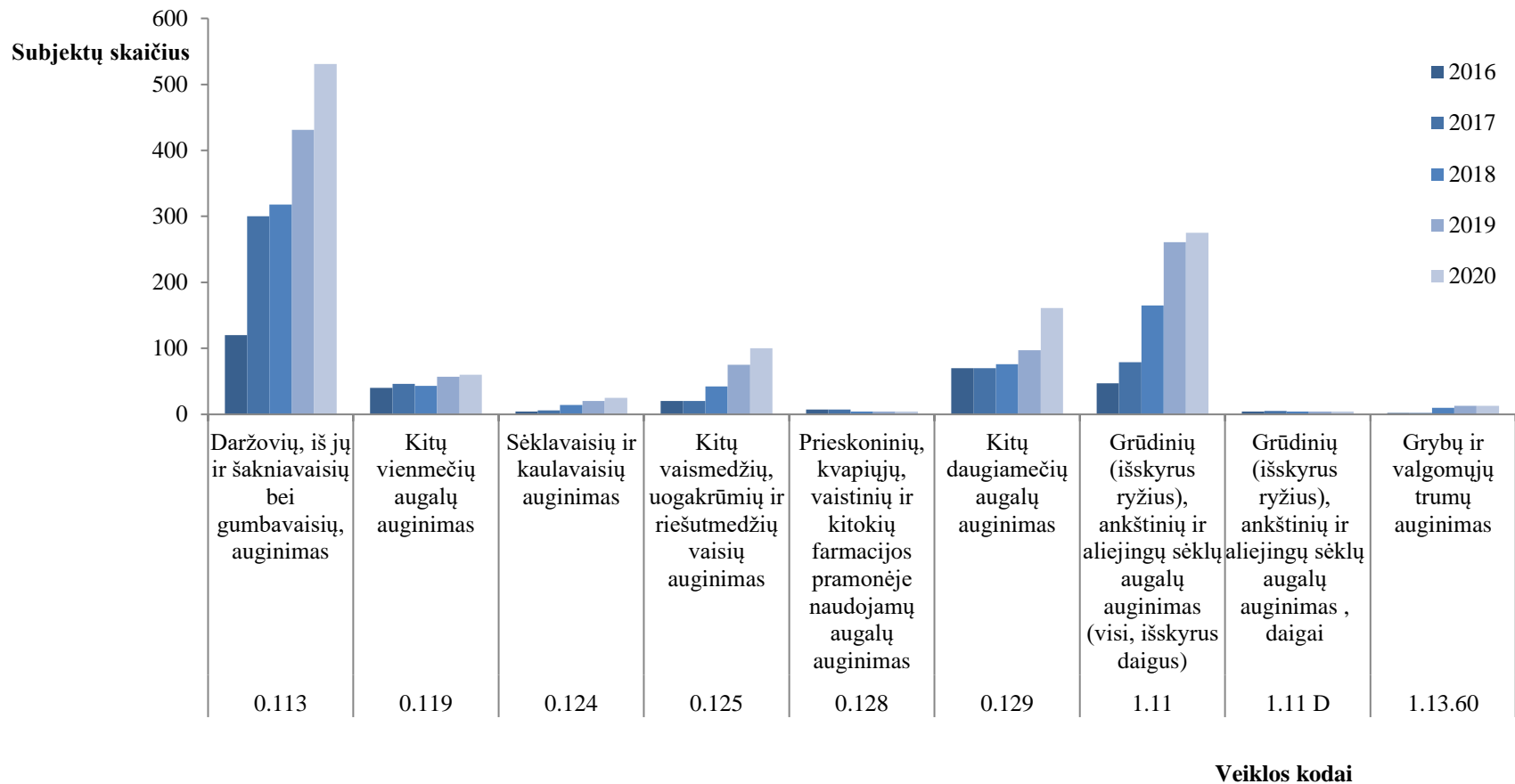
Pirminių produktų perdirbimas

- Ūkyje išaugintų vaisių, daržovių ir grūdų perdirbimas, pvz., iš obuolių spaudžiamos sultys, rauginami kopūstai – nelaikoma pirmine gamyba
- „perdirbimas“ – tai iš esmės keičiantis pirminį produktą veiksmas, įskaitant termišką apdorojimą, rūkymą, konservavimą (Reglamentas 852/2004, 2 straipsnis m punktas)





Pirminiai gamintojai pagal veiklas





Teisės aktai

- Pirminei gamybai ir su ja susijusioms veikloms taikomos taisyklės išdėstytos [2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamento \(EB\) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos I priedas](#)
- Vykdamas augalinio maisto produktų pirminę gamybą mažais kiekiais, taikomi [Mažais kiekiais vietinei rinkai tiekiamų priminių produktų, išskyrus gyvūninius produktus, tvarkymo reikalavimai](#), patvirtinti VMVT direktoriaus 2016 m. birželio 29 d. įsakymu Nr. B1-486



