

GEOGRAFINĖS NUORODOS SPECIFIKACIJOS STANDARTINIO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

(Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnis)

1. Produkto pavadinimas

„Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“

PGI-LT-02030

2. Geografinės nuorodos tipas

SKVN ☐	SGN ☐	GN ☒
-------------------------------	------------------------------	--

3. Sektorius

- ☐ žemės ūkio produktų
- ☐ vyno
- ☒ spiritinių gėrimų

4. Valstybės narė, kuriai priklauso geografinė vietovė

Lietuva

5. Valstybės narės institucijų arba gamintojų grupės, pranešančios Komisijai apie standartinį pakeitimą, pavadinimas

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija

Pareiškėjas: UAB „Vilniaus degtinė“

6. Priskyrimas prie standartinių pakeitimų

Spiritinio gėrimo „Vilniaus džinas / Vilnius Gin“ su geografinė nuoroda (toliau – GN) specifikacijos (techninės bylos) pakeitimas laikomas standartiniu pakeitimu remiantis Reglamento (ES) 2024/1143 24 straipsnio 4 dalimi, kadangi produkto specifikacijoje atlikti pakeitimai nekeičia jo registruoto pavadinimo ir jo naudojimo, GN žymimo produkto kategorijos ar teisinio pavadinimo ir esminių produkto savybių bei pakeitimai neturi įtakos jo ryšiui su geografinė vietovė. Pakeitimais nustatoma, kad registruoto GN produkto gamyboje naudojamos kadagių uogoms nebūtų taikomas konkretus kilmės šalies reikalavimas, kartu išlaikant visus produkto kokybinius, technologinius ir organoleptinius parametrus. Šis pakeitimas atliekamas siekiant užtikrinti lankstesnį žaliavų tiekimą bei tiekimo grandinės stabilumą, kartu išsaugant nusistovėjusias gamybos tradicijas ir spiritinio gėrimo savybes. Taip pat produkto specifikacijoje atlikti techninio pobūdžio pakeitimai, kad joje nurodytos nuostatos būtų suderintos su šiuo metu galiojančiais teisės aktais.

7. Patvirtinto (-ų) standartinio (-ių) pakeitimo (-ų) aprašymas

1 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyriaus „Registruojama geografinė nuoroda“ (1 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Registruojama geografinė nuoroda: „VILNIAUS DŽINAS“ / „VILNIUS GIN“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

**„PRODUKTO SPECIFIKACIJA
„VILNIAUS DŽINAS“ / „VILNIUS GIN“
GEOGRAFINĖ NUORODA**

1. ~~Registruojama geografinė nuoroda~~ Registruojamos geografinės nuorodos pavadinimas:

„VILNIAUS DŽINAS“ / „VILNIUS GIN“

Pagrindimas

Produkto specifikacijai suteiktas pavadinimas. Pakeista produkto specifikacijos skyrių numeracija.

2 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyrius „Spiritinio gėrimo kategorija“ (1 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Spiritinio gėrimo kategorija: kadagiais aromatizuoti spiritiniai gėrimai (Reglamento (EB) Nr. 110/2008 II priedo 19 kategorija)“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„2. Spiritinio gėrimo kategorija:

Kadagiais ~~kadagiais~~ aromatizuoti spiritiniai gėrimai (Reglamento (EB) Nr. 110/2008 II priedo (ES) 2019/787 I priedo 19 kategorija)“

Pagrindimas

Specifikacijoje nurodytas Europos Sąjungos (ES) teisės aktas suderintas su šiuo metu galiojančiu ES teisės aktu dėl spiritinių gėrimų geografinių nuorodų reglamentavimo. Pakeista produkto specifikacijos skyrių numeracija.

3 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyriaus „Spiritinio gėrimo aprašymas“ (1 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Spiritinio gėrimo aprašymas

— fizinės, cheminės ir (arba) organoleptinės savybės.

Fizinės ir cheminės savybės:

„VILNIAUS DŽINO“ / „VILNIUS GIN“ minimali alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais yra 45 %.

Organoleptinės savybės:

Spalva: bespalvis, skaidrus.

Skonis: aštrus.

Aromatas: kadagių uogų, labai subtilus šviežias apelsinų žievelių, kalendrų ir krapų sėklų aromatas.

— Specifinės savybės (lyginant su tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais):

Pagrindines „*Vilniaus džino*“ / „*Vilnius Gin*“ skonio savybes suteikia didelis kiekis kadagių uogų ir grūdinis rektifikuotas etilo alkoholis, pagamintas Lietuvoje, naudojant tradicinį rektifikacijos metodą.

Pirmiausia, konkrečias „*Vilniaus džino*“ / „*Vilnius gin*“ savybes nustato jo kilmė – specialiai apdorotas požeminis vanduo, grūdai ir kadagių uogos, kurios turi išskirtines augimo sąlygas Lietuvos Respublikoje, suteikiančias unikalias organoleptines savybes. Kita vertus, tokio spiritinio gėrimo išskirtinumą nulemia gamybos technologijos ypatumai. Kadagių uogų, krapų ir kalendrų sėklų, apelsinų žievelių aromatizuoti spiritai gaminami grūdinių rektifikuotą etilo alkoholį dar kartą perdistiliuojant su nurodytais augalais tradiciniame vertikaliame cilindro formos distiliatoriuje, kontroliuojant slėgį ir temperatūrą. Trečia, Lietuva jau daugelį amžių žinoma kaip prekybos kelių tarp rytų ir vakarų, šiaurės ir pietų centras. Dėl šios priežasties šioje receptūroje yra tokie egzotiški prieskoniai kaip apelsinų žievelės ar kalendros.

