

Suvestinė redakcija nuo 2023-09-21

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2005, Nr. [90-3393](#), i. k. 1052330ISAK003D-335

Nauja redakcija nuo 2023-09-21:

Nr. [3D-616](#), 2023-09-20, paskelbta TAR 2023-09-20, i. k. 2023-18368

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

ĮSAKYMAS

DĖL RAUGINTŲ PIENO GAMINIŲ TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO

2005 m. liepos 8 d. Nr. 3D-335

Vilnius

Vadovaudamasi 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007, bei 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka, reikalavimais, Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 9 straipsnio 3 dalimi, Lietuvos Respublikos žemės ūkio, maisto ūkio ir kaimo plėtros įstatymo 4 straipsnio 1 dalimi ir siekdama reglamentuoti raugintų pieno gaminių apibūdinimą, kokybės reikalavimus bei nustatyti prekinio pateikimo reikalavimus,

t v i r t i n u Raugintų pieno gaminių techninį reglamentą (pridedama).

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRĖ

KAZIMIRA DANUTĖ PRUNSKIENĖ

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
2005-07-05 raštu Nr. B6-(1.8)-1018

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro
2005-06-30 raštu Nr. 1-4/8

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2023 m. rugsėjo 20 d.
įsakymo Nr. 3D-616 redakcija)

RAUGINTŲ PIENO GAMINIŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Raugintų pieno gaminių techninis reglamentas (toliau – Reglamentas) nustato rinkai tiekiamų raugintų pieno gaminių (KN kodai ex 0403 10; ex 0403 90 51-0403 90 69; ex 0403 90 91-0403 90 99) kokybės ir prekinio pateikimo reikalavimus.

2. Reglamentas taikomas rauginantiems pieno gaminiams, atitinkantiems 6 punkte pateiktas sąvokas ir skirtiems tiesiogiai vartoti bei tolesniam perdirbimui ar kitų gaminių gamybai.

3. Reglamentas atitinka 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka, reikalavimus.

4. Reglamento reikalavimų privalo laikytis visi ūkio subjektai, tiekiantys Reglamente apibrėžtus gaminius Lietuvos Respublikos rinkai.

5. Ta apimtimi, kuria raugintų pieno gaminių aspektų nereguliuoja Reglamente nurodyti Europos Sąjungos teisės aktai, Lietuvos Respublikos rinkai tiekiamiems rauginantiems pieno gaminiams taikomas abipusio pripažinimo principas, kaip jis apibrėžtas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. spalio 9 d. nutarimo Nr. 1252 „Dėl 2019 m. kovo 19 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2019/515 dėl kitoje valstybėje narėje teisėtai parduodamų prekių abipusio pripažinimo, kuriuo panaikinamas Reglamentas (EB) Nr. 764/2008, įgyvendinimo ir abipusio pripažinimo principo sampratos“ 3.2 papunktyje.

6. Reglamente vartojamos sąvokos:

6.1. **Raugintas pienas** – gaminys, gaunamas rauginant pieną tam tikrais mikroorganizmais, dėl kurių veikimo sumažėja aktyvusis rūgštingumas ir pienas gali koaguluoti. Pieno sudėtis gali būti keičiama pridedant pieno gaminių. Raugo mikroorganizmai gaminyje turi būti gyvybingi, aktyvūs ir gausūs visą gaminio tinkamumo vartoti laiką. Jeigu gaminys po rauginimo termiškai apdorojamas, reikalavimai dėl mikroorganizmų gyvybingumo netaikomi.

6.2. Tam tikriems rauginantiems pieno gaminiams gaminti vartojamos specifinės raugo kultūros:

6.2.1. **jogurtui** – simbiotinės *Streptococcus thermophilus* ir *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*;

6.2.2. **kitokių raugo kultūrų jogurtui** – *Streptococcus thermophilus* ir kitos *Lactobacillus* genties rūšys;

6.2.3. **acidofiliniam pienui** – *Lactobacillus acidophilus*;

6.2.4. **kefyrai** – kefyro grybelių kultūros (*Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* ir *Acetobacter*); kefyro grybeliuose yra laktozę skaidančių ir (arba) laktozės neskaidančių mielių;

6.2.5. **kumysui** – *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ir *Kluyveromyces marxianus*;

6.2.6. **rūgpieniui** – *Lactococcus lactis* subsp. *lactis* ir kitos pieno rūgšties laktokokų kultūros;

6.2.7. **rauginiems pieno gėrimams** – grynos pieno rūgšties bakterijų kultūros.

6.2.8. Be išvardytų specifinių raugo kultūrų, gali būti pridedama ir kitų mikroorganizmų.

6.3. **Koncentruotas raugintas pienas** – pieno gaminy, kurio baltymų kiekis prieš rauginimą ar po jo padidinamas iki 5,6 proc.

6.4. **Raugintas pieno gaminy su priedais** – raugintas pieno gaminy, į kurį prieš rauginimą ar po jo gali būti pridėta iki 50 proc. ne pieno kilmės sudedamųjų dalių, naudojamų ne pieno sudedamosioms dalims visiškai arba iš dalies pakeisti.