Reglamentas 852/2004

- **Taikomas stambiems ūkininkams, žemės ūkio bendrovėms ir kt.**
- **Pirminiams gamintojams taikomas I priedas**
- **A dalyje aprašytos bendrosios higienos nuostatos:**
 - Produktai turi būti apsaugoti nuo taršos
 - Geriamasis vanduo turi būti apsaugotas nuo taršos
 - Užtikrinami higienos reikalavimai visuose etapuose
 - Tinkamas atliekų tvarkymas ir laikymas
 - Augalų apsaugos produktai ir biocidai naudojami laikantis reikalavimų
 - Darbuotojai turi būti pasitikrinę sveikatą ir įgiję žinių sveikatos klausimais
- **B dalyje - Rekomendacijos naudotis nacionaliniais vadovais**
 - Pirminiams gamintojams rekomenduojama naudotis nacionaliniais vadovais, kuriuose būtų pateiktos gairės rizikos veiksniams kontroliuoti pirminiame gamybos etape



Rekomendacijos augintojams

- LR žemės ūkio ministerijos parengtos „Rizikos veiksnių valdymo Lietuvoje auginant augalinius pirminius produktus metodines rekomendacijos“
- Rekomendacijose yra nustatyti rizikos veiksniai pirminės gamybos etape bei kaip juos valdyti

Nuoroda:

https://vmvt.lt/sites/default/files/rekomendacijos_metodines.pdf?language=lt



„Maži kiekiai“ (1)

Eil. nr.	Produkto pavadinimas	Per metus pagaminamų ir patiekiamų rinkai pirminių produktų kiekis
1.	Bulvės	Iki 5 000 kg
2.	Smulkūs vaisiai ir uogos (braškės, serbentai, slyvos ir kt.)	Iki 2 000 kg
3.	Stambūs vaisiai (obuoliai, kriaušės)	Iki 5 000 kg
4.	Šakniavaisinės, svogūninės ir gūžinės daržovės (morkos, burokėliai, ropės, salierai, kopūstai, česnakai, svogūnai ir kt.)	Iki 4 000 kg
5.	Sezoninės daržovės, kurių tiekimas rinkai yra trumpalaikis (agurkai, pomidorai, paprikos ir kt.)	Iki 3 000 kg
6.	Lapinės daržovės ir švieži prieskoniai (špinatai, krapai, svogūnų laiškai, įvairios salotos) ir augalai ir jų dalys, skirti arbatžolių gamybai	Iki 600 kg
7.	Miško gėrybės (surenkami grybai, uogos, sula ir kt.)	Iki 600 kg
8.	Maistiniai grūdai	Iki 10 000 kg
9.	Ankštinės daržovės (pupelės, žirniai ir kt.)	Iki 3 000 kg



„Maži kiekiai“ (2)

- Tvarkoje aprašyti bendrieji reikalavimai:
- **Pirminius produktus tvarkantiems asmenims**
 - Turi būti pasitikrinę sveikatą ir būti išklauseę privalomuosius higienos įgūdžių mokymo kursus
- **Pirminių produktų tvarkymo patalpoms ir įrangai**
 - Produktai turi būti apsaugoti nuo taršos
 - Turi būti užtikrintos higieniškos produktų sandėliavimo ir transportavimo sąlygos
 - Geriamasis vanduo turi būti apsaugotas nuo taršos
- **Pirminiams produktams**
 - Produktai turi būti saugus ir kokybiški
 - Užtikrinamas jų atsekamumas



Maži kiekiai (3)

- Auginant ir tiekiant rinkai „mažus“ kiekius pirminių produktų nereikia naudotis nacionaliniais vadovais
- Vykiant šią veiklą vadovaujama tik Mažais kiekiais vietinei rinkai tiekiamų pirminių produktų, išskyrus gyvūninius produktus, tvarkymo reikalavimais
- Taikoma pirminiams gamintojams, tiekiantiems produktus „mažais“ kiekiais, tiesiogiai galutiniam vartotojams ar mažmeninės prekybos subjektams, kurie nuo gamybos vietos yra ne toliau kaip 100 km



Higienos sąlygų užtikrinimas visuose etapuose (1)

Laukų apsauga nuo taršos

- Teritorija prižiūrima, tvarkinga
- Atliekos tinkamai tvarkomos ir laikomos (įrengti uždari konteineriai, jie prižiūrimi, valomi)
- Mėšlo, kitų organinių trąšų laikymo aikštelės įrengtos atokiau nuo laukų

Augalų apsaugos produktai (AAP)

- Naudoti tik Lietuvoje registruotus AAP
- AAP laikomi atskirai nuo produktų, vandens šaltinių
- Vedama jų naudojimo apskaita

Laistymui skirtas vandens apsauga

- Vandens šaltiniai turi būti apsaugoti nuo taršos (tualetų įrengimas, trąšų laikymo aikštelės nutolę 250 m ir pan)
- Vandens rezervuarai prižiūrimi, valomi, reguliariai atliekamas vizualinis jų vertinimas



Tinkamas AAP laikymas





Augalų apsaugos produktų naudojimo apskaita

Augalų apsaugos produktų
saugojimo, tiekimo rinkai, naudojimo
taisyklių
3 priedas

(Augalų apsaugos produktų naudojimo apskaitos žurnalo forma)