Etilo alkoholis gaminamas iš lietuviškos kilmės rugių, kviečių ar kvietrugių. Lietuvos geografija, geologija ir klimatas daro įtaką grūdų savybėms ir kokybei.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„3. Spiritinio gėrimo aprašymas

a) Pagrindinės produkto —fizinės, cheminės ir (arba) organoleptinės savybės:-

Fizinės ir cheminės savybės:

„*VILNIAUS DŽINO-DŽINAS*“ / „*VILNIUS GIN*“ minimali alkoholio koncentracija, išreikšta tūrio procentais, yra 45 %-proc.

Organoleptinės savybės:

Spalva: bespalvis, skaidrus.

Skonis: aštrus.

Aromatas: ~~kadagių~~ **paprastojo kadagio (*Juniperus communis* L.)** uogų, labai subtilus šviežias ~~apelsinų~~ **apelsininio citrinmedžio (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck)** žievelių, ~~kalendrų~~ **blakinės kalendros (*Coriandrum sativum* L.)** ir ~~krapų~~ **paprastojo krapo (*Anethum graveolens* L.)** sėklų aromatas.

b)—Specifinės savybės (lyginant su tos pačios kategorijos spiritiniais gėrimais):

~~Pagrindinės~~ **Pagrindinės** „*Vilniaus džino-džinas*“ / „*Vilnius Gin*“ skonio savybės suteikia didelis kiekis ~~kadagių uogų ir grūdinių rektifikuotą etilo alkoholį, pagamintas Lietuvoje,~~ **organoleptinės savybės formuojamos derinant didelį kadagių uogų kiekį su Lietuvoje pagamintu grūdiniu rektifikuotu etilo alkoholiu, gaminamu naudojant tradicinį rektifikacijos metodą.**

Pirmiausia, konkrečias „*Vilniaus džino-džinas*“ / „*Vilnius gin-Gin*“ savybes nustato jo **geografinė kilmė, kurią reprezentuoja** —specialiai apdorotas požeminis vanduo, **ir Lietuvoje užauginti grūdai, suteikiantys gėrimui išskirtinį skonį.** ~~ir kadagių uogos, kurios turi išskirtines augimo sąlygas Lietuvos Respublikoje, suteikiančias unikalias organoleptines savybes. Esminį gėrimo išskirtinumą ir unikalias organoleptines savybes sukuria Vilniuje puoselėjamos distiliavimo tradicijos bei meistriškumas, derinant šias žaliavas su kruopščiai atrinktomis kadagių uogomis ir kitais augaliniais komponentais.~~

Kita vertus, tokio spiritinio gėrimo išskirtinumą nulemia gamybos technologijos ypatumai. Kadagių uogų, krapų ir kalendrų sėklų, apelsinų žievelių aromatizuoti spiritai gaminami grūdinių rektifikuotą etilo alkoholį dar kartą perdistiliuojant su nurodytais augalais tradiciniame vertikaliame cilindro formos distiliatoriuje, kontroliuojant slėgį ir temperatūrą.

Trečia, Lietuva jau daugelį amžių žinoma kaip prekybos kelių tarp rytų ir vakarų, šiaurės ir pietų centras. Dėl šios priežasties šioje receptūroje ~~yra~~ **naudojami** tokie egzotiški prieskoniai kaip apelsinų žievelės ar kalendros. Etilo alkoholis gaminamas iš lietuviškos kilmės rugių, kviečių ar kvietrugių. Lietuvos geografija, geologija ir klimatas daro įtaką grūdų savybėms ir kokybei.“

Pagrindimas

Patikslinti geografinės nuorodos ir augalinių žaliavų pavadinimai. Taip pat šis pakeitimas atliekamas siekiant užtikrinti lankstesnį žaliavų tiekimą bei tiekimo grandinės stabilumą, išlaikant griežtą kontrolę tik vandens ir grūdų kilmei, kartu išsaugant nusistovėjusias gamybos tradicijas ir gėrimo savybes. Todėl šiuo pakeitimu nustatyta nuostata, kad kadagių uogoms nebūtų taikomas konkretus kilmės šalies reikalavimas, kartu išlaikant visus produkto kokybinius, technologinius ir organoleptinius parametrus. Pakeista produkto specifikacijos skyrių numeracija.

4 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyrius „Susijusi geografinė nuoroda“ (1 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Susijusi geografinė nuoroda: Lietuva“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„4. ~~Susijusi geografinė nuoroda~~–Geografinės vietovės apibrėžimas: Lietuva“

Pagrindimas

Specifikacijoje nurodytas Europos Sąjungos (ES) teisės aktas suderintas su šiuo metu galiojančiu ES teisės aktu dėl spiritinių gėrimų geografinių nuorodų reglamentavimo. Pakeista produkto specifikacijos skyrių numeracija.

5 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyriaus „Spiritinio gėrimo gamybos metodas“ 1 punktas „Grūdinio rektifikuoto etilo alkoholio gamyba“ (1–2 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Spiritinio gėrimo gamybos metodas

1. Grūdinio rektifikuoto etilo alkoholio gamyba.

Grūdinio rektifikuoto etilo alkoholio gamybos procesą nuolat kontroliuoja Lietuvos įmonės, kurios gamina „*Vilniaus džinui*“ / „*Vilnius gin*“ skirtą etilo alkoholį.

