

Suvestinė redakcija nuo 2004-01-01 iki 2004-04-30

Įsakymas paskelbtas: Žin. 1999, Nr. [46-1467](#), i. k. 0992330ISAK00000210

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO
Į S A K Y M A S
DĖL PRIVALOMŲJŲ KOKYBĖS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO

1999 m. gegužės 20 d. Nr. 210
Vilnius

Vykdydamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1998 m. sausio 29 d. nutarimą Nr. 112 bei siekdamas suderinti Respublikoje galiojančius normatyvinius dokumentus su analogiškų Europos Sąjungos bei Codex Alimentarius komisijos dokumentų reikalavimais, apsaugoti rinką nuo nekokybiškų vietinės gamybos ir importuotų produktų,

1. T v i r t i n u pridėdamus privalomuosius kokybės reikalavimus:
- termiškai apdoroto geriamojo pieno (KPN kodas 0401);
 - fermentinių sūrių (KPN kodas 0406);
 - lydytų sūrių (KPN kodas 0406. 30);
 - pieno riebalų produktų (KPN kodas 0405.10,20,90);
 - valgomųjų ledų (KPN kodas 2105);
 - raugintų pieno gėrimų (KPN kodai 0403.90.51,53; 0403.90.61,63 ir 0403.90.91,93).

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

Nr. [355](#), 2002-09-20, Žin., 2002, Nr. 93-4010 (2002-09-25), i. k. 1022330ISAK00000355

2. Nustatau, kad:

2.1. juridiniai ir fiziniai asmenys vadovaujasi šiais reikalavimais rengdami pieno produktų gamybos normatyvinius dokumentus, prekiaudami savo gamybos ir importuotais pieno produktais.

2.2. pieno produktų gamybos įmonės gali naudoti turimas etiketes bei įpakavimo medžiagas iki 2001 m. sausio 1 d.

L. E. ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO PAREIGAS

EDVARDAS MAKELIS

SUDERINTA
Lietuvos valstybinės kokybės
inspekcijos viršininkas
B. Pauža
1999 05 12

SUDERINTA
Respublikinio mitybos centro
direktorė
K. Kadziauskienė
1999 05 11

PATVIRTINTA

l. e. žemės ūkio ministro pareigas

1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210

PRIVALOMIEJI TERMIŠKAI APDOROTO GERIAMOJO PIENO KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Šis dokumentas nustato privalomuosius kokybės reikalavimus į Lietuvos rinką patiekiamam termiškai apdorotam geriamajam pienui (KPN kodas 0401), pagamintam Lietuvoje arba importuotam.

Reikalavimai parengti atsižvelgiant į šiuos dokumentus:

1987 m. liepos 2 d. Tarybos reglamentas (EEC) Nr. 1898/87, nustatantis reikalavimus pieno ir jo produktų pavadinimų apsaugai rinkoje.

1991 m. vasario 14 d. Komisijos nutarimas 91/180/EEC, nustatantis žalio pieno ir termiškai apdoroto pieno analizės ir kontrolės metodus;

1992 m. birželio 16 d. Tarybos direktyva 92/46/EEC, nustatanti higienos taisyklės dėl žalio pieno, termiškai apdoroto pieno ir pieno produktų gamybai skirtą pieno gamybos ir patekimo į rinką;

1992 m. lapkričio 14 d. Tarybos nutarimas 92/608/EEC, nustatantis termiškai apdoroto pieno, skirtą žmonių naudojimui, analizės ir kontrolės metodus;

1997 m. gruodžio 18 d. Tarybos reglamentas (EC) Nr. 2597/97, nustatantis papildomas taisyklės geriamajam pienui, organizuojant pieno ir pieno produktų rinką.

1999 m. liepos 19 d. Tarybos reglamentas (EC) Nr. 1602/1999, nustatantis papildomas taisyklės geriamam pienui, organizuojant pieno ir pieno produktų rinką.

Preambulės pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

I. TAIKYMO SRITIS

1. Šie privalomieji reikalavimai taikomi visiems produktams, atitinkantiems 2-ajame skyriuje pateiktas sąvokas.

II. SĄVOKOS

2. **Termiškai apdorotas geriamasis pienas** – produktas, skirtas parduoti vartotojui be tolesnio apdorojimo.

3. **Nenugriebtas pienas** – termiškai apdorotas pienas, kurio riebalų kiekis atitinka vieną iš išvardytų reikalavimų:

3.1. **normalizuotas nenugriebtas pienas** – pienas, kurio riebalų kiekis ne mažesnis kaip 3,50 %;

3.2. **nenormalizuotas nenugriebtas pienas** arba **natūralus pienas** – pienas, kurio riebalų kiekis nebuvo pakeistas nei tuoj po melžimo, nei pridedant arba separuojant pieno riebalus, arba maišant su pienu, kurio natūralus riebalų kiekis buvo pakeistas. Tokio pieno riebalų kiekis turi būti ne mažesnis kaip 3,50 %.

4. **Pusriebis pienas** – termiškai apdorotas pienas, kurio riebalų kiekis ne mažesnis kaip 1,50 % ir ne didesnis kaip 1,80 %.

5. **Nugriebtas (liesas) pienas** – termiškai apdorotas pienas, kurio riebalų kiekis ne didesnis kaip 0,50 %.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

PASTABOS: 1. 3.1 p. numatyta pieno kategorijai iki 2001 01 15 Vyriausybės nutarimu Nr. 43 patvirtintoje Lietuvos Respublikos derybinėje pozicijoje numatyto pereinamojo laikotarpio pabaigos leidžiama priskirti normalizuotą pieną, kurio riebumas 3,2 %.

2. 4 p. numatyta pieno kategorijai iki pereinamojo laikotarpio pabaigos leidžiama priskirti 1,0 %, ir 2,5 % riebumo pieną, o iki narystės ES gali būti gaminamas ir 2 % riebumo pienas.

Pastabos pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, *Žin.*, 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

III. ŽALIAVA

6. Terminiškai apdorotas geriamasis pienas turi būti gaminamas iš žalio pieno, kuris atitinka LST 1137 reikalavimus.

7. Jeigu žalias pienas, naudojamas termiškai apdoroto geriamojo pieno gamybai, neperdirbamas per keturias valandas po jo priėmimo, jis turi būti atšaldytas iki +6°C arba žemesnės teigiamos temperatūros ir laikomas šioje temperatūroje iki perdirbimo.

8. Jeigu žalias pienas neperdirbamas per 36 valandas po jo priėmimo, prieš terminį apdirbimą būtina jį patikrinti. Jeigu tiesioginiu arba netiesioginiu metodu nustatoma, kad šio pieno bendras bakterijų skaičius 30°C temperatūroje viršija 300 000/1ml pieno, toks pienas negali būti naudojamas termiškai apdoroto geriamojo pieno gamybai.

Pastaba. 8 p. reikalavimai turi įsigalioti nuo 2000 m., kai įsigalios griežtesni LST 1137 reikalavimai. Iki to laiko bendras bakterijų skaičius 30°C temperatūroje, išlaikius neperdirbtą žalią pieną 36 valandas po priėmimo, turi neviršyti 1 000 000/1ml pieno.

IV. HIGIENA

9. Terminiškai apdorotas geriamasis pienas turi būti gaminamas, laikomas, gabenamas ir pardavinėjamas laikantis HN 15 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“ nurodymų.

10. Terminiškai apdorotame geriamajame piene neturi būti toksiškųjų elementų, pesticidų likučių, antibiotikų, mikotoksinų, hormoninių preparatų, radioaktyviųjų izotopų ir kitų žmogaus sveikatai kenksmingų medžiagų kiekių ir koncentracijų, kurie viršytų nurodytus HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“.

11. Terminiškai apdoroto geriamojo pieno mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti nurodytus HN 26 „Maistinės žaliavos ir maisto produktai. Leidžiamas bakterinio užterštumo lygis“.

V. SUDĖTIES IR KOKYBĖS REIKALAVIMAI

12. Terminiškai apdoroto geriamojo pieno užšalimo temperatūra turi būti ne aukštesnė kaip minus 0,520°C.

13. Terminiškai apdoroto geriamojo pieno lyginamasis svoris (tankis) turi būti ne mažesnis kaip 1028 gramų viename litre pieno, kurio riebumas 3,50 % (pagal svorį) arba ekvivalentiškas pienui, kurio riebumas yra kitoks.

14. Terminiškai apdoroto geriamojo pieno baltymų kiekis turi būti ne mažesnis kaip 2,90 % (pagal svorį) pienui, kurio riebumas 3,50 % (pagal svorį) arba ekvivalentiškas pienui, kurio riebumas yra kitoks.

Pastaba. 12-14 p. reikalavimai turi įsigalioti nuo 2002 m. sausio 1 d.

VI. NORMALIZAVIMAS IR SUDĖTIES PAKEITIMAS

15. Geriamojo pieno sudėtį galima pakeisti tokiais būdais:

- normalizuojant pagal riebalų kiekį – pridedant arba atskiriant grietinėlę arba pridedant nenugriebto, pusiau nugriebto ar nugriebto pieno;

- praturtinant baltymais, mineralinėmis druskomis arba vitaminais. Jeigu pridedama baltymų, jų kiekis produkte turi būti ne mažesnis kaip 3,80 % (pagal svorį);
- sumažinant laktozės kiekį, ją skaldant į gliukozę ir galaktozę.

VII. TERMINIS APDOROJIMAS

16. Reikalavimai pasterizuotam pienui:

16.1. pasterizuotas pienas turi būti:

a) pasterizuotas, naudojant įvairias temperatūros ir laiko kombinacijas, įgalinančias gauti ekvivalentišką efektą, arba

b) termiškai apdorotas aukštoje temperatūroje trumpą laiko tarpą (mažiausiai 71,7°C temperatūroje 15 sekundžių arba taikant kitokią ekvivalentišką temperatūros ir laiko kombinaciją);

16.2. pasterizuoto pieno fosfatazės reakcija turi būti neigiama, o peroksidazės reakcija – teigiama. Pasterizuotas pienas, kurio peroksidazės reakcija yra neigiama, turi būti ženklinamas kaip „pasterizuotas aukšta temperatūra“;

16.3. pasterizuotas pienas turi būti atšaldytas iki ne aukštesnės kaip 6°C temperatūros kaip galima greičiau po pasterizacijos.

17. Reikalavimai sterilizuotam pienui:

17.1. sterilizuotas pienas turi būti kaitintas ir sterilizuotas aukštesnėje kaip 100°C temperatūroje arba hermetiškai uždarytoje taroje, kurios dangtelis turi išlikti nepalietas terminio apdorojimo metu, arba naudojant tolydinio srauto procesą ir aseptinį išpilstymą;

17.2. penkiolika parų uždaroje taroje 30°C temperatūroje išlaikytame sterilizuotame piene neturi būti jokių gedimo požymių arba juslinių rodiklių pokyčių. Jeigu būtina, laikymo sąlygas galima pakeisti, pieną išlaikant 7 paras uždaroje taroje +55°C temperatūroje.

