

**PAGAL NACIONALINĘ MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTŲ  
NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ, GIROS IR FERMENTUOTŲ GĖRIMŲ  
SPECIFIKACIJA**

**I SKYRIUS  
BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

1. Pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą pagamintų nealkoholinių gėrimų, giros ir fermentuotų gėrimų specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, gaminantiems bei realizuojantiems nealkoholinius gėrimus, girą ir fermentuotus gėrimus Taisyklių nustatyta tvarka, bei įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą pagamintų nealkoholinių gėrimų, giros ir fermentuotų gėrimų gamybos ir tiekimo rinkai reikalavimus bei kokybės rodiklius.

3. NKP ženklų ženklinami produktai, turintys ne mažiau kaip 80 proc. žaliavų iš tos teritorijos, kurioje produktas sertifikuojamas, ir yra pagaminti toje teritorijoje ir atitinka visus šios specifikacijos reikalavimus.

4. Ūkio subjektas privalo tvarkyti NKP nealkoholinių gėrimų, giros ir fermentuotų gėrimų pardavimo apskaitą, kurioje būtų nurodyti pagamintų ir parduotų NKP nealkoholinių gėrimų, giros ir fermentuotų gėrimų kiekiai, bei metinius duomenis teikti sertifikavimo įstaigai. Jei ūkio subjektas iš savo tvarkomos apskaitos dokumentų šių duomenų pateikti negali, jis pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia Taisyklių 10 priede nurodytą 2 lentelę „Pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą pagamintų produktų apskaitos žurnalas“.

**II SKYRIUS  
SPECIALIEJI NKP NEALKOHOLINIŲ GĖRIMŲ, GIROS IR FERMENTUOTŲ  
GĖRIMŲ REIKALAVIMAI**

5. NKP nealkoholinių gėrimų gamybai draudžiama naudoti:

5.1. kvapiąsias medžiagas (išskyrus natūralius kvapiųjų medžiagų pagrindus ar kvapiųjų medžiagų preparatus), maisto fermentus ir maisto priedus (išskyrus konservantus, citrinų rūgštį ir anglies dioksidą);

5.2. dirbtinius saldiklius;

5.3. genetiškai modifikuotas žaliavas arba tas, kurių sudėtyje yra GMO. Šioje specifikacijoje vartojama GMO sąvoka yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.

6. NKP giros gamybai draudžiama naudoti:

6.1. kvapiąsias medžiagas, maisto fermentus ir maisto priedus (išskyrus citrinų rūgštį, natrio benzoatą ir kalio sorbatą);

6.2. genetiškai modifikuotas žaliavas arba tas, kurių sudėtyje yra GMO.

7. NKP giros gamybos procese leidžiama naudoti tik mechaninį skaidrinimą.

8. NKP giros tirpių sausųjų medžiagų kiekis masės procentais turi būti ne mažesnis kaip 4 proc. ir ne didesnis kaip 8 proc.

9. NKP fermentuotų gėrimų gamybai draudžiama naudoti:

9.1. kvapiąsias medžiagas (išskyrus natūralius kvapiųjų medžiagų pagrindus ar kvapiųjų medžiagų preparatus), maisto fermentus ir maisto priedus (išskyrus konservantus, citrinų rūgštį ir anglies dioksidą);

9.2. dirbtinius saldiklius;

9.3. genetiškai modifikuotas žaliavas arba tas, kurių sudėtyje yra GMO.

10. NKP fermentuotame gėrime likutinis cukraus kiekis turi būti ne didesnis kaip 5 g / 100 ml.

11. NKP fermentuoti gėrimai turi būti pagaminti tik natūralios fermentacijos būdu.

### **III SKYRIUS**

#### **PAPILDOMI REIKALAVIMAI NKP NEALKOHOLINIAMS GĖRIMAMS, GIRAI IR FERMENTUOTIEMS GĖRIMAMS ŽENKLINTI ŽENKLU „KOKYBĖ“**

12. NKP nealkoholinių gėrimų, giros bei fermentuotų gėrimų gamybai draudžiama naudoti gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupus.

13. NKP fermentuotame gėrime likutinis cukraus kiekis turi būti ne didesnis kaip 3 g / 100 ml.

---