Spiritinio gėrimo gamybai naudojamas žemės ūkio kilmės etilo alkoholis gaunamas iš grūdų fermentacijos mielėmis būdu. Jis rektifikuojamas iki ne žemesnės nei „Lux“ rūšies. Gamybos ir tvarkymo procesai turi būti reglamentuojami pagal Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-25 patvirtintą 2003 m. sausio 27 d. Žemės ūkio kilmės alkoholio gamybos techninį reglamentą. Etilo alkoholiui keliami reikalavimai:

„Lux“ ir aukštesnei etilo alkoholio kokybei išgauti būtina naudoti tik sveikus ir nepažeistus rugius, kviečius ir kvietrugius.

- didžiausias leistinas priemaišų kiekis:

- aldehidai, išreikšti acetaldehido gramais absoliutaus alkoholio hektolitre: 0,2;

- aukštesnieji alkoholiai, išreikšti 2–metil–1–propanolio gramais absoliutaus alkoholio hektolitre: 0,3;

- esteriai, išreikšti etilo acetato gramais absoliutaus alkoholio hektolitre: 1,3;

- metanolis, išreikštas gramais absoliutaus alkoholio hektolitre: 10;

- bendras rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties gramais absoliutaus alkoholio hektolitre: 0,8;

- sausasis ekstraktas, išreikštas gramais absoliutaus alkoholio hektolitre: 1,5;

- lakiosios bazės, kurių sudėtyje yra azoto, išreikštos azoto gramais absoliutaus alkoholio hektolitre: 0,1;

- furfurolas: neaptinkamas.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„5. Spiritinio gėrimo gamybos metodas

4. 5.1. Grūdinio rektifikuoto etilo alkoholio gamyba.

~~Grūdinio rektifikuoto etilo alkoholio gamybos procesą nuolat kontroliuoja Lietuvos įmonės, kurios gamina „Vilniaus džinui“ / „Vilnius gin“ skirtą etilo alkoholį. „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ gamybai naudojamas žemės ūkio kilmės etilo alkoholis, kuris gaminamas įmonėje Obelių Distillery, UAB „Vilniaus degtinė“ filialas. Visas gamybos procesas yra nuolat kontroliuojamas ir valdomas, užtikrinant visapusišką žaliavų atsekamumą ir atitiktį aukščiausiams kokybės standartams.~~

~~Spiritinio gėrimo gamybai naudojamas žemės ūkio kilmės etilo~~ **Etilo alkoholis** gaunamas iš grūdų fermentacijos mielėmis būdu. Jis rektifikuojamas iki ne žemesnės nei „Lux“ „Liuks“ rūšies. Gamybos ir tvarkymo procesai turi būti reglamentuojami pagal **Žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. 3D-25 patvirtintą 2003 m. sausio 27 d. „Dėl Žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninį reglamentą techninio reglamento patvirtinimo“.**

Etilo alkoholiui keliama reikalavimai:

- „Lux“ „Liuks“ ir aukštesnei etilo alkoholio kokybei išgauti būtina naudoti tik sveikus ir nepažeistus rugius, kviečius ir kvietrugius **rugių, kviečių ir kvietrugių grūdus;**
- –didžiausias leistinas priemaišų kiekis **jame neviršija:**
 - aldehidai, išreikšti **0,2 gramu** acetaldehido ~~gramais~~ (išreikšto etanalio ir 1,1-dietoksietano suma) absoliutaus alkoholio hektolitre: ~~0,2;~~
 - **0,3 gramu** aukštesniųjų alkoholių (fuzelių), (išreikštų 1-propanolio, 1-butanolio, 2-butanolio, 2-metil-1-propanolio, 2-metilbutan-1-olio ir 3-metilbutan-1-olio suma) ~~aukštesnieji alkoholiai, išreikšti 2 metil 1 propanolio gramais absoliutaus alkoholio hektolitre: 0,3;~~
 - esteriai, išreikšti **1,3 gramu** etilo acetato ~~gramais~~ absoliutaus alkoholio hektolitre: ~~1,3;~~
 - metanolis, išreikštas ~~gramais~~ **10 gramų metanolio** absoliutaus alkoholio hektolitre: ~~10;~~
 - bendras rūgštingumas, išreikštas acto rūgšties ~~gramais~~ absoliutaus alkoholio hektolitre: ~~0,8;~~
 - sausasis ekstraktas, išreikštas ~~gramais~~ absoliutaus alkoholio hektolitre: ~~1,5;~~
 - lakiosios bazės, kurių sudėtyje yra azoto, išreikštos azoto ~~gramais~~ absoliutaus alkoholio hektolitre: ~~0,1;~~
- furfurolas: neaptinkamas **furfurolo neaptinkama.**“

Pagrindimas

Pakeista produkto specifikacijos skyrių ir jų punktų numeracija. Pirmos pastraipos pakeitimas susijęs su žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos integracija ir kokybės kontrole, siekiant užtikrinti aukščiausią žaliavos kokybę, kad žemės ūkio kilmės etilo alkoholis būtų gaminamas nuosavoje varykloje, kas leidžia tiesiogiai kontroliuoti visą ciklą nuo lietuviškų grūdų iki galutinio rektifikato. Antroje ir trečioje pastraipose atliktas termino „Lux“ patikslinimas, kad jis atnaujintoje specifikacijoje būtų rašomas lietuvių kalboje naudojamais rašmenimis, todėl vietoje termino „Lux“ naudojamas terminas „Liuks“, kaip nurodoma ir nacionaliniuose teisės aktuose. Taip pat patikslinamas nurodomo nacionalinio teisės akto pavadinimas. Trečiosios pastraipos pakeitimas susijęs su atliktais Žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. 3D-25 „Dėl Žemės ūkio kilmės etilo alkoholio gamybos techninio reglamento patvirtinimo“ pakeitimais, kuriame nuo 2024-08-01 nebeliko privalomų reikalavimų specifiniams rodikliams, tokiems kaip bendrasis rūgštingumas, sausasis ekstraktas ir lakiosios bazės, todėl jie pašalinami iš specifikacijos kaip pertekliniai, bei patikslinti etilo alkoholio priemaišų rodikliai.