(fizinio asmens vardas, pavardė, juridinio asmens pavadinimas)

20 M. AUGALŲ APSAUGOS PRODUKTŲ NAUDOJIMO APSKAITOS ŽURNALAS

Eil. Nr.	Lauko atpažinimo numeris arba objekto adresas*	Augalų pavadinimas (jei apdorojami ne augalai, o kiti objektai – šių objektų pavadinimas)	Augalų apsaugos produkto pavadinimas	Apdorota augalų apsaugos produktais (ha, t, m ² , m ³ ir kt.) Panaudotas augalų apsaugos produkto kiekis (g, kg, ml, l ir kt.)	Apdorojimo data (pradžia, pabaiga, m., mėn., d.)
1	2	3	4	5	6

(asmens, atsakingo už augalų apsaugos produktų naudojimo apskaitos žurnalo pildymą, vardas, pavardė, parašas)

LR ŽŪM 2003 m. gruodžio 30 d. įsakymo Nr. 3D-564 „Dėl augalų apsaugos produktų saugojimo, tiekimo rinkai, naudojimui taisyklių patvirtinimo“ 3 priedas



Higienos sąlygų užtikrinimas visuose etapuose (2)

Higienos reikalavimai derliaus nuėmimo metu

- Įrenginiai, talpos, inventorius turi būti švarūs ir tinkamai prižiūrimi
- Atskiriami švieži vaisiai ir daržovės nuo pažeistų
- Transportas, skirtas gabenimui turi būti švarus
- Sudaryti sąlygas darbuotojams pasinaudoti tualetu

Higienos reikalavimai sandėliavimui

- Patalpa švari, be pašalinių daiktų
- Talpyklos švarios
- Produkcija laikoma atskirai nuo taršos šaltinių
- Sandėlio darbuotojai turi turėti galimybę pasinaudojus tualetu nusiplauti / nusivalyti rankas

Higienos reikalavimai pakavimui

- Gaminio tinkamumą liestis su maistu nurodo žodžiai „skirti liestis su maistu“ arba nuoroda indas, skirtas liesti su maistu, „taurelės ir šakutės“ simbolis
- Vaisiai ir daržovės, įprastai vartojami termiškai neapdoroti (pvz. pomidorai, uogos, salotos) prieš pakavimą plaunami geriamuoju vandeniu.



Tinkamos sandėliavimo sąlygos





Ženklinimas (1)

- **Parduodant vaisius ir daržoves turgavietėje, kitoje viešojo prekybos vietoje ar ūkyje, šalia produktų turi būti pateikta, jei produktai fasuoti – ant kiekvienos fasuotės, ši ženklavimo informacija:**
 - ✓ produkto pavadinimas
 - ✓ kilmės šalis
 - ✓ grynas kiekis (jei produktai sufasuoti)
 - ✓ pakuotojas ir (arba) siuntėjas (pavadinimas, adresas)
 - ✓ klasė (privaloma nurodyti ženklinant bulves, braškes ir žemuoges, kriaušes, obuolius, saldžiąsias paprikas, pomidorus, salotas, garbanotąsias ir plačialapes trūkažoles, išskyrus salotines trūkažoles)
 - ✓ veislė ar prekinis tipas (privaloma nurodyti ženklinant obuolius, salotas ir garbanotąsias bei plačialapes trūkažoles, kriaušes, pomidorus, bulves)



Ženklinimas (2)

- **Vaisių ir daržovių, kurie tiekiami rinkai nepakuoti ir pakraunami tiesiai į transporto priemonę, lydimočiuose dokumentuose pateikiama ši ženklavimo informacija:**
 - ✓ produkto pavadinimas
 - ✓ kilmės šalis
 - ✓ klasė (privaloma nurodyti tiekiant bulves, braškes ir žemuoges, kriaušes, obuolius, saldžiąsias paprikas, pomidorus, salotas, garbanotąsias ir plačialapes trūkažoles, išskyrus salotines trūkažoles)
 - ✓ veislė arba prekinis tipas (privaloma nurodyti tiekiant bulves, braškes ir žemuoges, kriaušes, obuolius, saldžiąsias paprikas, pomidorus, salotas, garbanotąsias ir plačialapes trūkažoles, išskyrus salotines trūkažoles)
 - ✓ arba kad produktas skirtas perdirbimui



VMVT bendrabiavimas su NMA (1)

- VMVT vykdo pareiškėjų, siekiančių gauti ES paramą patikras
- Šie patikrinimai laikomi planiniais, taikomos įprastinės kontrolės procedūros
- Patikros vykdomos nuo balandžio 1 d. iki gruodžio 1 d.
- Vertinama atitiktis Žemės ūkio veiklos valdymo reikalavimų ir trąšų bei augalų apsaugos produktų naudojimo reikalavimų aprašo 22-26 punktų reikalavimams:
 - ✓ Maisto sauga
 - ✓ Ženklinimas
 - ✓ Atsekamumas
 - ✓ Atšaukimo iš rinkos procedūros



VMVT bendrabiavimas su NMA (2)

