

Suvestinė redakcija nuo 2004-05-01

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2000, Nr. [20-517](#), i. k. 1002330ISAK00000060

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO

Į S A K Y M A S

DĖL DŽEMŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO

2000 m. vasario 29 d. Nr. 60

Vilnius

Įgyvendindamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. rugsėjo 29 d. nutarimu Nr. 1076 „Dėl Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė acquis priėmimo programa) teisės derinimo priemonių ir acquis įgyvendinimo priemonių 1999 metų planų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [83-2473](#)) patvirtintą Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė acquis priėmimo programa) teisės derinimo priemonių 1999 metų planą (priemonės kodas 3.1.2.2-T-A9),

1. T v i r t i n u Džemų ir panašių produktų techninį reglamentą (pridedama).
2. Nustatau, kad Džemų ir panašių produktų techninio reglamento nuostatos taikomos nuo 2002 m. sausio 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

EDVARDAS MAKELIS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 60
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2003 m. spalio 24 d. įsakymo Nr. 3D-455
redakcija)

DŽEMŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

Džemų ir panašių produktų techninis reglamentas (toliau – Reglamentas) parengtas pagal Europos Tarybos 2001 m. gruodžio 20 d. direktyvą 2001/113/EC dėl vaisių džemų, želė ir marmeladų bei saldintos kaštonų tyrės, skirtos žmonių mitybai.

I. TAIKymo SRITIS

1. Šis Reglamentas taikomas šiems į rinką tiekiamiems produktams:
 - 1.1. aukščiausiosios rūšies džemui;
 - 1.2. džemui;
 - 1.3. aukščiausiosios rūšies želė;
 - 1.4. želė;
 - 1.5. marmeladui;
 - 1.6. saldintai valgomųjų kaštonų tyrėi.
2. Šio Reglamento nuostatos netaikomos 1.1–1.6 punktuose nurodytiems produktams, naudojamiems gaminant smulkius kepinius, pyragaičius ir sausainius.

II. PRODUKTŲ APIBŪDINIMAI

3. Šiame Reglamente vartojami produktų apibūdinimai:
 - 3.1. Aukščiausiosios rūšies džemas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukrų, vienos arba kelių rūšių vaisių nekoncentruoto minkštimo bei vandens. Aukščiausiosios rūšies erškėtuogių, besėklių aviečių, gervuogių, juodųjų serbentų, girtuoklių ir raudonųjų serbentų džemas gali būti pagamintas vien tik iš šių vaisių nekoncentruotos tyrės arba jos dalies. Aukščiausiosios rūšies citrusinių vaisių džemas gali būti pagamintas iš viso vaisiaus, supjaustyto juostelėmis ir/arba griežinėliais. Gaminant aukščiausiosios rūšies džemą iš obuolių, kriaušių, slyvų su neatsiskiriančiais kauliukais, arbūzų, melionų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų, negalima šių vaisių naudoti mišinyje su kitais vaisiais. Vaisių minkštimo kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip: 450 g visų rūšių vaisių, išskyrus 350 g raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankio uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių, cidonijų; 250 g imbiero; 230 g anakardžių; 80 g pasiflorų.
 - 3.2. Džemas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukrų, vienos arba kelių rūšių vaisių minkštimo ir/arba tyrės bei vandens. Tačiau citrusinių vaisių džemas gali būti pagamintas iš viso vaisiaus, supjaustyto juostelėmis ir/arba griežinėliais. Vaisių minkštimo ir/ar tyrės kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip: 350 g visų rūšių vaisių, išskyrus 250 g raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankio uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių, cidonijų; 150 g imbiero; 160 g anakardžių; 60 g pasiflorų.
 - 3.3. Aukščiausiosios rūšies želė – mišinys, pagamintas iš cukrų ir vienos arba kelių rūšių vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų. Vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip aukščiausiosios rūšies džemo, nurodyto šio Reglamento 3.1 punkte. Nurodyti kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens, sunaudoto ruošiant vandeninius ekstraktus, kiekį. Gaminant aukščiausiosios rūšies želė iš obuolių, kriaušių, slyvų su neatsiskiriančiais kauliukais, arbūzų, melionų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų, šie vaisiai mišinyje su kitais vaisiais nenaudojami.

3.4. Želė – mišinys, pagamintas iš cukrų ir vienos arba kelių rūšių vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų. Vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip džemo, nurodyto šio Reglamento 3.2 punkte. Nurodyti kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens, sunaudoto ruošiant vandeninius ekstraktus, kiekį.

3.5. Marmeladas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš vandens, cukrų ir vieno ar kelių citrusinių vaisių produktų: minkštimo, tyrės, sulčių, vandeninių ekstraktų ir žievelės. Citrusinių vaisių kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip 200 g, iš kurių ne mažiau kaip 75 g turi būti iš vidinio sluoksnio (endokarpio).