6 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyriaus „Spiritinio gėrimo gamybos metodas“ 2 punktą „Geriamojo vandens paruošimas“ (2 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„2. Geriamojo vandens paruošimas.

Požeminis geriamasis vanduo, kuris yra skirtas „*Vilniaus džino*“ / „*Vilnius gin*“ gamybai, yra specialiai apdorojamas kaip nurodyta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-139 patvirtintame 2003 m. balandžio 7 d. Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente. Bendras vandens kietumas negali viršyti 0,36 mmol/l. Priklausomai nuo geriamojo vandens kokybės vykdomi šie apdorojimo veiksmai: filtravimas, koaguliacija, minkštinimas, jonų mainų demineralizacija, valymas atvirkštinio osmoso būdu ir kiti būdai.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„~~2.~~ **5.2.** Geriamojo vandens paruošimas.

Požeminis geriamasis vanduo, kuris yra skirtas „*Vilniaus džino džinas*“ / „*Vilnius gin-Gin*“ gamybai, yra specialiai apdorojamas kaip nurodyta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-139 patvirtintame 2003 m. balandžio 7 d. Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, **patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. balandžio 7 d. įsakymu Nr. 3D-139 „Dėl Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“**. Bendras vandens kietumas negali viršyti 0,36 mmol/l. Priklausomai nuo geriamojo vandens kokybės vykdomi šie apdorojimo veiksmai: filtravimas, koaguliacija, minkštinimas, jonų mainų demineralizacija, valymas atvirkštinio osmoso būdu ir kiti būdai.“

Pagrindimas

Patikslinti geografinės nuorodos bei nacionalinio teisės akto pavadinimai. Pakeista produkto specifikacijos skyrių ir jų punktų numeracija.

7 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyriaus „Spiritinio gėrimo gamybos metodas“ 3 punktą „Distiliatų paruošimas“ (2 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„3. Distiliatų paruošimas.

Kadagių uogų (*Juniperus communis* L.), krapų sėklų (*Anethum graveolens* L.), apelsinų žievelių (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck) ir kalendrų sėklų (*Coriandrum sativum* L.) aromatizuoti spiritai gaminami dar kartą distiliuojant grūdinių rektifikuotą etilo alkoholį su augalinėmis medžiagomis. Distiliavimo procesas vyksta vertikaliame tradiciniame cilindro formos distiliatoriuje, kontroliuojant slėgį ir temperatūrą. Surenkama ir gėrimo ruošime naudojama tik konkreti aromatizuoto spirito dalis.

„*Vilniaus džino*“ / „*Vilnius gin*“ aromatizuotų spiritų sąrašas:

kadagių uogų (*Juniperus communis* L.) aromatizuotas spiritas – 2,75 proc. pagal tūrį;

krapų sėklų (*Anethum graveolens* L.) aromatizuotas spiritas – 1,0 proc. pagal tūrį;

apelsinų žievelių (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck) aromatizuotas spiritas – 0,5 proc. pagal tūrį;

kalendros (*Coriandrum sativum* L.) aromatizuotas spiritas – 0,4 proc. pagal tūrį.

Sudedamųjų dalių kilmės šalys:

pagrindinės sudedamosios dalys yra lietuviškos kilmės: grūdai (naudojami etilo alkoholiui), vanduo ir kadagių uogos.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

~~„3-~~ **5.3.** Distiliatų paruošimas.

~~Kadagių~~ **Paprastojo kadagio (*Juniperus communis* L.) uogų** (~~*Juniperus communis* L.~~), ~~krapų~~ **paprastojo krapo (*Anethum graveolens* L.) sėklų** (~~*Anethum graveolens* L.~~), ~~apelsinų~~ **apelsininio citrinmedžio (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck) žievelių** (~~*Citrus sinensis* [L.] Osbeck~~) ir ~~kalendrų~~ **balkinės kalendros (*Coriandrum sativum* L.) sėklų** (~~*Coriandrum sativum* L.~~) aromatizuoti spiritai gaminami dar kartą distiliuojant grūdinį rektifikuotą etilo alkoholį su augalinėmis medžiagomis. Distiliavimo procesas vyksta vertikaliame tradiciniame cilindro formos distiliatoriuje, kontroliuojant slėgį ir temperatūrą. Surenkama ir gėrimo ruošime naudojama tik konkreti aromatizuoto spirito dalis.

„~~Vilniaus džino-džinas~~“ / „~~Vilnius gin~~“ **Gin**“ aromatizuotų spiritų sąrašas:

paprastojo kadagio ~~kadagių uogų~~ (*Juniperus communis* L.) **uogų** aromatizuotas spiritas – 2,75 proc. pagal tūrį;

paprastojo krapo ~~krapų sėklų~~ (*Anethum graveolens* L.) **sėklų** aromatizuotas spiritas – 1,0 proc. pagal tūrį;

apelsininio citrinmedžio ~~apelsinų žievelių~~ (*Citrus sinensis* [L.] Osbeck) **žievelių** aromatizuotas spiritas – 0,5 proc. pagal tūrį;

balkinės kalendros ~~kalendros~~ (*Coriandrum sativum* L.) **sėklų** aromatizuotas spiritas – 0,4 proc. pagal tūrį.