- Nuo 2020 05 21 įteisinti administraciniai (be patikrino vietose) veiklos patikrinimai, kai:
 - ✓ NMA pareiškėjas augina grūdines kultūras ir
 - ✓ nevykdo sandėliavimo veiklos
- Pareiškėjas turi atvykti į VMVT departamentą pagal savo gyvenamąją vietą
- Jei visi dokumentai pateikti el. būdu, pareiškėjo ar jo atstovo dalyvavimas patikrinime neprivalomas



Pirminių gamintojų kontrolė

- Patikrų metu vertinama:
 - Rinkai tiekiamo maisto sauga
 - Produktų ženklavimas
 - Produktų atsekamumas
 - Produktų atšaukimo iš rinkos procedūra
 - Sandėliavimo patalpos
 - Atliekų tvarkymas
 - Ūkyje naudojamo vandens apsauga nuo taršos
 - Darbuotojų higiena ir sveikata



Informacija VMVT tinklapyje

← → ↻ 🏠 <https://vmvt.lt/struktura-ir-kontaktai/asmenu-aptarnavimas> 🔍 Search

Struktūra ir kontaktai Veikla Teisinė informacija Tarptautinis bendradarbiavimas Korupcijos prevencija Paslaugos DUK 🏠 🗺️ 🗨️ 🌐 🇱🇻 🇵🇱 🇸🇮



Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

PASLAUGOS

GYVŪNŲ SVEIKATA IR GEROVĖ

MAISTO SAUGA

EKSPORTAS IR IMPORTAS



Naujienos

[Aukant AKM rizikai – raginimai stiprinti biosaugą ir aktyviau stebėti bei kontroliuoti laukinę fauną](#)

2020 m. birželio 8 d.

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (VMVT) informuoja, kad Lenkijoje birželio 4 d. užfiksuotas jau trečias afrikinio kiaulių maro (AKM) protrūkis (Vlodavos r.) naminių kiaulių ūkyje, kuriame buvo auginama 70 kiaulių. Šiuo metu žinoma, kad šio protrūkio šaltinis yra šalia Vlodavos esantis ūkis.

[Darius Remeika: tikslas vienas ir labai aiškus – kad mūsų vartotojus pasiektų tik saugūs ir kokybiški maistas](#)

2020 m. birželio 5 d.

Visos naujienos

Renginiai

Kontaktai

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba
Biudžetinė įstaiga
Įstaigos kodas 188601279
Duomenys kaupiami ir saugomi juridinių asmenų registre
Siesikų g. 19
LT-07170 Vilnius
Telefonas (8 5) 240 4361
Elektroninis paštas info@vmvt.lt

Naujienų prenumerata

el. pašto adresas



Paieškos tikslumui

Pradinis → Struktūra

Asmenų aptarnavimas

Valstybinėje maisto ir veterinarijos tarnyboje (VMVT) pavaldiškumą

Asmenų aptarnavimas

VMVT asmenų aptarnavimo skyriaus darbuotojai

kiekvieną darbo dieną pateikti žodiniškai

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

VMVT teritorijoje

pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Asmenų prašymus pateikti / atsinaujinti

Maisto produktai

- › Gyvūninis maistas
- › Negyvūninis maistas
- › Vanduo
- › Ekologiški maisto produktai
- › Produktai kūdikiams ir vaikams
- › Specialiosios paskirties produktai
- › Genetiškai modifikuotas maistas
- › Maisto papildai
- › Maisto priedai, kvapiosios medžiagos, fermentai
- › Geografinės ir kilmės vietos nuorodos

Maisto sauga ir kokybė

- › Skubūs pranešimai (RASFF)
- › Patikimi / nepatikimi subjektai
- › Pritaikytos poveikio priemonės
- › Su maistu besileičiantys gaminiai ir medžiagos
- › Saugūs maisto tvarkymo principai
- › Kaip išsirinkti saugų ir kokybišką produktą?
- › Maisto klastotės ir nelegali prekyba
- › Maisto švaistymas
- › Akrilamidai ir transriebalai

Verslui

- › Dokumentai, pradedant veiklą
- › Įmonių savikontrolė (RVASVT, GHP)
- › Pirminė gamyba
- › Supaprastinti reikalavimai
- › Ženklimas ir reklama
- › Transportavimas
- › Prekyba maisto produktais
- › Viešasis maitinimas
- › ŠGP tvarkymas
- › Prekyba maisto produktais internetu

Kontrolė

- › Valstybinė maisto kontrolė
- › Ūkio subjektų registras
- › Patikrinimo aktų formos
- › Veiklą reglamentuojantys teisės aktai
- › Praneškite apie nekokybiškus maisto produktus
- › Vartotojų skundai

Interesai priimami kiekvieną darbo dieną:

I - IV 8:00 - 12:00 val. ir 12:45 - 17:00 val.

V 8:00 - 12:00 val. ir 12:45 - 15:45 val.

Vartotojų pranešimai

Pranešimai (skundai) iš visos Lietuvos dėl nesaugių ir (arba) nekokybiškų maisto produktų, netinkamų viešojo maitinimo įmonių teikiamų paslaugų ar gyvūnų gerovės pažeidimų registruojami visą parą nemokamu telefono numeriu **8 800 40 403**.