18. Reikalavimai ultra aukšta temperatūra (UAT) apdorotam pienui:

18.1. UAT apdorotas pienas – tai pienas, gautas kaitriosios sterilizacijos būdu, pasiekiant trumpalaikį aukštos temperatūros poveikį (ne mažiau kaip 135°C, ne trumpiau kaip 1 sekundę), kuris užtikrina visų žalingų mikroorganizmų ir jų sporų sunaikinimą, ir išpilstant į aseptinę tarą. Fizikiniai, cheminiai ir jusliniai UAT apdoroto pieno pokyčiai yra minimalūs;

18.2. penkiolika parų uždaroje taroje 30°C temperatūroje išlaikytame UAT apdorotame piene neturi būti jokių gedimo požymių arba juslinių pokyčių. Jeigu būtina, laikymo sąlygas galima pakeisti, pieną išlaikant 7 paras uždaroje taroje +55°C temperatūroje;

18.3. UAT apdorotas pienas turi būti išpilstytas į aseptinę nepermatomą tarą tuoj pat po terminio apdorojimo;

18.4. jeigu pieno apdorojimui UAT taikomas procesas, kurio metu pienas tiesiogiai kontaktuoja su garais, garai turi būti gaminami iš maistui tinkamo vandens. Tokie garai neturi teršti pieno pašalinėmis medžiagomis. Be to, procesas turi būti atliekamas taip, kad termiškai apdorotame piene nepasikeistų vandens kiekis.

19. Aukštoje temperatūroje pasterizuotas pienas, UAT apdorotas pienas arba sterilizuotas pienas gali būti gaminamas iš termizuoto arba pradiname technologinio proceso etape termiškai apdoroto pieno. Tokiu atveju pradinio terminio apdorojimo temperatūros/laiko kombinacija turi būti mažesnė arba ekvivalentiška pasterizacijos režimui, o pieno prieš antrinį terminį apdorojimą peroksidazės reakcija – teigiama. Pradinis terminis apdorojimas turi būti pažymėtas produktą lydinčiuose dokumentuose.

20. Termiškai apdoroto geriamojo pieno gamyboje turi būti naudojami valstybės priežiūros institucijų pareigūnų aprobuoti ir leisti naudoti kaitinimo procesai, kaitinimo temperatūra ir trukmė, kaitinimo įrangos tipai, srauto nukreipimo vožtuvai ir temperatūros kontrolės bei užrašymo prietaisai.

21. Temperatūros užrašymo prietaisų duomenys turi būti datuojami ir laikomi dvejus metus. Tiek laiko jų gali reikalauti valstybės priežiūros institucijų pareigūnai.

VII. ŽENKLINIMAS

22. Produktas ženklintas vadovaujantis ūkio ministro 1998 04 16 įsakymu Nr. 137 patvirtintų Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)) nuostatomis ir šio reglamento 23-26 punktų reikalavimais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

23. Termiškai apdoroto geriamojo pieno pavadinimas yra „pienas“, įvardijant jo pagaminimo būdą:

23.1. „normalizuotas nenugriebtas“, „nenormalizuotas nenugriebtas“ arba „natūralus“, „pusriebis“ ir „nugriebtas“ arba „liesas“;

23.2. „pasterizuotas“, „pasterizuotas aukšta temperatūra“, „sterilizuotas“, „apdorotas ultra aukšta temperatūra“ arba „apdorotas UAT“.

24. Ant produktų, apibrėžtų 3 ir 4 p., taros būtina nurodyti riebumą.

25. Jeigu termiškai apdorotas geriamasis pienas buvo normalizuotas arba jo sudėtis pakeista vienu iš 15 p. aprašytų būdų, tai privalu nurodyti ant produkto taros.

26. Pavadinime gali būti ir kitos produktą tikslinančios informacijos.

VIII. PAMATINIAI BANDINIŲ PAĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

27. Bandiniai imami pagal žemės ūkio ministro 2000 07 17 įsakymu Nr. 223 patvirtintą Termiškai apdoroto pieno, skirto tiesiogiai vartoti žmonėms, analizės metodų taikymo techninį reglamentą (Žin., 2000, Nr. [99-3145](#)).

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

28. Fosfatazės ir peroksidazės aktyvumas bei užšalimo temperatūra nustatoma pagal žemės ūkio ministro 2001 03 23 įsakymu Nr. 72 patvirtintą Žalio ir termiškai apdoroto pieno analizės metodų taikymo techninį reglamentą (Žin., 2001, Nr. [28-914](#)).

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

29. Pieno tankis, riebalų ir baltymų kiekis jame nustatomas pagal žemės ūkio ministro 2000 07 17 įsakymu Nr. 223 patvirtintą Termiškai apdoroto pieno, skirto tiesiogiai vartoti žmonėms, analizės metodų taikymo techninį reglamentą (Žin., 2000, Nr. [99-3145](#)).

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

PATVIRTINTA

l. e. žemės ūkio ministro pareigas

1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210

PRIVALOMIEJI FERMENTINIŲ SŪRIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Šis dokumentas nustato privalomuosius kokybės reikalavimus į Lietuvos rinką pateikiamiems fermentiniams sūriams (KPN kodas 0406).

Reikalavimai parengti remiantis šiais dokumentais:

1990 m. liepos 24 d. Tarybos reglamentas (EEC) Nr. 2204/90, nustatantis su sūriais susijusias papildomas bendrąsias taisykles organizuojant pieno ir pieno produktų rinką;

1990 m. rugsėjo 26 d. Komisijos reglamentas (EEC) Nr. 2742/90, nustatantis detalias Tarybos reglamento Nr. 2204/90 taikymo taisykles;

„Codex Alimentarius komisijos standartas A-6:1978, I perž. – 1999. „Sūriai. Bendrieji reikalavimai.

Preambulės pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

I. TAIKymo SRITIS

1. Šie privalomieji kokybės reikalavimai taikomi fermentiniams sūriams (toliau – sūriams), atitinkantiems 2-ajame skyriuje pateiktas sąvokas, įskaitant tas sūrio rūšis, kurioms yra patvirtinti specialieji arba grupiniai standartai. Atskirų sūrių rūšių ar jų grupių standartuose gali būti specifiškesnių reikalavimų ir tokiais atvejais tie specifiškesni reikalavimai taikomi tai sūrio rūšiai ar jų grupei.

II. SĄVOKOS

2. **Sūris** – tai nokintas arba nenokintas minkštas arba pusketis, kietas arba labai kietas produktas (galintis turėti dangą arba apvaskalą), kuriame išrūgų baltymų/kazeino santykis ne didesnis kaip piene ir gaunamas:

a) visiškai arba iš dalies (su)traukinant nenugriebtą, iš dalies nugriebtą arba nugriebtą (liesą) pieną, ir (arba) iš pieno gautas žaliavas veikiant šliužo fermento arba kitų tinkamų pieną traukinančių fermentų preparatais, iš dalies pašalinant dėl sutraukinimo susidariusias išrūgas, ir (arba)

b) naudojant gamybos technologijas, apimančias pieno ir (arba) iš jo gautų žaliavų traukinimą, jei galutinis produktas turi tokias pačias fizikines, chemines ir juslines charakteristikas, kaip ir pagamintas a) punkte nurodytu būdu.

3. **Nokinamas sūris** – sūris, kuris netinka vartoti tik ką pagamintas, bet turi būti išlaikytas tiek laiko, tokioje temperatūroje ir tokiomis sąlygomis, kuriose įvyktų būdingi sūriui fizikiniai ir cheminiai pokyčiai.

4. **Pelėsinis sūris** – sūris, kuris noksta dėl tam tikrų pelėsių augimo sūrio masėje arba paviršiuje.

5. **Sūryminis sūris** – sūryme nokinamas sūris.

6. **Nenokinamas arba šviežias sūris** – sūris, kuris tinka vartoti tik ką pagamintas.

III. SUDĖTIS

7. Žaliavos

7.1. Pienas ir (arba) iš pieno gauti produktai.

7.2. Kazeinai ir kazeinatai sūrių gamyboje gali būti naudojami tik esant technologiniam būtinumui ir gavus atskirą leidimą.

8. Leistini ingredientai

- 8.1. Pienarūgščių ir (arba) aromatinių bakterijų kultūrų raugai ir kitų nekenksmingų mikroorganizmų kultūros.
- 8.2. Šliužo fermentas ir kiti tinkami pieną traukinantys fermentai.
- 8.3. Natrio chloridas.
- 8.4. Geriamasis vanduo.
- 8.5. Maisto produktai ar jų sudedamosios dalys, suteikiantys produktui aromatą ir skonį.
9. Skonį ir kvapą gerinančios ne pieno kilmės medžiagos gali būti dedamos skoninėms savybėms pagerinti, tačiau jos neturi pakeisti pieno sudedamųjų dalių. Priedai turi atsispindėti sūrio pavadinime.

IV. MAISTO PRIEDAI

10. Sūrių gamyboje gali būti vartojami HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ nurodyti maisto priedai, neviršijant nustatytų kiekių.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

V. TERŠALAI

11. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai turi neviršyti nurodytų HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“.

VI. HIGIENA

12. Produktai gaminami, laikomi, gabenami ir pardavinėjami laikantis HN 15 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“ nuostatų.

13. Bakterinio užterštumo lygis gatavame produkte turi neviršyti maksimalių ribų, nurodytų HN 26 „Maistinės žaliavos ir maisto produktai. Leidžiamas bakterinio užterštumo lygis“.

VII. KLASIFIKACIJA

14. Sūriai klasifikuojami pagal tris pagrindines charakteristikas: riebumą, kietumą ir nokinimo proceso ypatumus, atsižvelgiant į tarptautinės prekybos reikalavimus.