Sudedamųjų dalių kilmės šalys: pagrindinės sudedamosios dalys ~~yra lietuviškos kilmės: grūdai (naudojami etilo alkoholiui gaminti), ir vanduo ir kadagių uogos yra lietuviškos kilmės.~~

Pagrindimas

Pakeista produkto specifikacijos skyrių ir jų punktų numeracija. Patikslinti geografinės nuorodos ir augalinių žaliavų pavadinimai. Panaikinta nuoroda į kadagių uogų kilmę, kad būtų užtikrinamas žaliavų kokybės ir tiekimo stabilumo užtikrinimas, išlaikant griežtą kontrolę tik vandens ir grūdų kilmei, kadangi Lietuvoje nėra sertifikuotų tiekėjų ar įmonių, galinčių užtikrinti nuolatinį, pramoniniam gamybos procesui reikalingą lietuviškos kilmės kadagių uogų kiekį ir stabilią jų kokybę.

8 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyriaus „Spiritinio gėrimo gamybos metodas“ 4 punktą „~~Vilniaus džino~~“ / „~~Vilnius gin~~“ paruošimas“ (2 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„4. „~~Vilniaus džino~~“ / „~~Vilnius gin~~“ paruošimas.

Paruošti aromatizuoti spiritai, grūdinis rektifikuotas etilo alkoholis ir specialiai paruoštas vanduo yra maišomi rezervuaruose. Po to, mišinys išlaikomas technologinėje instrukcijoje nurodytą laiką. Mišinys filtruojamas srautu pro filtro presą. Baigus filtravimo procesą, jei reikia, gėrimo stiprumas reguliuojamas iki nurodyto receptūroje. Prieš pilstant į butelius, džinas papildomai filtruojamas per specialių filtrų sistemą.

Procesą nuo etilo alkoholio gamybos iki supilstymo į butelius būtina atlikti Lietuvos Respublikoje. Pilstymas į butelius ir tolesnis gamybos procesas neribojamas geografine vieta.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

~~„4-~~ **5.4.** „~~Vilniaus džino-džinas~~“ / „~~Vilnius gin~~“ **Gin**“ paruošimas.

Paruošti aromatizuoti spiritai, grūdinis rektifikuotas etilo alkoholis ir specialiai paruoštas vanduo yra maišomi rezervuaruose. Po to mišinys išlaikomas ~~technologinėje instrukcijoje nurodytą laiką~~ **ne trumpiau kaip 12 valandų**. Mišinys filtruojamas srautu pro filtro presą. ~~Baigus filtravimo procesą~~

Atlikus filtravimą, jei reikia, gėrimo stiprumas ~~reguliuojamas~~ **koreguojamas** iki ~~nurodyto receptūroje nustatyto rodiklio~~. Prieš pilstant į butelius, džinas papildomai filtruojamas per specialių filtrų sistemą.

Procesą nuo etilo alkoholio gamybos iki supilstymo į butelius būtina atlikti ~~Lietuvos Respublikoje~~ **nurodytoje geografinėje vietovėje**. Pilstymas į butelius ir tolesnis gamybos procesas neribojamas geografinė vieta.“

Pagrindimas

Pakeista produkto specifikacijos skyrių ir jų punktų numeracija. Patikslintas geografinės nuorodos pavadinimas. Patikslinta kiek laiko turi būti laikomas spiritiniam gėrimui gamybai paruoštas žaliavų mišinys.

9 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyriaus „Geografinės aplinkos arba kilmės nuoroda“ poskyris „Istorija“ (2-3 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Geografinės aplinkos arba kilmės nuoroda

— Su nuoroda susiję geografinės aplinkos arba kilmės duomenys

Istorija.

„*Vilniaus džino*“ gamybos proceso pradžia dokumentuose nėra tiksliai užfiksuota. Šiuo metu, ankstyviausias dokumentas, patvirtinantis „*Vilniaus džino*“ / „*Vilnius gin*“ gamybą, datuojamas XX a. aštuntuoju dešimtmečiu. Pasak legendos, produktas savo pavadinimą gavo iš Vilniaus miesto – Lietuvos sostinės. Vilniaus spirito varykloje „Vilniaus degtinė“ specialistas P. Pipiras sukūrė „*Vilniaus džino*“ / „*Vilnius gin*“ receptą.

1981 m. „*Vilniaus džino*“ / „*Vilnius gin*“ receptas buvo įtrauktas į spiritinių gėrimų receptų knygą, kurią išleido Sovietų Sąjungos maisto pramonės ministerija.

Parodoje „Agrobalt 95“ „*Vilniaus džinas*“ buvo apdovanotas aukso medaliu.

Ilgą laiką šis produktas savo kategorijoje išliko vienu žinomiausių lietuviškų spiritinių gėrimų Sovietų Sąjungoje. Įrašai rodo, kad „*Vilniaus džinas*“ / „*Vilnius gin*“ rinkoje yra daugiau kaip 40 metų ir vis dar gaminamas pagal tradicinį lietuvišką receptą.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

~~„Geografinės aplinkos arba kilmės nuoroda~~ 6. Ryšys su geografinė vietovė

— ~~Su nuoroda susiję geografinės aplinkos arba kilmės duomenys~~ **Lietuvos geografija, geologija ir klimatas tiesiogiai veikia žaliavų (grūdų ir vandens) kokybę, o istoriškai šalis žinoma kaip prekybos kelių centras, tai lėmė egzotiškų prieskonių (apelsinų žievelių, kalendrų) naudojimą receptūroje.**

6.1. Istorija:

„*Vilniaus džino-džinas*“ / „*Vilnius Gin*“ gamybos proceso pradžia dokumentuose nėra tiksliai užfiksuota. Šiuo metu, ankstyviausias dokumentas, patvirtinantis „*Vilniaus džino-džinas*“ / „*Vilnius gin-Gin*“ gamybą, datuojamas XX a. aštuntuoju dešimtmečiu. Pasak legendos, produktas savo pavadinimą gavo iš Vilniaus miesto – Lietuvos sostinės. Vilniaus spirito varykloje „Vilniaus degtinė“ specialistas P. Pipiras sukūrė „*Vilniaus džino-džinas*“ / „*Vilnius gin-Gin*“ receptą.

