

Suvestinė redakcija nuo 2008-01-01 iki 2008-06-19

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 pridedamus privalomuosius kokybės reikalavimus:
fermentinių sūrių (KPN kodas 0406);
lydytų sūrių (KPN kodas 0406. 30);
valgomųjų ledų (KPN kodas 2105).

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

Nr. [3D-237](#), 2004-04-27, Žin., 2004, Nr. 65-2318 (2004-04-29), i. k. 1042330ISAK003D-237

Nr. [3D-335](#), 2005-07-08, Žin., 2005, Nr. 90-3393 (2005-07-26), i. k. 1052330ISAK003D-335

Nr. [3D-550](#), 2007-12-12, Žin., 2007, Nr. 132-5389 (2007-12-15), i. k. 1072330ISAK003D-550

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

(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2004 m. balandžio 27 d. įsakymo Nr. 3D-237 redakcija)

PRIVALOMIEJI FERMENTINIŲ SŪRIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai parengti įgyvendinant šiuos teisės aktus:

1990 m. liepos 24 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 2204/90, nustatantį bendro pieno ir pieno produktų rinkos organizavimo papildomas bendrąsias taisykles, taikomas sūriui (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2001 m. gruodžio 19 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 2583/2001);

1990 m. rugsėjo 26 d. Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 2742/90, nustatantį išsamias Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2204/90 taikymo taisykles (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2002 m. vasario 13 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 265/2002) ir atsižvelgiant į

Codex Alimentarius Komisijos standartą A-6:1978, I perž.- 1999, I keitimas 2001, „Sūriai. Bendrieji reikalavimai.“

I. TAIKymo SRITIS

1. Šie privalomieji kokybės reikalavimai taikomi į rinką tiekiamiems fermentiniams sūriams (KPN kodas 0406) (toliau – sūriai), atitinkantiems 2-ajame skyriuje pateiktas sąvokas, įskaitant ir tas sūrių rūšis, kurioms yra patvirtinti atskiri arba grupiniai standartai. Atskirų sūrių rūšių ar jų grupių standartuose gali būti specifinių reikalavimų, kurie taikomi tai sūrių 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:

2.1. visiškai arba iš dalies (su)traukinant nenugriebtą, iš dalies nugriebtą arba nugriebtą 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)

2.2. taikant kitas pieno ir (arba) iš jo gautų žaliavų traukinimo technologijas, jei galutinis produktas turi tokias pačias fizikines, chemines ir juslines savybes, kaip ir pagamintas 2.1 punkte nurodytu būdu.

3. **Nokinamas sūris** – sūris, kuris prieš vartojant turi būti išlaikytas tam tikrą laiką ir tam tikromis sąlygomis, kad 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 ką tik pagamintas.

III. SUDĖTIS

7. Žaliavos:

7.1. pienas, kuris atitinka Reikalavimus žalio pieno, termiškai apdoroto geriamojo pieno ir pieno produktų gamybai, patvirtintus Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. kovo 17 d. įsakymu Nr. B1-217, ir (arba) iš pieno gauti produktai;

7.2. kazeinai ir kazeinatai sūrių gamybai gali būti naudojami kaip nurodyta 1990 m. liepos 24 d. Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2204/90 1 straipsnio 1 pastraipoje:

7.2.1. didžiausi leidžiami naudoti sūrių gamybai kazeinų ir kazeinatų kiekiai nustatomi kaip nurodyta 1990 m. rugsėjo 26 d. Komisijos reglamento (EEB) Nr. 2742/90 2 straipsnyje;

7.2.2. leidimai išduodami, žaliavų ir gatavos produkcijos atsargų apskaita tvarkoma, kontrolė vykdoma ir atsakomybė už kazeinų ir kazeinatų naudojimą sūrių gamybai be leidimo nustatoma pagal Kazeino ir kazeinatų naudojimo sūrių gamybai kontrolės taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. 3D-567 (Žin., 2004, Nr. [10-268](#)).

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.

9. Leistini maisto priedai. Sūrių gamybai gali būti vartojami tik tie maisto priedai ir tik toks jų kiekis, kaip nurodyta Lietuvos higienos normoje HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-793 (Žin., 2004, Nr. [45-1491](#)).