Verslo konsultavimas

Ūkio subjektai aktualiais klausimais, susijusiais su maisto sauga ir kokybe, ženkliniu, maisto papildais, geriamuoju vandeniu, gyvūnų sveikatingumu ir gerove, ženkliniu ir registravimu, pašarais, veterinariniais preparatais ir biocidais, kitais su maistu susijusių paslaugų teikimo klausimais, gali skambinti nemokamu telefono numeriu **8 800 40 403**. Skambučiai priimami visą parą.

Ne darbo metu, savaitgaliais ir švenčių dienomis galima pateikti klausimus, kurie bus įrašyti į autoatsakiklį. VMVT specialistai patys susisieks su paklausėju ir pateiks atsakymus. Visi pokalbiai į nemokamą telefono liniją yra įrašomi ir reguliariai perklausomi tam, kad būtų užtikrinta teiktos konsultacijos kokybė.

<https://vmvt.lt/maisto-sauga/verslui/pirminė-gamyba>



Reikalavimai augalinio maisto smulkiems gamintojams



Teisės aktai

- Mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų gaminamų gaminių tvarkymo higienos reikalavimai, patvirtinti 2019 m. gruodžio 19 d. VMVT direktoriaus įsakymu Nr. B1-953 „Dėl mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų gaminamų gaminių tvarkymo higienos reikalavimų patvirtinimo“
- Įsigaliojo nuo 2019 m. gruodžio 19 d.



Reikalavimai taikomi

- Smulkiems gamintojams, gaminantiems produktus iš augalinių žaliavų (vaisių, uogų, daržovių, grūdų, grybų, riešutų, sėklų, arbatžolių, kavos, prieskoninių augalų)
- Tiekiantiems gaminius vietiniams LR veikiantiems mažmeninės prekybos subjektams ir (ar) tiesiogiai galutiniams vartotojams
- Smulkių gamintojų vykdomos veiklos vietos nuo mažmeninės prekybos subjektų ir galutinių vartotojų turi būti nutolusios ne daugiau kaip 100 kilometrų atstumu



Reikalavimai nėra taikomi

- Maisto produktams, skirtiems kūdikiams ir mažiems vaikams
- Konservuotiems hermetiškai uždaroje taroje sūdytiems, raugintiems pjaustytiems (smulkintiems) grybams
- Pjaustytiems vaisiams



„Maži kiekiai“

- Gamintojai **per metus** gali pagaminti ir (ar) tiekti vietinei rinkai ne daugiau kaip:
 - **15 600 kilogramų ar litrų gaminių**arba iš jų
 - **2000 kilogramų** džiovintų arba liofilizuotų arbatžolių, kavos, prieskoninių augalų, vaisių, uogų, grybų, daržovių



Veiklos kodai, kuriems taikomi reikalavimai

- 10.32 Vaisių, uogų ir daržovių sulčių gamyba
- 10.39 Kitas vaisių ir daržovių perdirbimas ir konservavimas
- 10.41 Aliejaus ir riebalų gamyba
- 10.61 Grūdų malimo produktų gamyba
- 10.73 Makaronų, vermišelių, kuskuso ir panašių miltinių produktų gamyba
- 10.83 Arbatos ir kavos apdorojimas ir perdirbimas
- 10.84 Užgardų ir pagardų gamyba
- 11.07. Nealkoholinių gėrimų gamyba

Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo, patvirtinto VMVT direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 1 priedo 1 lentelė



Privalomieji reikalavimai (1)

- Būtina laikytis bendrųjų teisės aktų reikalavimų, susijusių su:
 - Gamybos ir pagalbinių patalpų įrengimu: apšvietimu, ventiliacija, šalto ir karšto tekančio vandens tiekimu, nutekamųjų vandenų surinkimu ir kt.
 - Darbuotojų asmens higienos palaikymu, darbuotojų sveikatos tikrinimu, higienos įgūdžių mokymu
 - Maisto ir ne maisto atliekų šalinimu
 - Žaliavų ir maisto produktų transportavimu
 - Žaliavų ir ingredientų tvarkymu
 - Gamybos vykdymui pagal technologinio gamybos srauto reikalavimais (kryžminės taršos išvengimui bet kuriame tvarkymo etape)
 - Su maistu besiliečiantiems gaminiams ir medžiagomis
 - Gaminių ženklavimu (reglamentas (ES) Nr. 1169/2011) ir kt.