1981 m. „*Vilniaus džino-džinas*“ / „*Vilnius gin-Gin*“ receptas buvo įtrauktas į **valstybinę** spiritinių gėrimų receptų knygą, kurią išleido **tuometinės** Sovietų Sąjungos maisto pramonės ministerija.

Parodoje „Agrobalt 95“ „AgroBalt 95“, vykusioje 1995 metais, „Vilniaus džinas“ buvo apdovanotas aukso medaliu.

Ilgą laiką šis produktas savo kategorijoje išliko vienu žinomiausių lietuviškų spiritinių gėrimų **tuometinėje** Sovietų Sąjungoje. Įrašai rodo, kad „Vilniaus džinas“ / „Vilnius gin“ rinkoje yra daugiau kaip 40-50 metų ir vis dar gaminamas pagal tradicinį lietuvišką receptą.“

Pagrindimas

Pakeista produkto specifikacijos skyrių ir jų punktų numeracija. Patikslintas geografinės nuorodos pavadinimas. Pakeitimas taip pat susijęs su istorinio laikotarpio aktualizavimu, todėl šiuo pakeitimu patikslinamas metų skaičius, nurodantis kiek metų rinkoje yra „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“, kuris gaminamas pagal tradicinį lietuvišką receptą.

10 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyriaus „Geografinės aplinkos arba kilmės nuoroda“ poskyris „Žaliavos“ (3 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Žaliavos.

Pagrindinės gėrimo gamybos sudedamosios dalys yra požeminis vanduo, grūdai, kadagių uogos, krapų ir kalendrų sėklos ir apelsinų žievelės.

Vilnių supa miškai, kuriuose auga kadagių uogos. Tradiciškai Lietuvos ūkininkai augina krapus ir s kalendras. Žaliavų prieinamumas darė įtaką gamybos procesui.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„6.2. Žaliavos-

Pagrindinės **spiritinio** gėrimo „Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ gamybos sudedamosios dalys yra požeminis vanduo, grūdai, kadagių uogos, krapų ir kalendrų sėklos ir apelsinų žievelės, **iš kurių požeminis vanduo ir grūdai yra lietuviškos kilmės.**

~~Vilnių supa miškai, kuriuose auga kadagių uogos. Tradiciškai Lietuvos ūkininkai augina krapus ir s kalendras. Žaliavų prieinamumas darė įtaką gamybos procesui.“~~

Pagrindimas

Panaikinta nuoroda į žaliavų (kadagių uogos, krapų ir kalendrų sėklos) kilmę, kad būtų užtikrinamas žaliavų kokybės ir tiekimo stabilumo užtikrinimas, išlaikant griežtą kontrolę tik vandens ir grūdų kilmei, kadangi Lietuvoje nėra sertifikuotų tiekėjų ar įmonių, galinčių užtikrinti nuolatinį, pramoniniam gamybos procesui reikalingą lietuviškos kilmės kadagių uogų, krapų ir kalendrų sėklų kiekį ir stabilią jų kokybę. Taip pat patikslinta vieta, kurioje gaminamas etilo alkoholis. Taip pat šiam produkto specifikacijos poskyriui suteiktas numeris.

11 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyriaus „Geografinės aplinkos arba kilmės nuoroda“ poskyris „Nacionalinės gamybos tradicijos“ (3 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Nacionalinės gamybos tradicijos

Unikalios „Vilniaus džino“ / „Vilnius gin“ organoleptinės savybės atsiranda iš toliau nurodomų nacionalinių gamybos tradicijų:

- gamybai naudojamų lietuviškos kilmės žaliavų – požeminio vandens, grūdų ir kadagių uogų;

- etilo alkoholio, gaunamo Lietuvos varykloje, gamybos metodo;
- tradicinio distiliatoriaus panaudojimo aromatizuotų spiritų gamybai;
- receptūros su originaliu kadagių uogų, krapų ir kalendrų sėklų, apelsinų žievelių deriniu.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„6.3. Nacionalinės gamybos tradicijos

Unikalios „*Vilniaus džino-džinas*“ / „*Vilnius gin-Gin*“ organoleptinės savybės atsiranda iš toliau nurodomų nacionalinių gamybos tradicijų:

- gamybai naudojamų lietuviškos kilmės žaliavų – požeminio vandens, grūdų ir kadagių uogų;
- etilo alkoholio, gaunamo Lietuvos **įmonės Obelių Distillery, UAB „Vilniaus degtinė“** filialo varykloje, gamybos metodo;
- tradicinio distiliatoriaus panaudojimo aromatizuotų spiritų gamybai;
- receptūros su originaliu kadagių uogų, krapų ir kalendrų sėklų, apelsinų žievelių deriniu.“

Pagrindimas

Pakeista produkto specifikacijos skyrių ir jų poskyrių numeracija. Patikslintas geografinės nuorodos pavadinimas. Panaikinta nuoroda į žaliavos kadagių uogos kilmę, kad būtų užtikrinamas žaliavų kokybės ir tiekimo stabilumo užtikrinimas, išlaikant griežtą kontrolę tik vandens ir grūdų kilmei, kadangi Lietuvoje nėra sertifikuotų tiekėjų ar įmonių, galinčių užtikrinti nuolatinį, pramoniniam gamybos procesui reikalingą lietuviškos kilmės kadagių uogų kiekį ir stabilią jų kokybę. Taip pat patikslinta vieta, kurioje gaminamas etilo alkoholis.