Pavadinimas „želė marmeladas“ gali būti vartojamas, jei produkte nėra netirpių medžiagų, išskyrus nedidelius smulkiai supjaustytos žievelės kiekius.

3.6. Saldinta kaštonų tyrė – tam tikros konsistencijos mišinys, pagamintas iš vandens, cukrų ir kaštonų (*Castanea sativa*) tyrės. Kaštonų tyrės kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip 380 g.

4. Tirpių sausųjų medžiagų kiekis produktuose, nurodytuose šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose, turi būti ne mažesnis kaip 60 %, matuojant refraktometro pagalba, išskyrus tuos produktus, kuriuose cukrūs visiškai arba iš dalies yra pakeisti saldikliais.

5. Gaminant šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose nurodytus produktus, kurių energetinė vertė yra sumažinta, tirpių sausųjų medžiagų kiekis gali būti mažesnis kaip 60 %, matuojant refraktometru.

6. Gaminant mišinius, minimalus vaisių kiekis, nurodytas šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose, skirtingų rūšių vaisiams turi būti sumažintas proporcingai sunaudotai tų vaisių daliai.

III. ŽALIAVŲ APIBŪDINIMAI

7. Šiame Reglamente vartojami žaliavų apibūdinimai:

7.1. Vaisiai – švieži, sveiki, be gedimo požymių, turintys visas pagrindines sudedamąsias dalis ir pakankamai prinokę, kad tikėtų šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodytų produktų gamybai, prieš tai juos nuvalius, pašalinus defektines vietas, viršūnėles ir kotelius. Šiame Reglamente pomidorai, valgomųjų rabarbarų lapkočių, morkų, saldžiųjų bulvių, agurkų, moliūgų, melionų ir arbūzų valgomosios dalys yra laikomos vaisiais; imbieras reiškia šviežias, džiovintas arba konservuotas sirupe valgomasias imbiero augalo šaknis.

7.2. Vaisių minkštimas – valgomoji vaisiaus dalis su žievele, odele, sėklomis, kauliukais arba be jų, kuri gali būti supjaustyta arba susmulkinta, bet nesutrinta į tyrę.

7.3. Vaisių tyrė – sutrinta į tyrę valgomoji vaisiaus dalis be žievelės, odės, sėklų, kauliukų ir kitų atliekų.

7.4. Vaisių vandeniniai ekstraktai – vaisių vandeniniai ekstraktai, kurie, neįskaitant gamybos metu patirtų nuostolių, turi visas vandenyje tirpias naudotų vaisių sudedamąsias dalis.

7.5. Cukrūs – pusbaltis cukrus, cukrus arba baltas cukrus, labai baltas cukrus, cukraus tirpalas, invertuoto cukraus tirpalas, invertuoto cukraus sirupas, gliukozės sirupas, sausas gliukozės sirupas, dekstrozė ar bevandenė dekstrozė, dekstrozė ar dekstrozės monohidratas, fruktozė turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, techninio reglamento, patvirtinto žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 22 d. įsakymu Nr. 368 (Žin., 2000, Nr. 110-3541), reikalavimus, fruktozės sirupas, cukrūs, ekstrahuoti iš vaisių, rudasis cukrus.

IV. ŽALIAVŲ APDOROJIMAS

8. Žaliavos, nurodytos šio Reglamento 7.1–7.4 punktuose, gali būti apdorojamos šiais būdais:

8.1. kaitinant, atšaldant, užšaldant;

8.2. džiovinant sublimacijos būdu;

8.3. tirštinant iki techniškai įmanomos koncentracijos;

8.4. pridedant sieros dioksido (E 220) ir jo druskų (E 221, E 222, E 223, E 224 ir E 227), išskyrus žaliavas, naudojamas aukščiausiosios rūšies produktų gamyboje. Maksimalus sieros dioksido kiekis šio Reglamento 3.2, 3.4–3.6 punktuose apibūdintuose produktuose negali viršyti Lietuvos higienos normoje *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* (Žin., 1999, Nr. 3-76) nurodytų normų.

9. Abrikosai ir slyvos, naudojami džemų gamyboje, gali būti apdoroti ir kitais dehidratacijos būdais, išskyrus džiovinimą sublimacijos būdu.