IV. HIGIENA IR UŽTERŠTUMAS

10. Produktai gaminami, laikomi, gabenami ir pardavinėjami laikantis Lietuvos higienos normos HN 15:2003 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymu Nr. V-392 (Žin., 2003, Nr. [70-3205](#)).

11. Teršalų ir pesticidų likučių koncentracija turi neviršyti didžiausio leidžiamo kiekio, nurodyto Lietuvos higienos normoje HN 54:2003 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-773 (Žin., 2004, Nr. [45-1487](#)).

12. Radioaktyvusis užterštumas turi neviršyti didžiausio leidžiamo lygio, nurodyto Lietuvos higienos normoje HN 84-1998 „Didžiausi leidžiami maisto žaliavų ir maisto produktų, pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai po branduolinės ar radiacinės avarijos“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 739 (Žin., 1998, Nr. [110-3048](#)).

V. KLASIFIKAVIMAS

13. Sūriai klasifikuojami pagal tris pagrindines savybes: riebumą, kietumą ir nokinimo proceso ypatumus, atsižvelgiant į tarptautinius prekybos reikalavimus.

14. Sūrių klasifikavimas pagal riebumą:

Sausosios medžiagos riebalų kiekis, proc.	Sūrio apibūdinimas
Lygus arba daugiau kaip 60	Labai riebus
Lygus arba daugiau kaip 45, bet mažiau kaip 60	Riebus
Lygus arba daugiau kaip 25, bet mažiau kaip 45	Vidutinio riebumo
Lygus arba daugiau kaip 10, bet mažiau kaip 25	Mažo riebumo
Mažiau kaip 10	Liesi

15. Sūrių kietumas vertinamas pagal neriebalinės sūrio medžiagos drėgmės kiekį, kuris apskaičiuojamas pagal formulę:

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

16. Sūrių klasifikavimas pagal kietumą:

Neriebalinės sūrio medžiagos drėgmės masė, proc.	Sūrio apibūdinimas
Mažiau kaip 51	Labai kietas
49–56	Kietas
54–69	Puskietis
Daugiau kaip 67	Minkštas

VI. ŽENKLINIMAS

17. Sūriai ženklinami pagal Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 170 (Žin., 2002, Nr. [50-1927](#)), Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)), ir šių reikalavimų 18–20 punktų nuostatas.

18. Produkto pavadinime be žodžio „sūris“ gali būti atskiros sūrio rūšies įvardijimas.

19. Jeigu produktas vadinamas tik žodžiu „sūris“ be atskiros sūrio rūšies įvardijimo, tuomet produkto pavadinimas gali būti papildomas sūrio klasifikaciniu apibūdinimu pagal šių reikalavimų 3–6 bei 16 punktus.

20. Kartu su pavadinimu turi būti nurodytas sūrio sausosios medžiagos riebalų kiekis procentais arba sūrio masės riebalų kiekis procentais. Papildomai gali būti nurodomas sūrio klasifikacinis apibūdinimas pagal 14 punktą.

VII. PAMATINIAI SŪRIŲ MĖGINIŲ PAĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

21. Mėginiai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Mėginių ėmimo taisyklės“.

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

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

PATVIRTINTA

l. e. žemės ūkio ministro pareigas

1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210

(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2004 m. balandžio 27 d. įsakymo Nr. 3D-237
redakcija)

PRIVALOMIEJI LYDYTŲ SŪRIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai parengti įgyvendinant šiuos teisės aktus:

1990 m. liepos 24 d. Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 2204/90, nustatantį bendro pieno ir pieno produktų rinkos organizavimo papildomas bendrąsias taisykles, taikomas sūriui (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2001 m. gruodžio 19 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 2583/2001);

1990 m. rugsėjo 26 d. Komisijos reglamentą (EEB) Nr. 2742/90, nustatantį išsamias Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2204/90 taikymo taisykles (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2002 m. vasario 13 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 265/2002) ir atsižvelgiant į *Codex Alimentarius* Komisijos standartus:

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 sūrinių preparatai. Bendrieji reikalavimai.

Tarptautinės pienininkystės federacijos parengto peržiūrėto standarto projekto A-8 Lydyti sūriai ir lydyti sūrinių preparatai nuostatas.

I. TAIKymo SRITIS

1. Šie privalomieji kokybės reikalavimai taikomi į rinką tiekiamiems lydytiems sūriams ir jų produktams (KPN kodas 0406.30), atitinkantiems 2 skyriuje pateiktas sąvokas.