12 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyriaus „Geografinės aplinkos arba kilmės nuoroda“ poskyris „Specifinės geografinėi teritorijai priskiriamos spiritinio gėrimo savybės“ (3 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„*Specifinės geografinėi teritorijai priskiriamos spiritinio gėrimo savybės:*

Spiritiniai gėrimai iš grūdų dabartinės Lietuvos teritorijoje buvo gaminami nuo VIII–IX a. Kai kurie istorikai tvirtina, kad lietuviai buvo vieni pirmųjų pasaulyje, pradėję distiliuoti iš grūdų gaminamus spiritinius gėrimus.

Pagrindines „*Vilniaus džino*“ / „*Vilnius Gin*“ skonio savybes suteikia didelis kadagių uogų ir rektifikuoto etilo alkoholio, kuris buvo gaminamas Lietuvoje iš grūdų, naudojant tradicinį konkretų rektifikacijos metodą, kiekis.

Pirmiausia, konkrečias „*Vilniaus džino*“ / „*Vilnius gin*“ savybes nustato jo kilmė – specialiai apdorotas požeminis vanduo, grūdai ir kadagių uogos turi išskirtines augimo sąlygas Lietuvos Respublikoje, kurios suteikia unikalias organoleptines savybes. Kita vertus, tokio spiritinio gėrimo išskirtinumas taip pat atsiranda iš specialių gamybos technologijų: aromatizuoti spiritai gaminami dar kartą distiliuojant grūdinių rektifikuotą etilo alkoholį su kadagių uogomis, krapų ir kalendrų sėklomis ir apelsinų žievelėmis tradiciniame distiliatoriuje, kontroliuojant slėgį ir temperatūrą. Trečia, Lietuva jau daugelį amžių žinoma kaip prekybos kelių tarp rytų ir vakarų, šiaurės ir pietų centras, dėl šios priežasties šioje receptūroje yra tokie egzotiški prieskoniai kaip apelsinų žievelės ar kalendros.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„6.4. Specifinės geografinėi teritorijai priskiriamos spiritinio gėrimo savybės:

Spiritiniai gėrimai iš grūdų dabartinės Lietuvos teritorijoje buvo gaminami nuo VIII–IX a. Kai kurie istorikai tvirtina, kad lietuviai buvo vieni pirmųjų pasaulyje, pradėję distiliuoti iš grūdų gaminamus spiritinius gėrimus.

Pagrindinės Esminės „*Vilniaus džino-džinas*“ / „*Vilnius Gin*“ skonio savybes **nulemia gausus suteikia didelis** kadagių uogų **kiekis bei ir** rektifikuoto etilo alkoholio, kuris buvo pagamintas Lietuvoje iš grūdų, **taikant** naudojant tradicinį konkretų rektifikacijos metodą, **kiekis pagamintas grūdinis rektifikuotas etilo alkoholis.**

Pirmiausia, konkrečias „*Vilniaus džino-džinas*“ / „*Vilnius gin-Gin*“ savybes nustato jo kilmė – specialiai apdorotas požeminis vanduo, grūdai, **kurie ir** kadagių uogos turi išskirtines augimo sąlygas Lietuvos Respublikoje, **kurios suteikia-suteikiančias** unikalias organoleptines savybes. Kita vertus, tokio spiritinio gėrimo išskirtinumas taip pat atsiranda iš specialių gamybos technologijų: aromatizuoti spiritai gaminami dar kartą distiliuojant grūdinį rektifikuotą etilo alkoholį su kadagių uogomis, krapų ir kalendrų sėklomis ir apelsinų žievelėmis tradiciniame distiliatoriuje, kontroliuojant slėgį ir temperatūrą. Trečia, Lietuva jau daugelį amžių žinoma kaip prekybos kelių tarp rytų ir vakarų, šiaurės ir pietų centras, dėl šios priežasties šioje receptūroje yra tokie egzotiški prieskoniai kaip apelsinų žievelės ar kalendros.“

Pagrindimas

Pakeista produkto specifikacijos skyrių ir jų poskyrių numeracija. Patikslintas geografinės nuorodos pavadinimas. Panaikinta nuoroda į žaliavos kadagių uogos kilmę, kad būtų užtikrinamas žaliavų kokybės ir tiekimo stabilumo užtikrinimas, išlaikant griežtą kontrolę tik vandens ir grūdų kilmei, kadangi Lietuvoje nėra sertifikuotų tiekėjų ar įmonių, galinčių užtikrinti nuolatinį, pramoniniam gamybos procesui reikalingą lietuviškos kilmės kadagių uogų kiekį ir stabilią jų kokybę.

13 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyrius „Europos Sąjungos arba nacionalinės / regioninės nuostatos“ (3-4 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Europos Sąjungos arba nacionalinės / regioninės nuostatos:

Europos Sąjunga:

2008 m. sausio 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentas (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinant Tarybos Reglamentą (EEB) Nr. 1576/89 (OJ L 39, 13.2.2008, 16 psl.)