15. Sūrių riebumas įvertinamas sausosios medžiagos riebalų kiekiu, kaip nurodyta lentelėje:

Sausosios medžiagos riebalų kiekis	Sūrių charakteristika
Lygus arba daugiau kaip 60,0 %	Labai riebus
Lygus arba daugiau kaip 45,0 %, bet mažiau kaip 60,0 %	Riebus
Lygus arba daugiau kaip 25,0 %, bet mažiau kaip 45,0 %	Vidutinio riebumo
Lygus arba daugiau kaip 10,0 %, bet mažiau kaip 25,0 %	Mažo riebumo
Mažiau kaip 10,0 %	Liesi

16. Sūrių kietumas vertinamas atsižvelgiant į neriebalinės sūrio medžiagos drėgmės kiekį, kuris apskaičiuojamas pagal formulę:

$$\frac{\text{sūrio drėgmės masė}}{\text{sūrio masė} - \text{sūrio riebalų masė}} \times 100$$

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

17. Sūrių kietumo charakteristikos pateikiamos lentelėje:

Neriebalinės sūrio medžiagos drėgmės masė, %	Sūrių charakteristika
Mažiau kaip 51,0	Labai kieti
49,0-56,0	Kieti
54,0-69,0	Puskiečiai
Daugiau kaip 67,0	Minkšti

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

VIII. ŽENKLINIMAS

18. Sūriai ženklinami vadovaujantis ūkio ministro 1998 04 16 įsakymu Nr. 137 patvirtintų Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)) nuostatomis ir šio reglamento 19-24 punktų reikalavimais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

19. Produkto pavadinime be žodžio „sūris“ gali būti sūrio rūšies arba simbolinis pavadinimas.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

20. Jeigu produkto pavadinime yra tik žodis sūris ir nenurodytas sūrio rūšies ar simbolinis pavadinimas, tuomet nurodomas sūrio klasifikacinis pavadinimas pagal 3–6 bei 17 punktus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

21. Kartu su pavadinimu turi būti nurodytas sūrio sausosios medžiagos riebalų kiekis % arba sūrio masės riebalų kiekis %. Papildomai gali būti nurodomas sūrio klasifikacinis pavadinimas pagal 15 punktą.

Papildyta punktu:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

22. Kai sūris gaminamas iš ne karvių pieno, produkto pavadinime turi būti žodžiai, pažymintys, kokio gyvulio tas pienas. Kai maišomas daugiau nei vienos rūšies gyvulių pienas, tai gyvulių rūšys nurodomos santykinio pieno kiekio mažėjimo tvarka.

23. Produkto pavadinime turi atsispindėti pridėti prieskoniai arba aromatinės medžiagos, išskyrus sūrius, kuriuose šių medžiagų buvimas yra tradicinis.

24. Visi ingredientai, išskyrus pieninius, raugo kultūras, šliužo fermentą ir kitus traukinančius fermentus, turi būti nurodyti etiketėje jų kiekio mažėjimo tvarka.

IX. PAMATINIAI SŪRIŲ BANDINIŲ PAĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

25. Bandiniai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Bandinių ėmimo taisyklės.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

26. Riebalų kiekis nustatomas pagal LST ISO 1735 „Sūriai ir lydyti sūriai. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas“.

27. Sausosios medžiagos kiekis nustatomas pagal LST IDF 4A „Sūriai ir lydyti sūriai. Bendrojo sausųjų medžiagų kiekio nustatymas“.

28. Chloridų kiekis nustatomas pagal LST ISO 5943 „Sūris ir lydyto sūrio produktai. Chloridų kiekio nustatymas. Potenciometrinio titravimo metodas.

Papildyta punktu:

Nr. [96](#), 2001-04-04, *Žin.*, 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

PATVIRTINTA

l. e. žemės ūkio ministro pareigas

1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210

PRIVALOMIEJI LYDYTŲ SŪRIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Šis dokumentas nustato privalomuosius kokybės reikalavimus į Lietuvos rinką pateikiamiems lydytiems sūriams ir jų produktams (KPN kodas 0406.30), pagamintiems Lietuvoje ir importuotiems.

Reikalavimai parengti atsižvelgiant į šiuos dokumentus:

1990 m. liepos 24 d. Tarybos reglamentas (EEC) Nr. 2204/90, nustatantis su sūriais susijusias papildomas bendrąsias taisykles organizuojant pieno ir pieno produktų rinką;

1990 m. rugsėjo 26 d. Komisijos reglamentas (EEC) Nr. 2742/90, nustatantis detalias Tarybos reglamento Nr. 2204/90 taikymo taisykles;

Codex Alimentarius komisijos standartai:

A-8(a):1978 Firminių pavadinimų lydyti sūriai ir tepami lydyti sūriai. Bendrieji reikalavimai;

A-8(b):1978 Lydyti sūriai ir tepami lydyti sūriai. Bendrieji reikalavimai;

A-8(c):1978 Lydytų sūrių preparatai. Bendrieji reikalavimai.

Peržiūrėto A-8 standarto projektas, parengtas Tarptautinės pienininkystės federacijos (Proposed draft revised standard A-8 for processed cheese and processed cheese preparations – CX/MMP 96/4. Appendix I).

Preambulės pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, *Žin.*, 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

I. TAIKymo SRITIS

1. Šie privalomieji kokybės reikalavimai taikomi visiems produktams, atitinkantiems 2-ajame skyriuje pateiktas sąvokas.

II. Sąvokos

2. **Lydytas sūris, tepamas lydytas sūris** – pieno produktas, gaminamas iš sūrio, pridedant arba nepridedant kitų pieno produktų ir gaunamas:

a) maišant, lydant ir emulguojant sūrį karščiu ir emulsikliais, ir (arba)

b) naudojant gamybos technologijas, įskaitant lydymą, kurių galutinis produktas būtų emulguotas ir turėtų tokias pačias fizikines, chemines ir juslines charakteristikas, kaip ir pagamintas a) punkte apibūdintu būdu.

Pagrindinė šio produkto gamybos žaliava yra sūris. Sūrio kilmės sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 50 % galutinio produkto sausosios medžiagos.

3. **Lydytų sūrių preparatas** (lydytų sūrių produktas, lydytų sūrių pasta) – tai pieno produktas, gaminamas iš sūrio ir kitų pieno produktų, gaunamas:

a) maišant, lydant ir emulguojant sūrį ir kitas žaliavas karščiu ir emulsikliais, ir (arba)

b) naudojant gamybos technologijas, įskaitant lydymą, kurių galutinis produktas būtų emulguotas ir turėtų tokias pačias fizikines, chemines ir juslines charakteristikas, kaip ir pagamintas (a) punkte apibūdintu būdu.

Sūrio kilmės sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 25 % galutinio produkto sausosios medžiagos.

III. Pagrindiniai sudėties ir kokybės reikalavimai

4. Žaliavos

4.1. Gali būti naudojamos tik 2-ajame skyriuje nurodytos žaliavos su sąlyga, kad laktozės kiekis galutiniame produkte neviršytų 5 %.

4.2. Kazeinas ir kazeinatai gali būti naudojami tik gavus atskirą leidimą ir su sąlyga, kad jų kiekis būtų ne didesnis kaip 5 %.

5. Leistini ingredientai

5.1. Prieskoniai ir (arba) prieskoninės daržovės tokiais kiekiais, kad suteiktų produktui būdingas savybes.

5.2. Maisto produktai, išskyrus cukrus, dedami dėl skonio ir kvapo tokiais kiekiais, kad suteiktų produktui būdingas savybes, bet pridėtų produktų sausosios medžiagos kiekis turi neviršyti 1/6 galutinio produkto sausosios medžiagos kiekio.

5.3. Cukrūs (tik lydytų sūrių preparatams). Cukrų kiekis įskaičiuojamas į bendrą pridėtų ne pieno kilmės maisto produktų kiekį.

5.4. Nekenksmingų bakterijų kultūros.

5.5. Nekenksmingi ir tinkami fermentai.

5.6. Natrio chloridas.

5.7. Vanduo.

5.8. Želatina ir krakmolas (tik sūrių preparatams su sąlyga, kad jų maksimalus kiekis būtų ne daugiau kaip 10 g/kg įskaitant ir kitas stabilizuojančias medžiagas, jeigu jos naudojamos).

6. Sudėtis

Sausosios medžiagos kiekis turi būti ne mažesnis kaip 20 % masės.

6.1. Minimalus sausosios medžiagos kiekis turi būti siejamas su minimaliu sausosios medžiagos riebalų kiekiu kaip nurodyta lentelėje:

Pieno riebalų kiekis sausojoje medžiagoje, %	Minimalus sausosios medžiagos kiekis, %	
	Lydyti sūriai	Tepami lydyti sūriai ir lydytų sūrių preparatai
65	53	45
60	52	44
55	51	44
50	50	43
45	48	41
40	46	39
35	44	36
30	42	33
25	40	31
20	38	29
15	37	29
10	36	29
mažiau kaip 10	34	29

7. Šiluminis apdorojimas

Gamybos metu produktai turi būti kaitinami 70°C temperatūroje ne mažiau kaip 30 s, 80°C – ne mažiau kaip 15 s arba taikomas lygiavertis laiko ir temperatūros derinys.

IV. MAISTO PRIEDAI

8. Gali būti vartojami tik HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ nurodyti maisto priedai neviršijant nustatytų ribų.

V. TERŠALAI

9. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai turi neviršyti nurodytų HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“.

VI. HIGIENA

10. Produktai gaminami, laikomi, gabenami ir pardavinėjami laikantis HN 15 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“ nuostatų.

11. Bakterinio užterštumo lygis gatavame produkte turi neviršyti maksimalių ribų, nurodytų HN 26 „Maistinės žaliavos ir maisto produktai. Leidžiamas bakterinio užterštumo lygis“.

VII. ŽENKLINIMAS

12. Lydyti sūriai ženklinami vadovaujantis ūkio ministro 1998 04 16 įsakymu Nr. 137 patvirtintų Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)) nuostatomis ir šio reglamento 13 punkto reikalavimais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

13. Produktų pavadinimas

13.1. Produkto pavadinimas turi būti „lydytas sūris“ arba „lydyto sūrio preparatas“. Kaip alternatyva terminui „preparatas“ gali būti vartojamas „produktas“ arba „pasta“.

13.2. Produktas gali būti vadinamas „Lydytas _____ sūris“ arba „_____ lydytas sūris“, įrašant natūralaus sūrio pavadinimą, jeigu tam sūriui taikomas valstybinis standartas su sąlyga, kad:

- sūrio mišinyje, iš kurio pagamintas produktas, yra ne mažiau kaip 75 % deklaruojamos sūrio rūšies;

- nededami kiti pieno produktai, išskyrus sviestą ar kitus pieno riebalų produktus, kurie dedami norint pasiekti deklaruojamai sūrio rūšiai būdingą sausosios medžiagos riebalų kiekį.

13.3. Produktai gali būti nevadinami natūralaus sūrio pavadinimu, bet sūrio, suteikiančio produktui būdingą skonį, pavadinimas pateikiamas taip: „lydytas sūris su _____“, įrašant natūralaus sūrio pavadinimą su sąlyga, kad ne mažiau kaip 5% galutinio produkto sausųjų medžiagų sudarytų deklaruojamo sūrio sausosios medžiagos.