Privalomieji reikalavimai (2)

- Kiekvienam gaminamam gaminiui turi būti parengta receptūra ir technologinis gamybos aprašymas
- Vykiant gaminio pasterizaciją ar šiluminį apdorojimą turi būti kontroliuojama vykdomo šiluminio apdorojimo temperatūra ir laikas (turi būti pateikti įrodymai)
- Jeigu žaliavos laikomos šaldymo įrenginiuose, jų laikymo temperatūra turi būti kontroliuojama (turi būti pateikti įrodymai)



Privalomas pildyti apskaitos žurnalas

MAŽAIS KIEKIAIS IŠ AUGALINIŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMINAMŲ GAMINIŲ TVARKYMO APSKAITOS ŽURNALAS

(Rekomenduojama apskaitą vykdyti kalendorinių metų ketvirčiais)

Eil. nr.	Gamybos data	Gaminio pavadinimas	Pagamintas kiekis (kg)	Tinkamumo vartoti terminas	Pardavimo data	Parduotų gaminių kiekis (kg)

Gamintojai veiklos vykdymo vietoje privalo turėti ir saugoti dokumentus, patvirtinančius pagaminto bei parduoto gaminių kiekio apskaitą



Taikomos išimtys

- Vienoje patalpoje leidžiama vykdyti visus gaminių gamybos etapus, jeigu išvengiama kryžminės taršos ir maisto tvarkymo etapai atskiriami laiko ir vietos atžvilgiu
- Leidžiama maisto tvarkymo subjektui neįrengti darbuotojams tualetų, jeigu sudarytos sąlygos naudotis netoli gamybos patalpų esančiais tualetais, dušais
- Paviršiams plauti ir valyti gali būti naudojamos įprastos buityje naudojamos plovimo ir valymo priemonės
- Leidžiama naudoti gamyboje medinį inventorių, tekstilės gaminius, bet jie turi būti tinkamai prižiūrimi ir laiku atnaujinami



Namų ūkio virtuvėje mažais kiekiais
gaminamo ir tiekiamo galutiniam
vartotojams maisto tvarkymas



Teisės aktai

- Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimai, patvirtinti VMVT direktoriaus 2019-09-04 įsakymu Nr. B1-649 [„Dėl Mažais kiekiais gaminamo ir tiekiamo galutiniams vartotojams maisto tvarkymo reikalavimų patvirtinimo“](#) (įsigaliojo nuo 2019-12-14)



Reikalavimai taikomi

- Fiziniam asmeniui
- Tiesiogiai tiekiantiems galutiniams vartotojams Lietuvos respublikos teritorijoje
- Vykdantiems vieną iš šių Ekonominės veiklos rūšių*:
 - kepyklos ir miltinių produktų gamybą (C10.7)
 - paruoštų valgių ir patiekalų gamybą (C10.85)

Maisto tvarkymo subjektų patvirtinimo ir registravimo tvarkos aprašo, patvirtinto VMVT direktoriaus 2008 m. spalio 15 d. įsakymu Nr. B1-527 1 priedo 1 lentelė



„Maži kiekiai“

Gaminamo maisto pavadinimas	Pagaminto maisto kiekis per dieną
Valgiai ir patiekalai	
Patiekalai	Ne daugiau kaip 20 porcijų
Pusgaminiai (pvz., makaronai, koldūnai, blyneliai ir kt.)	Ne daugiau kaip 10 kg
Nedideli užkandžiai (pvz., vieno kąsnio sumuštiniai)	Ne daugiau kaip 100 vnt.
Kepyklos ir miltiniai produktai	
Miltinės ir kreminės konditerijos gaminiai, duonos ar pyrago kepiniai, kurių kiekvienas sveria daugiau kaip 250 g (pvz., duona, pyragas, tortas, šakotis)	Ne daugiau kaip 5 vnt.
Smulkieji duonos ar pyrago kepiniai, miltinės ir kreminės konditerijos gaminiai, kurių kiekvienas sveria ne daugiau kaip 250 g (pvz., rageliai, bandelės, meduoliai, keksai, keksiukai, spurgos, pyragaičiai ir kt.)	Ne daugiau kaip 100 vnt.
Sveriami smulkieji duonos ar pyrago gaminiai (pvz., sausainiai, džiovėsiai, kūčiukai)	Ne daugiau kaip 7 kg



MAŽAIS KIEKIAIS GAMINAMO NEGYVŪNINIO MAISTO TVARKYMO GAIRĖS

TURINYS

1. ĮVADAS	3
2. GAIRIŲ TIKSLAS	3
3. MAISTO TVARKYMO SUBJEKTO PATVIRTINIMAS	3
4. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO PATALPOMS	4
5. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMO ĮRANGAI IR INVENTORIUI	5
6. KRYŽMINĖ TARŠA	6
7. PATALPŲ, ĮRANGOS IR KITŲ PAVIRŠIŲ VALYMAS IR DEZINFEKAVIMAS	7
8. REIKALAVIMAI MAISTO TVARKYMUJUI	9
9. TINKAMUMO VARTOTI TERMINAS	10
10. ATSEKAMUMAS	10
11. PAKAVIMAS IR ŽENKLINIMAS	10
12. REIKALAVIMAI ASMENIMS, TVARKANTIEMS MAISTĄ	11
13. PRIEDAI	13
1 priedas RANKŲ PLOVIMO TAISYKLĖS:	13
2 priedas ALERGIJAS ARBA NETOLERAVIMĄ SUKELIANČIŲ MEDŽIAGŲ ARBA PRODUKTŲ SĄRAŠAS	15
3 priedas GAMINAMUOSE GAMINIUOSE ESANČIŲ MEDŽIAGŲ ARBA PRODUKTŲ, SUKELIANČIŲ ALERGIJAS AR NETOLERAVIMĄ, LENTELĖS PAVYZDYS	16
4 priedas ALERGENŲ ŽYMĖJIMO KORTELĖS, SKIRTOS KONKREČIAM NEFASUOTAM GAMINIUI, PAVYZDYS	17