Lietuva (nacionalinis lygmuo):

Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techninis reglamentas, patvirtintas 2003 m. balandžio 7 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-139.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„Europos Sąjungos arba nacionalinės / regioninės nuostatos:

Europos Sąjunga:

2008 m. sausio 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos Reglamentas (EB) Nr. 110/2008 dėl spiritinių gėrimų apibrėžimo, apibūdinimo, pateikimo, ženklinimo ir geografinių nuorodų apsaugos bei panaikinant Tarybos Reglamentą (EEB) Nr. 1576/89 (OJ L 39, 13.2.2008, 16 psl.)

Lietuva (nacionalinis lygmuo):

~~Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techninis reglamentas, patvirtintas 2003 m. balandžio 7 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-139.~~

8. Kompetentingų institucijų arba, jei yra, įstaigų, kurios pagal Reglamento (ES) 2019/787 38 straipsnį tikrina atitiktį produkto specifikacijos nuostatoms, pavadinimai, adresai ir jų konkrečios užduotys;

„Vilniaus džinas“ / „Vilnius Gin“ produkto specifikacijos laikymosi ir tikrinimą reguliariai atlieka Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos įgaliota kontrolės institucija:

Pavadinimas: Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba

Adresas: Siesikų g. 19, LT-07170 Vilnius

Šalis: Lietuva“

Pagrindimas

Produkto specifikacijoje išbraukiamos Europos Sąjungos arba nacionalinės / regioninės nuostatos, tačiau papildomai nurodoma kompetentingos institucijos, kuri tikrina atitiktį produkto specifikacijos nuostatoms, pavadinimas, adresas ir jos konkrečios užduotys, vadovaujantis Reglamento (ES) 2019/787 nuostatomis, kur nurodoma, kad saugoma geografinė nuoroda turi atitikti produkto specifikaciją, kurioje turi būti nurodoma kompetentingų institucijų arba, jei yra, įstaigų, kurios pagal 38 straipsnį tikrina atitiktį produkto specifikacijos nuostatoms, pavadinimai, adresai ir jų konkrečios užduotys, tačiau joje nereikalaujama nurodyti Europos Sąjungos arba nacionalinių / regioninių nuostatų.

14 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyrius „Specifinis žymėjimas“ (4 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Specifinis žymėjimas

Sudedamųjų dalių sąrašas turi būti ženklinamas kaip nurodyta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-139 patvirtintame 2003 m. balandžio 7 d. Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente.“

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„~~Specifinis žymėjimas~~ 7. Specialios ženklinimo taisyklės

Sudedamųjų dalių sąrašas turi būti ženklinamas kaip nurodyta **Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. balandžio 7 d. įsakymu Nr. 3D-139 „Dėl Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“** ~~patvirtintame 2003 m. balandžio 7 d. Spiritinių gėrimų gamybos, tvarkymo ir prekinio pateikimo techniniame reglamente.~~“

Pagrindimas

Pakeista produkto specifikacijos skyrių numeracija, o šis 7 skyrius perkeltas po 6 skyriumi „Ryšys su geografinė vietovė“. Produkto specifikacijoje nacionalinis teisės aktas suderintas su šiuo metu galiojančiu nacionaliniu teisės aktu dėl spiritinių gėrimų geografinių nuorodų reglamentavimo, todėl patikslintas nacionalinio teisės akto pavadinimas.

15 pakeitimas

Dabartinėje specifikacijoje (skyrius „Pareiškėjas“ (4 psl.)) pateikiamas toliau nurodytas tekstas:

„Pareiškėjas

— Šalis narė, trečioji valstybė arba juridinis / fizinis asmuo: **AB „Vilniaus degtinė“**

— Adresas (gatvės ir numeris, miestas ir pašto kodas, valstybė): **Panerių g. 47, LT-03160 Vilnius, Lietuva**

— Teisinis statusas (juridinių asmenų atveju): **Akcinė bendrovė**

Šis tekstas iš dalies keičiamas toliau pateiktu tekstu:

„9. Pareiškėjas

— ~~Šalis narė, trečioji valstybė arba juridinis / fizinis asmuo~~ **Juridinio asmens pavadinimas: AB UAB „Vilniaus degtinė“**

— Adresas (~~gatvės~~ **gatvė** ir ~~namo~~ numeris, miestas ir pašto kodas, valstybė): **Panerių g. 47, LT-03160 Vilnius, Lietuva**

— Teisinis statusas (juridinių asmenų atveju): ~~Akcinė~~ **Uždaroji akcinė bendrovė**

Priedai:

1 priedas. Pirmosios ženklavimo etiketės, 4 lapai.

Pagrindimas

Pakeitimu patikslintas pareiškėjo statusas, kuris susijęs su juridinio asmens statuso pasikeitimu, todėl patikslinta pasikeitusi įmonės teisinė forma. Taip pat produkto specifikacija papildoma priedu „Pirmosios ženklavimo etiketės“, todėl papildomai pridedami 4 lapai, kuriose nurodytos pirmosios spiritinio gėrimo „*Vilniaus džinas*“ / „*Vilnius Gin*“ ženklavimo etiketės.

Bendrasis dokumentas niekada nebuvo paskelbtas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

8. Priedai

1. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos kanclerio potvarkis, kuriuo patvirtinama, kad standartinio pakeitimo patvirtinimas ir pranešimas apie jį atitinka standartinio pakeitimo patvirtinimo sąlygas pagal Reglamentą (ES) 2024/1143 ir pagal jį priimtas nuostatas;
2. Paskelbta suvestinė produkto specifikacijos redakcija;
3. Bendrasis dokumentas.