13.4. Produkto sausosios medžiagos riebalų kiekis turi būti ne mažesnis kaip deklaruojamo natūralaus sūrio sausosios medžiagos riebalų kiekis.

13.5. Tuo atveju, kai produkto sudėtyje yra prieskonių, prieskoninių daržovių arba natūralių maisto produktų, produkto pavadinimas turėtų būti vienas iš nurodytų, papildytas žodžiais „su _____“, į tuščią tarpą įrašant bendruosius ar įprastinius prieskonių ar maisto produktų pavadinimus jų kiekio mažėjimo tvarka.

VIII. PAMATINIAI BANDINIŲ PAĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

14. Bandiniai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Bandinių ėmimo taisyklės.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

15. Sausosios medžiagos kiekis nustatomas pagal LST IDF 4A „Sūriai ir lydyti sūriai. Bendrojo sausųjų medžiagų kiekio nustatymas“.

16. Riebalų kiekis nustatomas pagal LST ISO 1735 „Sūriai ir lydyti sūriai. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas“.

17. Chloridų kiekis nustatomas pagal LST ISO 5943 „Sūris ir lydyto sūrio produktai. Chloridų kiekio nustatymas. Potenciometrinio titravimo metodas“.

Papildyta punktu:

Nr. [96](#), 2001-04-04, *Žin.*, 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2002 m. rugsėjo 20 d. įsakymu Nr. 355

PRIVALOMIEJI PIENO RIEBALŲ PRODUKTŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Šis dokumentas nustato privalomuosius kokybės reikalavimus Lietuvoje gaminamiems bei į Lietuvos rinką teikiamiems pieno riebalų produktams (KPN kodas 0405.10,20,90).

Reikalavimai parengti remiantis šiais dokumentais:

Tarybos reglamentu (EEB) Nr. 1898/87, priimtu 1987 m. liepos 2 d., dėl pieno ir pieno produktų pavadinimų apsaugos;

Tarybos reglamentu (EB) Nr. 2991/94, priimtu 1994 m. gruodžio 5 d., nustatančiu tepiųjų (plastinių) riebalų standartus;

Tarybos sprendimu Nr. 98/582/EB, priimtu 1998 m. spalio 6 d., pakeičiančiu Tarybos sprendimą Nr. 97/80/EB, nustatantį Tarybos direktyvos Nr. 96/16/EB dėl pieno ir pieno produktų statistinės apžvalgos, taikymą;

Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1255/1999, priimtu 1999 m. gegužės 17 d., dėl pieno ir pieno produktų rinkos bendro organizavimo;

Komisijos reglamentu (EB) Nr. 577/97, priimtu 1997 m. balandžio 1 d., dėl Tarybos reglamento (EB) Nr. 2991/94, nustatančio tepiųjų (plastinių) riebalų standartus, ir Tarybos reglamento (EEB) Nr. 1898/87 dėl pieno ir pieno produktų pavadinimų apsaugos rinkoje taikymo taisyklių;

Komisijos reglamentu (EB) Nr. 623/98, priimtu 1998 m. kovo 19 d., papildančiu reglamentą (EB) Nr. 577/97, nustatantį detalias Tarybos reglamento (EB) Nr. 2991/94 ir Tarybos reglamento (EEB) Nr. 1898/87 taikymo taisykles;

Komisijos reglamentu (EB) Nr. 2521/98, priimtu 1998 m. lapkričio 24 d., pakeičiančiu Tarybos reglamentą (EB) Nr. 577/97, nustatantį kai kurias Tarybos reglamentų (EB) Nr. 2991/94 ir (EEB) Nr. 1898/87 taikymo taisykles;

Komisijos reglamentu (EB) Nr. 568/1999, priimtu 1999 m. kovo 16 d., pakeičiančiu reglamentą (EB) Nr. 577/97, nustatantį kai kurias Tarybos reglamento (EB) Nr. 2991/94, nustatančio tepiųjų (plastinių) riebalų standartus, ir Tarybos reglamento (EEB) Nr. 1898/87 dėl pieno ir pieno produktų pavadinimų apsaugos rinkoje, taikymo taisykles;

Komisijos reglamentu (EB) Nr. 213/2001, priimtu 2001 m. sausio 9 d., nustatančiu detalias Europos Tarybos reglamento (EB) Nr. 1255/1999 taikymo taisykles, susijusias su pieno produktų analizės ir kokybės vertinimo metodais, ir pakeičiančiu reglamentus (EB) Nr. 2771/1999 ir (EB) Nr. 2799/1999;

Codex Alimentarius Komisijos standartu: A-1:1971 „Sviestas“.

I. TAIKymo SRITIS

1. Šie privalomieji kokybės reikalavimai taikomi produktams, atitinkantiems šio dokumento II skyriuje pateiktas sąvokas.

II. SĄVOKOS

2. Šiuose reikalavimuose vartojamos sąvokos:

Sviestas – tai riebi, tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 80 proc., bet ne daugiau kaip 90 proc., drėgmės kiekis yra ne daugiau kaip 16 proc., o maksimalus sausosios neriebalinės medžiagos kiekis – 2 proc., skirta tiesiogiai vartoti arba perdirbti.

A klasės sviestas – tai sviestas, skirtas intervenciniam supirkimui arba privačiam sandėliavimui pagal sutartis su atsakinga institucija, pagamintas išimtinai iš pasterizuotos

grietinėlės ir atitinkantis šių privalomųjų reikalavimų priedo 8.4 punkto įvertinimo rodiklius.

Lietuviškas „Valstiečių sviestas“* – tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 71,5 proc., bet ne daugiau kaip 73,5 proc.

Trijų ketvirčių riebumo sviestas – tai mažesnio riebumo, tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 60 proc., bet ne daugiau kaip 62 proc.

Pusiau riebus sviestas – tai mažo riebumo, tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 39 proc., bet ne daugiau kaip 41 proc.

Išrūgų sviestas – tai riebi tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, pagaminta iš išrūgų grietinėlės arba iš išrūgų grietinėlės ir grietinėlės mišinio, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 80 proc., bet ne daugiau kaip 90 proc., drėgmės kiekis yra ne daugiau kaip 16 proc., o maksimalus sausosios neriebalinės medžiagos kiekis – 2 proc., skirta perdirbti arba tiesiogiai vartoti.

X proc. riebumo tepamieji pieno riebalai – tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra:

daugiau kaip 62 proc., bet mažiau kaip 80 proc.;

daugiau kaip 41 proc., bet mažiau kaip 60 proc.;

mažiau kaip 39 proc.

Sviesto gaminys – tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija su skonio ir/arba kvapo priedais, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 62 proc., bet ne daugiau kaip 75 proc.

Lydytas sviestas – produktas, kuriame yra daugiau kaip 85 proc. pieno riebalų. Šiuo terminu taip pat gali būti vadinami panašūs produktai, iš kurių pašalinta drėgmė – „dehidratuotas sviestas“, „bevandenis sviestas“ ir pan.

Koncentruotas sviestas (pieno riebalai) – produktas, gautas iš grietinėlės arba sviesto, pašalinus iš jo vandenį ir neriebalines medžiagas, kuriame pieno riebalų ne mažiau kaip 99,8 proc. ir drėgmės bei neriebalinių pieno medžiagų ne daugiau kaip 0,2 proc. Šis produktas skirtas perdirbti į konditerijos gaminius, valgomuosius ledus ir kitus maisto produktus.

Koncentruotu sviestu taip pat vadinamas produktas, gautas iš sviesto, turintis ne mažiau kaip 96 proc. pieno riebalų ir ne daugiau kaip 2 proc. neriebalinių pieno medžiagų. Šis produktas skirtas tiesiogiai vartoti bei vartoti ruošiant maistą viešojo maitinimo įmonėse, viešbučiuose, restoranuose, ligoninėse, mokyklose, kalėjimuose ar pagal susitarimą su užsakovu.

* Šį produktą galima gaminti iki 2004 05 01.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-561](#), 2003-12-29, Žin., 2003, Nr. 124-5652 (2003-12-31), i. k. 1032330ISAK003D-561

III. PAGRINDINIAI SUDĖTIES IR KOKYBĖS REIKALAVIMAI

3. Žaliavos

Pienas, iš pieno gauti produktai.

4. Leistini ingredientai:

4.1. Natrio chloridas (valgomoji druska).

4.2. Pieno rūgšties bakterijų kultūrų raugai.

4.3. Geriamasis vanduo.

4.4. Ingredientai, suteikiantys produktui kvapą ir skonį.

5. Maisto priedai

Leidžiami vartoti maisto priedai, nurodyti Lietuvos higienos normose HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, HN 53-1 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“.

6. Pagrindiniai pieno riebalų produktų sudėties reikalavimai

Pieno riebalų produktas	Sudėties rodikliai procentais
-------------------------	-------------------------------

	Pieno riebalai	Sausoji neriebalinė pieno medžiaga	Drėgmė
Sviestas	Ne mažiau kaip 80, bet ne daugiau kaip 90	Ne daugiau kaip 2	Ne daugiau kaip 16
Lietuviškas „Valstiečių sviestas“	Ne mažiau kaip 71,5, bet ne daugiau kaip 73,5	Ne daugiau kaip 2,5	Ne daugiau kaip 25
Trijų ketvirčių riebumo sviestas	Ne mažiau kaip 60, bet ne daugiau kaip 62	Nereglamentuojama	Nereglamentuojama
Pusiau riebus sviestas	Ne mažiau kaip 39, bet ne daugiau kaip 41	Nereglamentuojama	Nereglamentuojama
Išrūgų sviestas	Ne mažiau kaip 80, bet ne daugiau kaip 90	Ne daugiau kaip 2	Ne daugiau kaip 16
Sviesto gaminys	Ne mažiau kaip 62, bet ne daugiau kaip 75	Nereglamentuojama	Nereglamentuojama
Lydytas sviestas	Daugiau kaip 85	Nereglamentuojama	Nereglamentuojama
Koncentruotas sviestas (pieno riebalai) ¹	Ne mažiau kaip 99,8	Kartu paėmus ne daugiau kaip 0,2	
Koncentruotas sviestas (pieno riebalai) ²	Ne mažiau kaip 96,0	Ne daugiau kaip 2	Nereglamentuojama

6.1. Pieno riebalų produktų riebumas nustatomas gamybos metu ir nurodomas procentais (sveikaisiais skaičiais). Pieno riebalų produktų vidutinis riebumas gali skirtis nuo deklaruojamojo ne daugiau kaip 1 proc., o produktų vienkartinio mėginio riebumas gali skirtis nuo deklaruojamojo ± 2 proc. Vidutinis pieno riebalų produktų riebumas visais atvejais turi atitikti ribas, nurodytas 2 ir 3 skyriuose.