Nuoroda:

https://vmvt.lt/sites/default/files/namu_gamybos_gaires.pdf?language=lt



Gairių tikslas

- **padėti** maisto tvarkymo subjektams suprasti ir teisingai bei vienodai taikyti maisto saugą ir higieną reglamentuojančių teisės aktų nuostatas
- **sudaryti** palankesnes sąlygas smulkiajam verslui kurti ir plėtotis
- **skatinti** smulkųjį verslą veikti legaliai ir atsakingai

Gaminant maistą namuose taip pat būtina vadovautis **ir kitais** maisto saugą ir higieną reglamentuojančiais teisės aktų reikalavimais



Privalomieji reikalavimai

- Pakankama **erdvė** maisto tvarkymo veiklai vykdyti
- Pakankamai **vietos** žaliavoms, pagamintiems maisto produktams, maisto pakuotėms ir kt.
- Grindų, sienų, lubų **danga** turi būti lygi, pagaminta iš drėgmei atsparių medžiagų, tinkama valymui, dezinfekcijai
- Maisto tvarkymo **patalpos** švarios, tvarkingos, jose neturi būti kenkėjų, jų pėdsakų, jei yra augintinių- numatytos priemonės nuo jų patekimo į patalpas gamybos metu
- Siekiant išvengti **kryžminės taršos**, būtina užtikrinti, kad tvarkomas maistas tiesiogiai per naudojamus daiktus ar asmenų, tvarkančių maistą, rankas nesiliestų su ankstesnių maisto tvarkymo etapų produktais



Taikomos išimtys

- Tvarkyti maistą galima ir namų ūkio reikmėms skirtoje virtuvėje, jeigu šie etapai atliekami skirtingu laiku
- Numatyti minimalūs patalpų higienos reikalavimai (pvz. paviršiai neprivalo būti iš nerūdijančio plieno, bet privalo būti švarūs)
- Nėra reikalavimo, kad gaminiai būtų gaminami pagal receptūras ir technologinius aprašymus



Teršalų maisto produktuose kontrolė

Teršalų kontrolė (1)



- Pesticidai
- Sunkieji metalai
- Mikotoksinai
- Dioksinai ir dioksinų tipo PCB
- Akrilamidas
- Cianido rūgštis
- Glicidilo riebalų rūgčių esteriai
- Policikliniai



aromatiniai angliavandeniliai





Teršalų kontrolė (2)

- Augalinio maisto produktai teršalų nustatymui yra atrenkami pagal VMVT direktoriaus įsakymu tvirtinamą Augalinio maisto produktų taršos kontrolės planą, kuris rengiamas atsižvelgiant į:
 - ✓ RASFF pranešimus ir vartotojų skundus
 - ✓ ES reglamentus ir rekomendacijas
 - ✓ Praėjusių metų kontrolės rezultatus
 - ✓ EFSA atliktus rizikos vertinimus dėl teršalų maisto produktuose



Reglamentavimas

2005 m. vasario 21 d. Europos
Parlamento ir Tarybos
Reglamentas (EB) Nr. 396/2015

- Pesticidų likučiai

2006 m. gruodžio 9 d. Komisijos
Reglamentas (EB) Nr.
1881/2006

- Sunkieji metalai
- Mikotoksinai
- Dioksinai ir dioksinų tipo PCB
- Cianido rūgštis
- Glicidilo riebalų rūgščių esteriai
- Policikliniai aromatiniai angliavandeniliai



Genetiškai modifikuoti organizmai (GMO)

- GMO – tai organizmas, išskyrus žmones, kuriame genetinė medžiaga yra pakeista tokiu būdu, kuris paprastai nepasitaiko poruojantis ir (arba) natūralios rekombinacijos atveju
- Genetiškai modifikuotas maistas (GMM) – tai maistas, kurio sudėtyje yra arba jis pagamintas iš GMO
- VMVT nuolat atlieka maisto produktų, kurių sudėtyje gali būti (žemės ūkio augalų, kuriuose yra didelė tikimybė aptikti genetiškai modifikuotų organizmų (GMO) priemaišų sojų, kukurūzų, rapsų, ryžių ir kt.) ar kurie gali būti pagaminti iš GMO stebėseną
- Maisto produktų bei pašarų valstybiniai mėginiai dėl GMO nustatymo tiriami Nacionaliniame maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institute (NMVRVI)
- GMO nustatymui naudojami akredituoti tyrimų metodai, kuriais nustatomi net patys mažiausi likučiai maisto produktuose



Daugiau informacijos apie GMO

- VMVT tinklalapyje:
 - <https://vmvt.lt/maisto-sauga/maisto-produktai/genetiskai-modifikuotas-maistas/svarbu-zinoti>
 - <https://vmvt.lt/maisto-sauga/maisto-produktai/genetiskai-modifikuotas-maistas>