II. SĄVOKOS

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

2.1. maišant, lydant ir emulguojant sūrį karščiu ir emulsikliais ir (arba)

2.2. taikant kitas gamybos technologijas, įskaitant lydymą, kurių galutinis produktas būtų emulguotas ir turėtų tokias pačias fizikines, chemines ir juslines savybes, kaip ir pagamintas 2.1 punkte nurodytu būdu.

Pagrindinė šio produkto žaliava yra sūris. Sūrio kilmės sausosios medžiagos turi būti ne mažiau kaip 50 proc. galutinio produkto sausosios medžiagos.

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

3.1. maišant, kaitinant, lydant ir emulguojant sūrį ir kitas žaliavas karščiu ir emulsikliais, ir (arba)

3.2. taikant kitas gamybos technologijas, įskaitant lydymą, kurių galutinis produktas būtų emulguotas ir turėtų tokias pačias fizikines, chemines ir juslines savybes, kaip ir pagamintas 3.1 punkte nurodytu būdu.

Sūrio kilmės sausosios medžiagos turi būti ne mažiau kaip 25 proc. galutinio produkto sausosios medžiagos.

III. PAGRINDINIAI SUDĖTIES IR KOKYBĖS REIKALAVIMAI

4. Žaliavos

4.1. gali būti naudojamos tik šių reikalavimų 2-ajame skyriuje nurodytos žaliavos su sąlyga, kad laktozės kiekis galutiniame produkte neviršytų 5 proc;

4.2. kazeinai ir kazeinatai lydytų sūrių gamybai gali būti naudojami, kaip nurodyta 1990 m. liepos 24 d. Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2204/90 1 straipsnio 1 pastraipoje:

4.2.1. didžiausi leidžiami naudoti lydytų sūrių gamybai kazeinų ir kazeinatų kiekiai nustatomi kaip nurodyta 1990 m. rugsėjo 26 d. Komisijos reglamento (EEB) Nr. 2742/90 2 straipsnyje;

4.2.2. leidimai išduodami, žaliavų ir gatavos produkcijos atsargų apskaita tvarkoma, kontrolė vykdoma ir atsakomybė už kazeinų ir kazeinatų naudojimą sūrių gamybai be leidimo nustatoma pagal Kazeino ir kazeinatų naudojimo sūrių gamybai kontrolės taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. 3D-567 (Žin., 2004, Nr. [10-268](#)).

5. Leistini ingredientai:

5.1. prieskoniai ir (arba) prieskoninės daržovės – tokie kiekiai, kad suteiktų produktui būdingas savybes;

5.2. maisto produktai, išskyrus cukrus, dedami dėl skonio ir kvapo – tokie kiekiai, kad suteiktų produktui būdingas savybes, bet pridėtų produktų sausosios medžiagos kiekis neviršytų 1/6 galutinio produkto sausosios medžiagos kiekio;

5.3. cukrūs (tik lydytų sūrių produktams). 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 lydytų sūrių produktams su sąlyga, kad jų maksimalus kiekis būtų ne didesnis kaip 10 g/kg įskaitant ir kitas stabilizuojančias medžiagas, jeigu jos naudojamos).

6. Sausosios medžiagos kiekis turi būti ne mažesnis kaip 20 proc. lydytų sūrių ir (arba) lydytų sūrių produktų masės. Minimalus sausosios medžiagos kiekis turi būti siejamas su minimaliu sausosios medžiagos riebalų kiekiu:

Pieno riebalų kiekis sausojoje medžiagoje, proc.	Minimalus sausosios medžiagos kiekis, proc.	
	Lydytuose sūriuose	Tepamuose lydytuose sūriuose ir lydytų sūrių produktuose (preparatuose)
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. Leistini maisto priedai. Lydytų sūrių gamybai gali būti vartojami tik tie maisto priedai ir toks jų kiekis, kaip nurodyta Lietuvos higienos normoje HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto

priedai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-793 (Žin., 2004, Nr. [45-1491](#)).

8. Terminis 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. HIGIENA IR UŽTERŠTUMAS

9. Produktai gaminami, laikomi, gabenami ir pardavinėjami laikantis Lietuvos higienos normos HN 15:2003 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymu Nr. V-392 (Žin., 2003, Nr. [70-3205](#)).