6.2. Pieno riebalų produktų partijos riebumas tikrinamas tiriant penkis šios partijos mėginius. Gautas penkių atskirų mėginių riebalų kiekio aritmetinis vidurkis lyginamas su deklaruojamuoju. Produkto partija atitinka deklaruojamą riebalų kiekį, jei nustatytas aritmetinis vidurkis nesiskiria nuo deklaruojamojo daugiau kaip 1 proc. Riebalų kiekis atskiruose mėginiuose gali skirtis nuo deklaruojamojo ± 2 proc., o skirtumas tarp maksimalios ir minimalios atskirų mėginių rezultatų vertės turi būti mažesnis arba lygus 4 proc. Jeigu tyrimo rezultatai atitinka šiuos reikalavimus, produktų partija laikoma atitinkanti deklaruojamą riebalų kiekį net ir tuo atveju, kai vieno iš penkių mėginių riebalų nuokrypis nuo deklaruojamojo didesnis kaip ± 2 proc.

7. Pagrindiniai sviesto kokybės reikalavimai:

7.1. Juslinė charakteristika

Šie jusliniai rodikliai sviestui, apibūdintam 2 punkto pirmoje pastraipoje ir skirtam tiesiogiai vartoti, bei sviestui, apibūdintam antroje pastraipoje, turi būti ne žemesni už nurodytuosius:

Išvaizda	4–5 balai
Skonis ir kvapas	4–5 balai
Konsistencija	4–5 balai.

7.2. Drėgmės pasiskirstymas

Drėgmės pasiskirstymas svieste, apibūdintame 2 punkto pirmoje pastraipoje ir skirtame tiesiogiai vartoti bei sviestui, apibūdintame antroje pastraipoje, nustatomas pagal LST ISO 7586 „Sviestas. Vandens dispersijos vertės nustatymas“ ir turi būti ne mažesnis kaip 4 vertinimo skalės padalos.

IV. TERŠALAI

8. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos turi neviršyti nurodytų HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“.

9. Didžiausi leidžiami radioaktyviojo užterštumo lygiai turi neviršyti nurodytų HN 84 „Didžiausi leidžiami maisto žaliavų ir maisto produktų, pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai po branduolinės ar radiacinės avarijos“.

V. HIGIENA

10. Produktai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir parduodami laikantis HN 15 „Maisto higiena“ nuostatų.

11. Mikrobinio užterštumo lygiai gatavuose produktuose turi neviršyti maksimalių ribų, nurodytų HN 26 „Maistinės žaliavos ir maisto produktai. Leidžiamas bakterinio užterštumo lygis“.

VI. ŽENKLINIMAS

12. Be Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklių, patvirtintų ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 170 (Žin., 2002, Nr. [50-1927](#)), taikomi šie reikalavimai:

12.1. Produkto pavadinimas turi atitikti sąvokas pagal II skyriuje pateiktus apibrėžimus.

12.2. Produktų, apibrėžtų 2 punkto septintoje – dešimtoje pastraipose, etiketėse būtina nurodyti riebalų kiekį.

13. Žodis **sviestas** kartu su kitais žodžiais gali būti vartojamas sudėtinių produktų pavadinime, kurių pagrindinė sudėties dalis yra sviestas, ir galutiniame produkte pieno riebalai sudaro mažiausiai 75 proc., o kitos ne pieno kilmės medžiagos, įdėtos gamybos proceso metu, nėra pieno sudėtinių dalių pakaitalas.

14. Žodis **sviestas** gali būti vartojamas kartu su žodžiu arba žodžių grupe pažymėti produktams, turintiems savo sudėtyje alkoholinių gėrimų bei cukraus ir mažiausiai 34 proc. pieno riebalų.

VII. PAMATINIAI BANDINIŲ PAĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

15. Bandiniai paimami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Bandinių ėmimo taisyklės“.

16. Sviesto drėgmės kiekis nustatomas žemės ūkio ministro 2000 m. liepos 17 d. įsakymu Nr. 223 „Dėl techninių reglamentų patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. [99-3145](#); 2002, Nr. [39-1444](#)) patvirtinto Pieno ir pieno produktų pamatinių analizės metodų taikymo techninio reglamento 7 priede aprašytu pamatiniu metodu.

17. Sviesto sausosios neriebalinės medžiagos kiekis nustatomas Pieno ir pieno produktų pamatinių analizės metodų taikymo techninio reglamento 8 priede aprašytu pamatiniu metodu.

18. Sviesto riebalų kiekis nustatomas Pieno ir pieno produktų pamatinių analizės metodų taikymo techninio reglamento 9 priede aprašytu pamatiniu metodu.

19. Vanilino (atsekamoji medžiaga) kiekis svieste ir koncentruotame svieste nustatomas Pieno ir pieno produktų pamatinių analizės metodų taikymo techninio reglamento 10 priede aprašytu pamatiniu metodu.

20. Etilo esterių ir beta-karotino rūgšties (atsekamoji medžiaga) kiekis svieste ir koncentruotame svieste nustatomas Pieno ir pieno produktų pamatinių analizės metodų taikymo techninio reglamento 11 priede aprašytu pamatiniu metodu.

21. β -sitosterolio ir stigmasterolio (atsekamoji medžiaga) kiekis svieste ir koncentruotame svieste nustatomas žemės ūkio ministro 2001 m. rugsėjo 28 d. įsakymu Nr. 341 „Dėl techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2001, Nr. [87-3040](#)) patvirtintame Sitosterolio ir stigmasterolio

nustatymo svieste arba koncentruotame svieste techniniame reglamente aprašytu pamatiniu metodu.

22. Koliforminių bakterijų kiekis svieste nustatomas Pieno ir pieno produktų pamatinių analizės metodų taikymo techninio reglamento 12 priede aprašytu pamatiniu metodu.

23. Pašaliniai riebalai pieno riebaluose nustatomi Pieno ir pieno produktų pamatinių analizės metodų taikymo techninio reglamento 21 priede aprašytu pamatiniu metodu.

24. Sviesto ir koncentruoto sviesto laisvųjų riebiųjų rūgščių kiekis nustatomas pagal LST ISO 1740 „Pieno riebalų produktai ir sviestas. Riebalų rūgštingumo nustatymas (pamatinis metodas)“.

25. Sviesto ir koncentruoto sviesto peroksidų skaičius nustatomas pagal ISO 3976 „Dehidratuoti pieno riebalai. Peroksidų skaičiaus nustatymas (pamatinis metodas)“, pieno riebalai atskiriami pagal LST ISO 1740.

26. Juslinis sviesto vertinimas atliekamas pagal šių privalomųjų reikalavimų priede aprašytą metodiką.

27. Valgomosios druskos kiekis (jeigu sviestas sūdytas) nustatomas pagal LST ISO 1738 „Sviestas. Druskos kiekio nustatymas“.

PASTABA. Pieno riebalų produktai gali būti tiriami ir kitais įprastiniais bei lygiaverčiais pagal tikslumą metodais, kaip nurodyta žemės ūkio ministro 2000 m. liepos 17 d. įsakymu Nr. 223 „Dėl techninių reglamentų patvirtinimo“ patvirtintame Pieno ir pieno produktų pamatinių analizės metodų taikymo techniniame reglamente.

Priedo pakeitimai:

Nr. [355](#), 2002-09-20, Žin., 2002, Nr. 93-4010 (2002-09-25), i. k. 1022330ISAK00000355

SVIESTO JUSLINIO VERTINIMO METODIKA

1. Tikslas ir taikymo sritis – pateikti vienodą sviesto juslinio įvertinimo metodiką, taikomą ES valstybėse narėse.

2. Sąvokos:

Juslinis vertinimas – produkto organoleptinių savybių tyrimas jutimo organais.

Vertintojas – juslinio vertinimo dalyvis.

Vertinimo komisija – grupė vertintojų, atrinktų dalyvauti jusliniam produkto vertinimui, analizės metu dirbančių nepriklausomai vienas nuo kito.

Vertinimas balais – produkto ar produkto savybių įvertinimo balais, turinčiais matematinę išraišką, metodus.

Rūšiavimas – produkto kokybės klasifikacija pagal atliktą vertinimą.

Juslinės analizės protokolai – dokumentai, kuriuose registruojami kiekvienos juslinės produkto savybės individualūs vertintojų rezultatai ir galutinis produkto vertinimas (šiuose dokumentuose taip pat gali būti užrašoma cheminė produkto sudėtis).

3. Juslinės analizės laboratorija

3.1. Būtina, kad vertintojų darbui laboratorijoje neturėtų įtakos išorės veiksniai.

3.2. Juslinės analizės laboratorijoje turi nebūti pašalinio kvapo. Laboratorija turi būti lengvai valoma, sienos šviesios spalvos.

3.3. Juslinės analizės laboratorijos apšvietimas turi būti toks, kad neturėtų įtakos produkto vertinimui, o jos temperatūra – reguliuojama.

4. Vertintojų atranka

Vertintojai turi būti susipažinę su sviestu ir būti kompetentingi vertinti jusle. Jų kompetenciją turi reguliariai, ne rečiau kaip kartą per metus, patikrinti kompetentinga institucija.

5. Reikalavimai vertinimo komisijai

Vertintojų komisijos narių skaičius turi būti nelyginis, bet ne mažesnis kaip 3. Dauguma komisijos narių turi būti kompetentingos institucijos darbuotojai arba įgalioti asmenys, nedirbantys pieno pramonėje.

Kad vertintojų vertinimas būtų maksimaliai objektyvus, turi būti atsižvelgta į šiuos faktorius:

- vertintojai turi būti sveiki. Sergantis vertintojas komisijoje turėtų būti pakeistas kitu;
- vertintojai privalo atvykti į vertinimą laiku ir turėti pakankamai laiko vertinimui atlikti;
- vertintojai turi nenaudoti aštraus kvapo medžiagų, tokių kaip kvapai, losjonai po skutimosi, dezodorantai ir pan., bei vengti aštraus (su padidintu prieskonių kiekiu) maisto ir pan.;
- likus pusvalandžiui iki vertinimo, vertintojai negali rūkyti, valgyti, gerti nieko kito, išskyrus vandenį.

6. Vadovavimas vertinimui

Vertinimo komisijos pirmininkas, kuris turi būti oficialus kompetentingos institucijos darbuotojas, gali būti vertintojų komisijos nariu ir atsako už visą procedūrą. Jis privalo užrašyti kiekvienos savybės vertinimus vertinimo protokole ir patvirtinti, ar produktas priimtas, ar atmestas.