Asmenų aptarnavimas

- Esant pasiteiravimams kreiptis:
 - El. p. klausimai@vmvt.lt
 - Tel. nr. (8 5) 240 4361

- Skundai dėl nesaugių ar nekokybiškų maisto produktų ir netinkamų viešojo maitinimo įmonių teikiamų paslaugų priimami:
 - nemokamu telefono numeriu 8 800 404 03 (visą parą)
 - internetu, užpildžius [anketą](#)
 - El.p. skundai@vmvt.lt



Klausimai-atsakymai

**Reikalavimai patalpoms norint
maišyti medų su liofilizuotomis
uogomis?**

Atsakymas

- Taikomi bendrieji higienos reikalavimai (Reglamento Nr. 852/2004 II priedas)
- Patalpos, kuriose laikomos liofilizuotos uogos turi būti sausas, gerai vėdinamos (stengtis liofilizuotas uogas įsigyti nedidelėm pakuotėm, nes pradarius pakuotes keičiasi liofilizuoto produkto laikymo sąlygos)
- Pakuotės turi būti apsaugotos nuo tiesioginių saulės spindulių
- Smulkaus gamybinio inventoriaus plovimui turi būti skirta atskira patalpa, rekomenduojame naudoti kaitinimo spinta stiklinei tarai po plovimo bei dangteliams bei smulkiam gamybiniam inventoriui iškaitinti
- Turi būti skirta atskira patalpa, apsaugota nuo tiesioginių saulės spindulių pagamintos produkcijos saugojimui iki realizacijos
- Rekomenduojame vengti fasavimo rankiniu būdu dėl didelės mikrobinės taršos rizikos
- Būtina ženklinimo etiketėje pateikti papildomą vartojimo instrukciją (atidarius pakuotę, laikyti gaminį šaldytuve ir nurodyti per kiek laiko reikia suvartoti)

**Kokius dokumentus turi turėti ūkininkas,
jei atlieka paslaugą (perdirba maistą)
maisto tvarkytojui? Ar jam reikalingas
maisto tvarkytojo pažymėjimas, kiti maisto
saugos dokumentai?**

Atsakymas

- Jei ūkininkas teikia perdirbimo paslaugą, jis turi būti registruotas VMVT
- Gaminamo produkto saugai užtikrinti turi atlikti savikontrolės laboratorinius tyrimus, kad galėtų tyrimų rezultatais pagrįsti, kad jo gaminama produkcija atitinka teisės aktų reikalavimus, yra saugi

Kodėl negalima augalinės kilmės produkto (džemo) gaminti savo nuosavo namo virtuvėje? Kodėl, kad pradėti tokią veiklą reikia būtinai įsigyti ar nuomoti patalpas? Tai didelė investicija pradedančiam šią veiklą, ypač , jei gyvenimi Vilniuje. Gal vertėtų pakoreguoti teisės aktus?... kad ne tik kepiniams ir sumuštiniam būtų žalia šviesa gaminimui namų sąlygomis savoje virtuvėje?

Atsakymas

- Džemo gamyba yra gana sudėtingas procesas, kad ją pagaminti reikalinga įgyvendinti visą eilę techninių ir technologinių reikalavimų, kurių praktiškai neįmanoma vykdyti namuose (stiklinių indų plovimas, sterilizavimas, džemo pasterizacija, tinkamas vaisių uogų laikymo režimas ir pan.)
- Uogoms ar vaisiams, skirtoms džemo gamybai, sandėliuoti, reikalinga tinkama temperatūra, kurią būtų sunku išlaikyti vykdant gamybą namuose

Kokie minimalūs reikalavimai (patalpoms, akcizams, etiketėms ir t.t.) savo ūkyje užaugintų vaisių uogų vyno gamybai?

Atsakymas

- Taikomi bendrieji higienos reikalavimai (Reglamento Nr. 852/2004 II priedas)
- Patalpos sausas, gerai vėdinamos, produkcija turi būti apsaugota nuo tiesioginių saulės spindulių, gamybinio inventoriaus plovimui turi būti skirta atskira patalpa, tara turi būti laikoma atskiroje patalpoje (vietoje)
- Gamintojai, pagaminantys iki 100 hektolitrus produkto per metus, gali vadovautis Vaisių uogų vyno, sidro ir midaus gamybos geros higienos praktikos taisyklėmis (platina Lietuvos vyndarių asociacija)
- Išimtis - leidžiama neturėti nuosavos alkoholio produktų kokybės tyrimų laboratorijos (Alkoholio kontrolės įstatymo 18¹ straipsnio 2 dalies 7 punktas)
- Specialieji reikalavimai vaisių ir (ar) uogų vyno gamybai, produktų kokybei ir prekiniam pateikimui yra nustatyti LR žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 25 d. įsakymu Nr. Nr. 171 “Dėl Vaisių ir (ar) uogų vyno, vaisių ir (ar) uogų gėrimų ir kokteilių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo”

Ačiū už dėmesį!