10. Teršalų ir pesticidų likučių koncentracija turi neviršyti didžiausio leidžiamo kiekio, nurodyto Lietuvos higienos normoje HN 54:2003 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-773 (Žin., 2004, Nr. [45-1487](#)).

11. Radioaktyvusis užterštumas turi neviršyti didžiausio leidžiamo lygio, nurodyto Lietuvos higienos normoje HN 84-1998 „Didžiausi leidžiami maisto žaliavų ir maisto produktų, pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai po branduolinės ar radiacinės avarijos“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 739 (Žin., 1998, Nr. [110-3048](#)).

V. ŽENKLINIMAS

12. Lydyti sūriai ženklinami pagal Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 170 (Žin., 2002, Nr. [50-1927](#)), Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)), bei šių reikalavimų 13 punkto nuostatas.

13. Produkto pavadinimas:

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

13.2. produktas gali būti vadinamas „Lydytas _____ sūris“ arba „_____ lydytas sūris“, įrašant originalaus sūrio pavadinimą, jeigu tam sūriui taikomas nacionalinis arba tarptautinis standartas su sąlyga, kad:

13.2.1. sūrio mišinyje, iš kurio pagamintas produktas, yra ne mažiau kaip 75 proc. deklaruojamo originalaus sūrio rūšies;

13.2.2. nededama kitų pieno produktų, išskyrus sviestą ar kitus pieno riebalų produktus, kurie dedami norint pasiekti deklaruojamai sūrio rūšiai būdingą sausosios medžiagos riebalų kiekį;

13.3. produktai gali būti vadinami ne originalaus sūrio pavadinimu, bet sūrio, suteikiančio tam produktui būdingą skonį, pavadinimas pateikiamas taip: „lydytas sūris su _____“, įrašant originalaus sūrio pavadinimą su sąlyga, kad ne mažiau kaip 5 proc. galutinio produkto sausųjų medžiagų sudarytų deklaruojamo originalaus sūrio sausosios medžiagos;

13.4. produkto sausosios medžiagos riebalų kiekis turi būti ne mažesnis kaip deklaruojamo originalaus 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.

VI. PAMATINIAI MĖGINIŲ ĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

14. Mėginiai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Mėginių ėmimo taisyklės“.
 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“.
-

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.

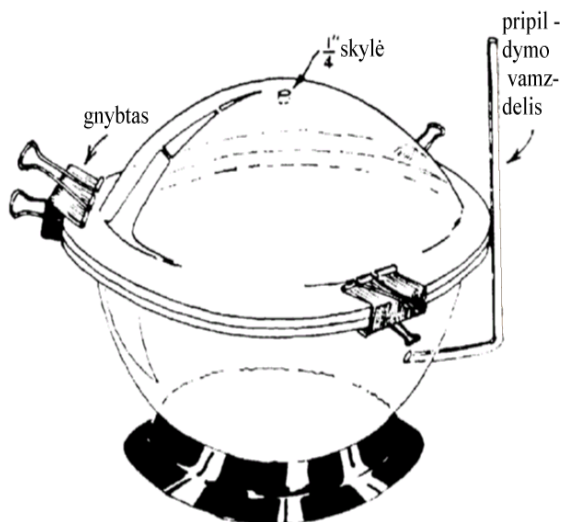
Eksikatorius padedamas ant lygaus paviršiaus, dangtelis pritvirtinamas 4 gnybtais. Eksikatorius užpildomas nardinamuoju skysčiu per šoninį vamzdelį, paduodamu iš separatoriaus gumine šlanga. Sausai nušluostomas paviršius ir nustatomas svoris (W_p , g).

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

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

4.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-237](#), 2004-04-27, Žin., 2004, Nr. 65-2318 (2004-04-29), i. k. 1042330ISAK003D-237

Dėl Privalomųjų A klasės sviesto kokybės reikalavimų patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymo Nr. 210 "Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo" pakeitimo

5.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-335](#), 2005-07-08, Žin., 2005, Nr. 90-3393 (2005-07-26), i. k. 1052330ISAK003D-335

Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios

6.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-550](#), 2007-12-12, Žin., 2007, Nr. 132-5389 (2007-12-15), i. k. 1072330ISAK003D-550

Dėl kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų, susijusių su privalomaisiais kokybės reikalavimais, pakeitimo