7. Mėginių paėmimas ir paruošimas

7.1. Sviesto mėginiai atrenkami ir paruošiami juslinei analizei pagal LST ISO EN 707.

7.2. Vertinimui pateikiami užkoduoti mėginiai. Mėginius koduoja komisijos pirmininkas prieš vertinimą, nedalyvaujant kitiems komisijos nariams.

7.3. Kai atliekamas preliminarus juslinis vertinimas sviesto sandėlyje, mėginiai imami sviesto grąžtu. Jeigu juslinis įvertinimas atliekamas juslinės analizės laboratorijoje, turėtų būti imamas ne mažesnis kaip 500 g mėginys.

7.4. Vertinimo metu sviesto temperatūra turi būti nuo 10 °C iki 12 °C. Didesnių temperatūros svyravimų bet kuriuo atveju turi būti išvengta. Žymūs nuokrypiai nuo rekomenduojamos temperatūros trukdo patikimai įvertinti konsistenciją, skonį ir kvapą.

8. Vertinimas

8.1. Juslinės analizės metu vertinamos šios trys charakteringos sviesto savybės: išvaizda, konsistencija, skonis ir kvapas.

Išvaizdai priskiriami šie rodikliai: spalva, vizualus (matomas plika akimi) švarumas, pelėsių augimas ir vandens dispersija (šis rodiklis nustatomas pagal LST ISO 7586).

Konsistencijai priklauso šie rodikliai: kietumas ir tepumas. Sviesto konsistencijai įvertinti gali būti naudojami fizikiniai metodai.

8.2. Kiekviena charakteringa savybė turi būti įvertinta atskirai. Vertinimas balais turi būti atliekamas pagal 1 lentelę.

8.3. Norint pasiekti vertinimo vienodumą, pageidaujama, kad prieš pradėdami juslinį tiriamų mėginių vertinimą, vertintojai iš pradžių įvertintų vieno ar daugiau etaloninių mėginių išvaizdą, konsistenciją, skonį ir kvapą.

8.4. Žemiau pateikiamas tiesioginiam vartojimui priimtino sviesto juslinis įvertinimas.

Rodikliai	Maksimalus balų skaičius	Reikiamas balų
Išvaizda	5	4
Konsistencija	5	4
Skonis ir kvapas	5	4

Kai nesurenkamas reikiamas balų skaičius, teikiamas ydos apibūdinimas. Kiekvieno vertintojo balai už kiekvieną savybę turi būti įrašomi į vertinimo protokolą. Produktas priimamas arba atmetamas remiantis daugumos komisijos narių sprendimu. Atvejais, kai atskirų vertintojų konkrečios produkto savybės įvertinimas balais skiriasi daugiau nei vienu balu, neturėtų būti dažni (ne dažniau kaip kartą per 20 mėginių). Priešingu atveju komisijos pirmininkas turėtų tikrinti komisijos narių kompetenciją.

9. Vertintojų darbo rezultatų patikimumas

Vertintojų darbo rezultatų įvertinimui paprastai naudojami trys metodai: pakartojamumo rodiklio nustatymas, nuokrypio rodiklio nustatymas ir juslinių vertinimų sutapimo tikimybės apskaičiavimas *trijų* testu. Dažniausiai yra taikomi pirmieji du, jie ir pateikiami šioje metodikoje.

9.1. Pakartojamumo rodiklio nustatymas.

12 mėnesių laikotarpiu vertintojas turi išanalizuoti mažiausiai 10 mėginių, pateiktų kaip slaptų mėginių dublikatai. Tai paprastai vyksta periodiškai. Kiekvieno atskiuro produkto savybių tyrimų rezultatai yra vertinami naudojant šią formulę:

$$w_1 = 1 + \frac{\sum (x_{11} - x_{12})^2}{n}$$

kur: w_1 – pakartojamumo rodiklis;

x_{11} – x_1 mėginio pirmo įvertinimo rezultatas;

x_{12} – x_1 mėginio antro įvertinimo rezultatas;

n – mėginių skaičius.

Vertinami mėginiai turėtų atitikti plačią juslinio kokybės vertinimo skalę. w_1 neturi viršyti 1,5 (5 balų skalėje).

9.2. Nuokrypio rodiklio nustatymas

Šis rodiklis turėtų būti naudojamas patikrinimui, ar konkretus vertintojas naudojami ta pačia kokybės vertinimo skale kaip ir grupė. Vertintojo gauti rezultatai yra lyginami su vertintojų grupės nustatyto rezultatų vidurkiu.

Rezultatų vertinimui yra naudojama ši formulė:

$$D_1 = 1 + \frac{\sum [(x_{11} - \bar{x}_{11})^2 + (x_{12} - \bar{x}_{12})^2]}{2n}$$

kur: D_1 – nuokrypis;

x_{11}, x_{12} – žiūr. 9.1 p.;

$\bar{x}_{11}, \bar{x}_{12}$ – vidutinis juslinės analizės vertintojų grupės rezultatas, gautas atliekant pirmą ir antrą mėginio x_1 vertinimą;

n – mėginių skaičius (mažiausiai 10 per 12 mėnesių).

Vertinimui atrinkti mėginiai turėtų atitikti plačią juslinio kokybės vertinimo skalę. D_1 neturi viršyti 1,5 (5 balų skalėje).

SVIESTO JUSLINIŲ RODIKLIŲ ĮVERTINIMAS

Išvaizda			Konsistencija			Skonis ir kvapas		
Bala i	Ydų numeriai (1)	Aprašomoji charakteristika	Bala i	Ydų numer iai (1)	Aprašomoji charakteristika	Balai	Ydų numeriai (1)	Aprašomoji charakteristika
5		<i>l. gera</i> aukščiausioji kokybė (vienoda, nėra išsiskyrusios drėgmės)	5		<i>l. gera</i> ideali aukščiausioji kokybė (gerai tepasi)	5		<i>l. geras</i> aukščiausioji kokybė (absoliučiai grynas, puikus aromas)
4		<i>gera</i> ⁽²⁾ nėra aiškių ydų	4	17 18	<i>gera</i> ⁽²⁾ kietas minkštas	4		<i>geras</i> ⁽²⁾ nėra aiškių ydų
3	1 2 3 4 5 6 7 8	<i>patenkinama</i> (<i>nežymios ydos</i>) išsiskyrusi drėgmė nevienodas (dviejų spalvų) sluoksniuotas, dryžuotas margas, marmurinis dėmėtas išsiskyrę skysti riebalai perdažytas silpnos konsistencijos nepakankamai apdorotas	3	14 15 16 17 18	<i>patenkinama</i> (<i>nežymios ydos</i>) trapus, birus panašus į tešlą tąsus, lipnus kietas minkštas	3	21 22 25 27 33 34 35	<i>patenkinamas</i> (<i>nežymios ydos</i>) negrynas pašalinis prieskonis rūgštus perpasterizuotos grietinėlės prieskonis, svilėsių prieskonis pašarų prieskonis kartus skonis persūdytas
2	1 3 4 6 10 11 12	<i>bloga (ryškios ydos)</i> išsiskyrusi drėgmė sluoksniuotas, dryžuotas margas, marmurinis išsiskyrę skysti riebalai pašalinės priemaišos supelijęs neištirpusi druska	2	14 15 16 17 18	<i>bloga (ryškios ydos)</i> trapus, purus panašus į tešlą tąsus, lipnus kietas minkštas	2	21 22 23 25 32 33 34 35 36 38	<i>blogas (ryškios ydos)</i> negrynas pašalinis prieskonis senstelėjusio sviesto skonis rūgštus oksidacijos prieskonis, metalo prieskonis pašarų prieskonis kartus persūdytas padusęs, puvėsių prieskonis chemikalų prieskonis
1	1 3 4 5 6 7 9 10	<i>labai bloga (labai ryškios ydos)</i> išsiskyrusi drėgmė sluoksniuotas, dryžuotas margas, marmurinis margas, dėmėtas išsiskyrę laisvi riebalai	1	14 15 16 17	<i>Labai bloga (labai ryškios ydos)</i> trapus, purus panašus į tešlą tąsus, lipnus kietas	1	22 24 25 26 28 29 30 31 32	<i>labai blogas (labai ryškios ydos)</i> pašalinis prieskonis sūrio prieskonis rūgštus mielių prieskonis pelėsių prieskonis

	11 12	perdažytas grūdėtas pašalinės priemaišos supelijęs neištirpusi druska		18	minkštas		34 36 37 38	aitrus, apkartęs aliejaus, žuvies prieskonis lajaus prieskonis oksidacijos prieskonis kartus padusęs, puvėsių prieskonis salyklo prieskonis chemikalų prieskonis
--	----------	--	--	----	----------	--	----------------------	--

⁽¹⁾ Žr. 2 lentelę

⁽²⁾ Ydos, paminėtos prie įvertinimo „gera“, yra labai nežymios.

SVIESTO YDŲ APIBŪDINIMAI

Eil. Nr.	Apibūdinimai	
	I. IŠVAIZDA	
1	Išsiskyrusi drėgmė	
2	Nevienodas (dviejų spalvų)	
3	Sluoksniuotas, dryžuotas	
4	Margas, panašus į marmurą	
5	Dėmėtas	
6	Išsiskyrę skysti riebalai	
7	Perdažytas	
8	Silpnos struktūros, nepakankamai apdorotas (su skylėmis ir plyšiais)	
9	Grūdėtas	
10	Su pašalinėmis priemonėmis	
11	Supelijęs	
12	Neištirpusi druska	
	II. KONSISTENCIJA	
14	Trapus, purus	
15	Panašus į tešlą	
16	Tąsus, lipnus	
17	Kietas	
18	Minkštas	
	III. SKONIS IR KVAPAS	
20	Be skonio ir kvapo	
21	Negrynas (1)	
22	Pašalinis prieskonis	
23	Senstelėjusio sviesto skonis	
24	Sūrio prieskonis	
25	Rūgštus	
26	Mielių prieskonis	
27	a) Perpasterizuotos grietinėlės prieskonis	b) Svilėsių prieskonis
28	Pelėsių prieskonis	
29	Apkartęs	
30	Aliejaus, žuvies prieskonis	
31	Lajaus prieskonis	
32	a) Oksidacijos prieskonis	b) Metalų prieskonis
33	Pašarų prieskonis	
34	Kartus	
35	Persūdytas	
36	Padusęs, puvėsių prieskonis	
37	Salyklo prieskonis	
38	Chemikalų prieskonis	

(1) Apibūdinimas „negrynas“ turėtų būti naudojamas kaip galima rečiau ir tiksliau, kai ydos negalima apibūdinti tiksliau.