10. Citrusinių vaisių žievelė gali būti konservuota sūryme.

V. PAPILDOMOS SUDEDAMOSIOS DALYS

11. Šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose apibūdintiems produktams gaminti gali būti naudojamos papildomos sudedamosios dalys:

11.1. medus, atitinkantis Medaus techninio reglamento, patvirtinto žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 (Žin., 2003, Nr. 81-3714), reikalavimus, kuris visiškai arba iš dalies pakeičia cukraus rūšis;

11.2. vaisių sultys (tikrai džemams);

11.3. citrusinių vaisių sultys (tikrai kitų rūšių vaisių džemams, aukščiausiosios rūšies džemams, želė ir aukščiausiosios rūšies želė);

11.4. raudonųjų vaisių sultys (tikrai džemams ir aukščiausiosios rūšies džemams iš erškėtuogių, braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų, slyvų ir rabarbarų);

11.5. raudonųjų burokėlių sultys (tikrai džemams ir želė iš braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų ir slyvų);

11.6. citrusinių vaisių eteriniai aliejai (tikrai marmeladams ir želė marmeladams);

11.7. valgomieji aliejai ir riebalai (kaip antiputokšliai visiems produktams);

11.8. skystas pektinas (visiems produktams);

11.9. citrusinių vaisių žievelė (džemams, aukščiausiosios rūšies džemams, želė ir aukščiausiosios rūšies želė);

11.10. kvapiosios pelargonijos (*Pelargonium odoratissimum*) lapai (džemams, aukščiausios rūšies džemams, želė ir aukščiausiosios rūšies želė, pagamintiems iš cidonijų);

11.11. spiritai, vynai ir likeriniai vynai, riešutai, kvapieji augalai, prieskoniai, vanilė ir vanilės ekstraktai (visiems produktams);

11.12. vanilinas (visiems produktams).

VI. SAUGOS REIKALAVIMAI

12. Šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodyti produktai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir parduodami laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 15:2003 Maisto higiena* (Žin., 2003, Nr. 70-3205).

13. Mikrobinis užterštumas turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 26:1998 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis* (Žin., 1998, Nr. 99-2753).

14. Maisto priedai turi atitikti Lietuvos higienos normoje *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* nurodytas normas.

15. Tara turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu* (Žin., 2002, Nr. 28-1010).

16. Teršalų ir pesticidų likučiai neturi viršyti koncentracijų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 54:2001 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos* (Žin., 2002, Nr. 34-1269).

VII. ŽENKLINIMAS

17. Ženklinant šiame Reglamente nurodytus produktus, turi būti vadovaujama Lietuvos higienos normos *HN 119:2002 Maisto produktų ženklinimas* (Žin., 2003, Nr. 13-530) reikalavimais, kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nuostatomis bei šiais reikalavimais:

17.1. produktų pavadinimai, nurodyti šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose, privalo būti taikomi prekyboje tik šiame Reglamente nurodytiems produktams apibūdinti. Tačiau šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodytų produktų pavadinimai gali būti vartojami kaip papildomi prie kitų produktų, kurių negalima supainioti su 3.1–3.6 punktuose apibūdintais produktais, pavadinimo;

17.2. produkto pavadinimas turi būti papildomas nuoroda į vieną ar kelias naudotų vaisių rūšis mažėjančia tvarka pagal panaudotos žaliavos masę. Tačiau, jei produktas pagamintas iš trijų ar daugiau vaisių rūšių, vaisių pavadinimus galima pakeisti žodžiais „kelių rūšių vaisiai“ ar panašia formuluote arba nurodyti panaudotų vaisių rūšių skaičių;

17.3. sudedamųjų dalių sąrašė turi būti nurodoma: „sieros dioksidas“, jei sieros dioksido (E 20) likutis produkte yra didesnis kaip 10 mg/kg;

17.4. etiketėje turi būti:

17.4.1. žodžiai „paruošta iš..... g vaisių 100 g“, kur trūkstamas skaičius parodo vaisių minkštimo, tyrės, sulčių ar vandeninių ekstraktų kiekį 100 g gatavo produkto, atėmus vandens kiekį, jei buvo naudotas vandeniniams ekstraktams ruošti;

17.4.2. žodžiai „bendras cukraus kiekis..... g 100 g“, kur trūkstamas skaičius yra bendras cukraus kiekis, nustatytas refraktrometru esant 20 °C temperatūrai gatavame produkte, su leidžiamu ± 3 refraktometro laipsnių nuokrypiu. Cukraus kiekio neprivaloma nurodyti, jei etiketėje nurodomas maistingumas ir yra mitybinis teiginys apie cukrų.

17.5. Užrašai, nurodyti šio Reglamento 17.4.1 ir 17.4.2 punktuose, turi būti pateikiami aiškiais raidėmis tame pačiame matymo lauke kaip ir produkto pavadinimas.

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-455](#), 2003-10-24, Žin., 2003, Nr. 101-4564 (2003-10-29), i. k. 1032330ISAK003D-455

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [428](#), 2001-12-06, Žin., 2001, Nr. 104-3728 (2001-12-12), i. k. 1012330ISAK00000428

Dėl žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymo Nr. 60 „Dėl Džemų ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“ papildymo

2.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-455](#), 2003-10-24, Žin., 2003, Nr. 101-4564 (2003-10-29), i. k. 1032330ISAK003D-455

Dėl žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymo Nr. 60 "Dėl Džemų ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo" ir 2000 m. vasario 29 d. įsakymo Nr. 61 "Dėl Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo" pakeitimo