PATVIRTINTA

l. e. žemės ūkio ministro pareigas

1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210

PRIVALOMIEJI VALGOMŲJŲ LEDŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Šis dokumentas nustato privalomuosius kokybės reikalavimus į Lietuvos rinką pateikiamiems valgomiesiems ledams ir jų pusgaminiams (KPN kodas 2105), pagamintiems Lietuvoje arba importuotiems.

Reikalavimai parengti pagal *Codex Alimentarius* komisijos rekomendacijas ir standartą Codex Stan 137:1981.

Preambulės pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

I. TAIKymo SRITIS

1. Šie privalomieji kokybės reikalavimai taikomi gataviems vartoti valgomiesiems ledams ir skystiems bei sausiems ledų mišiniams, taip pat kitų maisto produktų sudėtyje esančiai valgomųjų ledų daliai.

II. Sąvokos

2. **Valgomieji ledai** – saldinti produktai, gaunami arba iš riebalų ir baltymų emulsijos pridedant kitų ingredientų ir medžiagų, arba iš vandens, cukraus ir kitų ingredientų bei medžiagų mišinio, kurie buvo apdorojami šaldant ir yra skirti laikyti, parduoti arba vartoti sušaldyti arba iš dalies sušaldyti.

3. **Ledų mišiniai** – skysti arba sausi produktai, skirti valgomųjų ledų gamybai:

3.1. **skystas ledų mišinys** – skystas produktas, kurį sudaro visi būtini ingredientai tokiais kiekiais, kad jį sušaldžius būtų gaunamas 2 p. apibūdintas maisto produktas;

3.2. **koncentruotas ledų mišinys** – skystas koncentruotas produktas, kuris, pridėjus nurodytą vandens kiekį, atitiktų 3.1 p. apibūdintą produktą;

3.3. **sausas ledų mišinys** – sausas produktas, turintis ne daugiau kaip 4 % drėgmės ir kuris, pridėjus nurodytą vandens kiekį, atitiktų 3.1 p. apibūdintą produktą.

III. Pagrindinė sudėtis

4. Pagal sudėtį valgomieji ledai ir ledų mišiniai skirstomi į šešias grupes.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

5. Pagrindinių ingredientų, pagal kuriuos produktai skirstomi į grupes, minimalūs kiekiai pateikiami lentelėje. Kiekvienos grupės produktuose gali būti 6 p. nurodytų leistinių ingredientų, kurių kiekiai nustatomi atsižvelgiant į geros gamybos praktikos reikalavimus, taip pat 7 p. nurodytų maisto priedų.

6. Leistini ingredientai:

6.1. pienas ir jo sudedamosios dalys, pieno produktai – švieži, koncentruoti, sausi, rauginti, atgaminti arba rekombinuoti;

6.2. ne pieno kilmės maistiniai riebalai ir aliejai;

6.3. ne pieno kilmės maistiniai baltymai;

6.4. cukrūs, kurių kokybė reglamentuojama Lietuvos arba tarptautiniu standartu;

6.5. vanduo, atitinkantis reikalavimus geriamajam vandeniui;

6.6. pasterizuoti ar lygiaverčiu pasterizacijai šiluminiu būdu apdoroti kiaušiniai ar kiaušinių produktai;

6.7. vaisiai ir vaisių produktai;

6.8. maisto produktai ar jų sudedamosios dalys, suteikiantys produktui kvapą, skonį arba struktūrą, pvz., kava, kakava, imbieras, medus, riešutai, likeriai, druska ir kt.

IV. MAISTO PRIEDAI

7. Gaminant valgomuosius ledus ir ledų mišinius gali būti vartojami HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ nurodyti maisto priedai, neviršijant nustatytų kiekių.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

V. TERŠALAI

8. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai turi nevirsyti nurodytų HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“.

VI. HIGIENA

9. Produktai gaminami, laikomi, gabenami ir pardavinėjami laikantis HN 15 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“ nurodymų.

10. Bakterinio užterštumo lygis gatavame produkte turi nevirsyti maksimalių ribų, nurodytų HN 26 „Maistinės žaliavos ir maisto produktai. Leidžiamas bakterinio užterštumo lygis.“

11. Šiluminis apdorojimas:

11.1. pieno kilmės ingredientai, vartojami valgomiesiems ledams gaminti, turi būti pasterizuoti arba apdoroti kitu, lygiaverčiu pasterizacijai, šiluminiu būdu, įvertinant neigiama fosfatazės reakcija;

11.2. ledų mišinys, išskyrus dažus ir skoninius priedus, turi būti pasterizuotas ar kitaip termiškai apdorotas, įvertinant neigiama fosfatazės reakcija. Ši sąlyga netaikoma šeštosios grupės produktams;

11.3. papildomas pasterizavimas nereikalingas, jeigu valgomieji ledai gaminami iš koncentruotų arba sausų mišinių pridodant geriamojo vandens, pasterizuoto pieno ir aromatinių medžiagų ir gautas mišinys greičiau kaip per vieną valandą sušaldomas.

VII. PAKAVIMAS

12. Pakavimo medžiagos ir tara turi apsaugoti produktą higieniniu ir kitais atžvilgiais.

13. Pakavimo medžiagos ir tara turi būti nekenksmingos ir tinkamos vartoti šiam tikslui. Jeigu kuriai nors iš naudojamų medžiagų yra taikomas Lietuvos standartas, tai jo nuostatos privalomos.

VIII. ŽENKLINIMAS

14. Valgomieji ledai ir ledų mišiniai ženklinami vadovaujantis ūkio ministro 1998 04 16 įsakymu Nr. 137 patvirtintų Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)) nuostatomis ir šio reglamento 15 punkto reikalavimais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

15. Produkto pavadinimas:

15.1. valgomųjų ledų pavadinimas turi apibūdinti produktą ir neklaidinti vartotojo;

15.2. valgomųjų ledų mišinio pavadinimas turi būti: valgomųjų ledų mišinys (3.1), koncentruotas ledų mišinys (3.2) ar sausasis ledų mišinys (3.3), papildytas įprastiniu pavadinimu, su sąlyga, kad toks pavadinimas neklaidintų vartotojo;

15.3. jeigu produkto pavadinime yra žodžiai „pieniški“ arba „grietininiai“, jų sudėtis turi atitikti lentelėje nurodytus pirmos grupės reikalavimus;

15.4. jei produkto pavadinime deklaruojamas specifinis ingredientas, tai šio ingrediento kiekis turi būti pakankamas, kad produktas skirtųsi nuo kitų. Jei šis ingredientas yra šokoladas, tai būdingas skonis turi būti gautas dėl sausųjų neriebalinių kakavos medžiagų.

IX. PAMATINIAI BANDINIŲ PAĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

16. Bandiniai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Bandinių ėmimo taisyklės.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

17. Riebalų kiekis nustatomas pagal LST EN ISO 7328 „Pieniniai valgomieji ledai ir ledų mišiniai. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

18. Sausosios medžiagos kiekis nustatomas pagal LST ISO 3728 „Valgomieji ledai. Sausųjų medžiagų kiekio nustatymas.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

19. Baltymų kiekis nustatomas pagal LST IDF 20B „Pienas. Azoto kiekio nustatymas“.

20. Lyginamasis svoris nustatomas pagal priede pateiktą metodiką.

21. Fosfatazės aktyvumas nustatomas pagal LST ISO 3356 „Pienas ir sausasis pienas, pasukos ir sausosios pasukos, išrūgos ir sausosios išrūgos. Fosfatazės aktyvumo nustatymas“.

**ATSKIRŲJŲ VALGOMŲJŲ LEDŲ GRUPIŲ SUDĖTIS PAGAL MINIMALŲ INGREDIENTŲ KIEKĮ MASĖS PROCENTAIS
(GLAISTO INGREDIENTAI NEĮVERTINTI)**

Produkto grupė		1			2		3			4			5			6	
Pogrupis		1	2	3	1	2	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2
Riebalai, baltymai ir kiti sudėties reikalavimai		Pieno riebalai Pieno baltymai			Pieno riebalai Pieno baltymai ir/arba kiti baltymai		Pieno riebalai ir/arba kiti riebalai Pieno baltymai			Pieno riebalai ir/arba kiti riebalai Pieno baltymai ir/arba kiti baltymai			Mažais kiekiais pieno riebalai ir/arba kiti riebalai, pieno baltymai ir/arba kiti baltymai			Jokių riebalų ir baltymų, išskyrus tuos, kurie yra natūralūs leistinių ingredientų ir priedų komponentai	
Be skoninių priedų	Sausosios medžiagos	30	28	26	30	26	30	30	20	30	30	20				15	10
	Pieno riebalai	8	2,5	< 2,5	8	< 2,5											
	Riebalai, įskaitant pieno riebalus (jei jų yra)						8	5	<5	8	5	<5					
	Pieno baltymai	2,5	2,5	2,5			2,5	2,5									
	Baltymai, įskaitant pieno baltymus (jeigu jų yra)				2,5	2,5				2,5	2,5						
Kiaušinio trynio sausosios medžiagos (jeigu dedama kiaušinių)		1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4					
Su skoniniais priedais	Sausosios medžiagos	28	26	24	28	24	28	28	20	28	28	20	10	10	10		
	Pieno riebalai	7	2,2		7	<2,2											
	Riebalai,						7	4	4	7	4	4					

	įskaitant pieno riebalus (jeigu jų yra)																
	Pieno baltymai, kaip nenugriebto pieno ekvivalentas	2,2	2,2	2,2			2,2	2,2	2,2								
	Baltymai, įskaitant pieno baltymus (jeigu jų yra)				2,2	2,2				2,2	2,2	2,2					
Lyginamasis svoris (g/l)		475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475	475

PASTABA. Kiekviena grupė gali būti papildyta didesnio riebumo ir atitinkamos sudėties ledų pogrupiu.

Lentelės pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

VALGOMIEJI LEDAI IR ŠALDYTI DESERTAI. LYGINAMOJO SVORIO NUSTATYMAS PAGAL AOAC 968.14(1970) II METODAS

Aparatūra ir medžiagos

(a) *Indas* – žr. pav. Plastikinis 1,0-1,5 l talpos eksikatorius (Ace Glass Co., Nr. 1810 arba ekvivalentiškas), modifikuotas padarant dangčio viduryje 6 mm angą orui išeiti ir sandarų šoninį vamzdelį. Prieš naudojimą indas išplaunamas, o kraštai patepami vakuuminiu tepalu.

(b) *Gnybtai* – žr. pav. Eksikatoriaus dangčiui prispausti naudojami gnybtai, kuriuos galima įsigyti raštinės reikmenų parduotuvėse (Nr. 25 arba identiški).

(c) *Svarstyklės* – iki 5 kg svėrimo galios ir 0,3 g jautrumo.

(d) *Ledainė* – maždaug 15-20 l talpos dėžė, su sausu ledu (CO_2).

(e) *Imersinis skystis* – 0,001 % vandeninis polisorbatas 80 (Tween 80) tirpalas. Kiekvienam lyginamojo svorio nustatymui ruošiami 4 l, atšaldoma iki $(4 \pm 4)^\circ\text{C}$.

Nustatymas

Įpakuoti ir laikyti bandinius kietame CO_2 (sausame lede) per naktį. Jei bandinys yra apie 2 l ar didesnis, jis padalijamas į gabalus pagal pažymėtas linijas kalteliu, pleištu ar mechaniniu peiliu. Pasirinktas gabalas greitai pasveriamas kambario temperatūroje, nustatant W_a , g, ir įdedamas atgal į ledo dėžę.

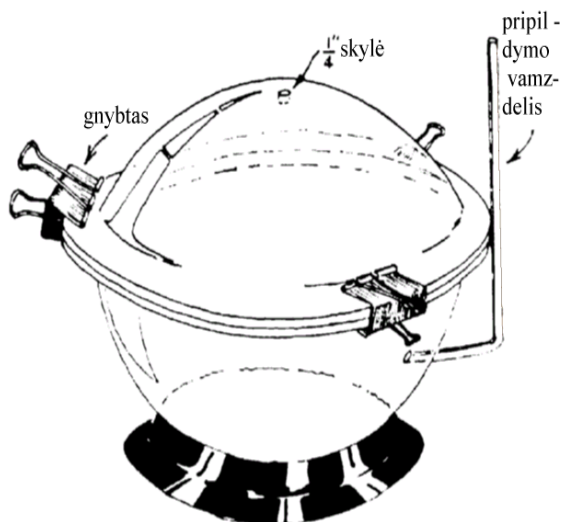
Eksikatorius padedamas ant lygaus paviršiaus, dangtelis pritvirtinamas 4 gnybtais. Eksikatorius užpildomas nardinamuoju skysčiu per šoninį vamzdelį, paduodamu iš separatoriaus gumine šlanga. Sausai nušluostomas paviršius ir nustatomas svoris (W_p , g).

Eksikatorius statomas į kriauklę arba ant drenuojamo stalo ir nuimamas dangtis. Įdedamas pirmiau pasvertas bandinio gabalas, uždengiamas dangčiu, kuris prispaudžiamas 4 gnybtais. Indas pripildomas imersinio skysčio, leidžiant oro burbulams išeiti pro skylę dangtelyje. Nušluostomas išorinis paviršius ir indas pasveriamas nustatant W_i , g.

Tūrio vieneto svoris g/l apskaičiuojamas pagal formulę:

$$X = W_a \times 1000 / [W_a + (W_p - W_i)],$$

čia 1000 – vandens lyginamasis svoris $(0-8)^\circ\text{C}$ temperatūroje, g/l.



Pav. Modifikuotas plastmasinis eksikatorius

PATVIRTINTA

l. e. žemės ūkio ministro pareigas

1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210

PRIVALOMIEJI RAUGINTŲ PIENO GĖRIMŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Šis dokumentas nustato privalomuosius kokybės reikalavimus į Lietuvos rinką pateikiamiems raugintiems pieno gėrimams, pagamintiems Lietuvoje ir importuotiems (KPN kodai 0403.90.51, 53; 0403.90.61,63 ir 0403.90.91, 93).

Reikalavimai parengti atsižvelgiant į šiuos dokumentus:

1992 m. birželio 16 d. Tarybos direktyvą 92/46/EEC, nustatančią žalio pieno, termiškai apdoroto pieno ir pieno produktų gamybai skirtą pieno gamybos ir patekimo į rinką higienos taisykles;

Codex Alimentarius komisijos standarto A-11 projektą (Proposed draft standard for fermented milks at Step 3).

Preambulės pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, *Žin.*, 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

I. TAIKymo SRITIS

1. Šie reikalavimai taikomi raugintiems pieno gėrimams, atitinkantiems 2-ajame skyriuje pateiktas sąvokas.

II. Sąvokos

2. **Rauginti pieno gėrimai** – skysti, klampūs pieno produktai, gauti rauginant termiškai apdorotą pieną ar liesą pieno žaliavą specifiniais mikroorganizmais. Jie skirti parduoti vartotojui be tolesnio apdorojimo.

Rauginti pieno gėrimai gali būti su įvairiais 5.2 punkte nurodytais skonio ir kvapo priedais.

3. Pagal panaudotas raugo rūšis gaminami šie rauginti pieno gėrimai:

3.1. **Raugintas pienas (rūgpienis)** – grynomis pieno rūgšties streptokokų kultūromis raugintas pienas.

3.2. **Kefyras** – gėrimas iš pieno, rauginto natūraliu kefyro raugu.

3.3. **Acidofilinis pienas** – produktas, gautas surauginus pieną grynomis acidofilinių lazdelių kultūromis.

3.4. **Kiti rauginti pieno gėrimai (išskyrus jogurtą ir raugintą grietinėlę)** – pieno gėrimai, gauti surauginus pieną, pasukas ar kitą liesą pieno žaliavą grynomis pieno rūgšties bakterijų kultūromis ar kitais 5.1 punkte nurodytais raugais ar jų mišiniais.

III. PAGRINDINIAI SUDĖTIES IR KOKYBĖS VEIKSNIAI

4. Žaliava

4.1. Rauginti pieno gėrimai turi būti gaminami iš žalio pieno, kuris atitinka LST 1137 reikalavimus, bei kitų pieno produktų.

4.2. Jeigu žalias pienas, naudojamas raugintų pieno gėrimų gamybai, neperdirbamas per keturias valandas po jo priėmimo, jis turi būti atšaldytas iki +6°C (arba žemesnės teigiamos) temperatūros ir laikomas šioje temperatūroje, kol bus perdirbtas.

4.3. Jeigu žalias pienas neperdirbamas per 36 valandas po jo priėmimo, jį būtina patikrinti prieš termiškai apdorojant.

Visais atvejais perdirbamo pieno mikrobiologiniai rodikliai turi būti ne žemesni kaip pirmos rūšies pieno.

5. Leistini ingredientai

5.1. Bakterinių kultūrų raugai:

pieno rūgšties streptokokų raugai;
 pieno rūgšties lazdelių raugai;
 natūralus kefyro raugas;
 probiotinių kultūrų raugai.

5.2. Papildomi (laisvai pasirenkami) ingredientai: cukrūs, vitaminai, mineralinės medžiagos, baltymų, daržovių, vaisių, uogų priedai, medus, riešutai ir kiti natūralūs skonio priedai.

6. Sudėtis

Rodiklio pavadinimas	Produkto pavadinimas ir norma			
	Raugintas pienas	Kefyras	Acidofilinis pienas	Kiti rauginti pieno gėrimai
Pieno baltymai (%)	min. 2,8 %	min. 2,8 %	min. 2,8 %	neregamentuoja ma
Rūgštumas, išreikštas pieno rūgšties proc.	min. 0,6 %	min. 0,6 %	min. 0,6 %	min. 0,6 %
Mielės 1 grame (1 cm ³) produkto	-	min. 10 ³	-	-

Rauginto pieno gėrimuose su priedais lentelėje nurodyti reikalavimai, taikomi prieš pridedant skonio priedus.

7. Gaminat raugintus pieno gėrimus, iš jų negali būti pašalinamos išrūgos, susidariusios rauginimo proceso metu.

IV. MAISTO PRIEDAI

8. Raugintų pieno gėrimų gamyboje naudojami maisto priedai, nurodyti HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“. Jų kiekis neturi viršyti šioje normoje nurodytų kiekių.

V. TERŠALAI

9. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai turi neviršyti nurodytų HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“.

VI. HIGIENA

10. Rauginti pieno gėrimai gaminami, laikomi, gabenami ir pardavinėjami laikantis HN 15 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“ nuostatų ir „Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklių“.

11. Raugintų pieno gėrimų mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti nurodytus HN 26 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobino užterštumo lygis.“

VII. ŽENKLINIMAS

12. Rauginti pieno gėrimai ženklinami vadovaujantis ūkio ministro 1998 04 16 įsakymu Nr. 137 patvirtintų Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)) nuostatomis ir šio reglamento 13 – 15 punktų reikalavimais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

13. Produkto pavadinimas turi apibūdinti produktą ir neklaidinti vartotojo. Jei gėrimai termiškai apdorojami po rauginimo, tai turi būti nurodyta pavadinime.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

14. Papildant raugintus pieno gėrimus baltymais, šis produktų sudėties pakeitimas įskaitomai ir matomai turi būti nurodytas taroje.

15. Ženklinant raugintus pieno gėrimus su priedais, jų pavadinime turi būti nurodomos pridėtos skonio ir/ar aromato medžiagos.

VIII. PAGRINDINIAI BANDINIŲ PAĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

16. Bandiniai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Bandinių ėmimo taisyklės.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

17. Riebalų kiekis nustatomas pagal LST 1275 „Pienas ir pieno produktai. Riebalų nustatymo metodai.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

18. Pieno rūgšties kiekis nustatomas pagal žemės ūkio ministro 2000 02 22 įsakymu Nr. 54 patvirtintų Privalomųjų jogurto kokybės reikalavimų 1 priede nurodytą metodą (Žin., 2000, Nr. [18-453](#)).

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

19. Baltymų kiekis nustatomas pagal LST IDF 20B „Pienas. Azoto kiekio nustatymas.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

20. Mielės nustatomos pagal LST ISO 6611 „Pienas ir pieno produktai. Mielių ir (ar) pelėsinių grybų kolonijas sudarančių vienetų skaičiavimas. Kolonijų skaičiaus nustatymas 25°C temperatūroje.

Punkto pakeitimai:

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

21. Mikrobiologiniai rodikliai nustatomi pagal HN 26 nurodytus metodus.

22. Bandiniai toksiškiesiems elementams nustatyti ruošiami pagal LST 1521. Toksiškieji elementai, radioaktyviųjų izotopų lygiai nustatomi pagal HN 54 nurodytus metodus.

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [96](#), 2001-04-04, Žin., 2001, Nr. 32-1078 (2001-04-13), i. k. 1012330ISAK00000096

Dėl 1999 05 20 įsakymo Nr.210 "Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo" dalinio pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [355](#), 2002-09-20, Žin., 2002, Nr. 93-4010 (2002-09-25), i. k. 1022330ISAK00000355

Dėl 1999 m. gegužės 20 d. įsakymo Nr. 210 "Dėl Privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo" pakeitimo

3.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-561](#), 2003-12-29, Žin., 2003, Nr. 124-5652 (2003-12-31), i. k. 1032330ISAK003D-561

Dėl žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymo Nr. 210 "Dėl Privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo" pakeitimo