II SKYRIUS KOKYBĖS REIKALAVIMAI

7. Raugintų pieno gaminių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi atitikti teisės aktų ir kitų norminių dokumentų, reglamentuojančių maisto produktų saugą ir kokybę, reikalavimus bei turi turėti maisto saugos ir kokybės patvirtinimo dokumentus:

7.1. karvės ir (arba) kitų gyvulių pienas, kuris atitinka reikalavimus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus, su visais pakeitimais;

7.2. grietinėlė, kuri atitinka reikalavimus, išdėstytus Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimuose, patvirtintuose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225 „Dėl Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo“;

7.3. nugriebtas pienas;

7.4. pasukos;

7.5. kiti pieno gaminiai (pieno baltymai ir kt.);

7.6. pieno rūgšties bakterijų kultūrų raugai bei kitos tinkamos raugo kultūros, įskaitant ir nurodytąsias 6.2 papunktyje;

7.7. geriamasis vanduo, atitinkantis Lietuvos higienos normą HN 24:2023 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2023 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“;

7.8. natrio chloridas (valgomoji druska);

7.9. sacharidai (cukrūs), vaisiai, uogos, daržovės ir įvairūs jų gaminiai (sultys, minkštimai, tyrės ir kt.), grūdų produktai, medus, šokoladas, riešutai, kava, kakava, prieskoniai ir kiti skonį bei kvapą suteikiantys produktai ir (arba) medžiagos;

7.10. želatina ir krakmolos (prieš arba po rauginimo termiškai apdorotiems gaminiams ir (arba) rauginiems pieno gaminiams su priedais);

7.11. vitaminai, mineralinės, skaidulinės medžiagos ir kitos raugintų pieno gaminių gamyboje leidžiamos naudoti žaliavos ir medžiagos bei maisto priedai.

8. Sudėties ir kokybės rodikliai:

Rodiklio pavadinimas	Gaminio pavadinimas				
	raugintas pienas	rūgpienis, rauginti pieno gėrimai	jogurtas, kitokios raugo kultūrų sudėties jogurtas, acidofilinis pienas	kefyras	kumysas
Pieno baltymai ^a proc.	min. 2,7	min. 2,7	min. 2,7	min. 2,7	
Pieno riebalai proc.	mažiau kaip 10	mažiau kaip 10	mažiau kaip 15	mažiau kaip 10	mažiau kaip 10
Titruojamasis rūgštingumas, išreikštas pieno rūgšties proc.	min. 0,3	min. 0,6	min. 0,6	min. 0,6	min. 0,7
Etanolis, tūrio proc.					min. 0,5
6.2 papunktyje nurodytųjų specifinių raugo mikroorganizmų skaičių suma, KSV/g	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷	min. 10 ⁷
Kitų, ženklinant nurodomų mikroorganizmų ^b skaičius, KSV/g	min. 10 ⁶	min. 10 ⁶	min. 10 ⁶	min. 10 ⁶	min. 10 ⁶
Mielės KSV/g				min. 10 ²	min. 10 ²

a) Baltymai – Kjeldalio metodu nustatytas bendrojo azoto kiekis, padaugintas iš 6,38.

b) Taikoma, kai ženklinant gaminį nurodomi papildomai naudoti ir kiti, nei 6.2 papunktyje atitinkamiems gaminiams apibrėžti specifiniai mikroorganizmai.

9. Lentelėje nurodytų sudėties ir kokybės rodiklių normos raugintiems pieno gaminiams su priedais taikomos tik pieniškajai produktų daliai, prieš dedant pasirinktas ne pieno kilmės sudedamąsias dalis.

10. Mikrobiologinių rodiklių norma taikoma nurodytomis sąlygomis laikomo rauginto pieno gaminio visą minimalų tinkamumo vartoti laiką. Šis reikalavimas netaikomas po rauginimo termiškai apdorotiems gaminiams.

11. Raugintų pieno gaminių, išskyrus koncentruotus raugintus gaminius, gamybos metu susidariusios išrūgos neturi būti pašalinamos.

III SKYRIUS ŽENKLINIMAS

12. Rauginti pieno gaminiai ženklinami pagal 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004, su visais pakeitimais, 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1925/2006 dėl maisto produktų papildymo vitaminais ir mineralais bei tam tikromis kitomis medžiagomis, Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2014 „Maisto produktų ženklinimas“ patvirtinimo“, kitų Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių maisto produktų ženklinimą, reikalavimus.

13. Be privalomų Reglamento 12 punkte nurodytuose teisės aktuose nustatytų reikalavimų, turi būti laikomasi šių papildomų ženklinimo reikalavimų:

13.1. Raugintų pieno gaminių pavadinimas turi atitikti Reglamento 6 punkte nurodytas sąvokas:

13.1.1. „kitokių raugo kultūrų jogurtas“, kaip nurodyta Reglamento 6 punkte, turi būti vadinamas prie pavadinimo „jogurtas“ pridedant apibūdinamąjį žodį, kuris neklaidindamas tiksliai informuotą vartotoją apie jogurtui suteiktus pokyčius dėl parinktos specifinės *Lactobacillus* genties kultūros. Pokyčiai gali apimti rauginimo mikroorganizmus, medžiagų apykaitos produktus ir (arba) juslines gaminio savybes. Pavyzdžiui, skirtingas juslines savybes nusakantys apibūdinamieji žodžiai gali būti „švelnus“, „aštrus“. Terminas „kitokių raugo kultūrų jogurtas“ negali būti vartojamas kaip pavadinimas;

13.1.2. jeigu raugintas pieno gaminys po rauginimo buvo termiškai apdorotas, jis turi būti vadinamas „Termiškai apdorotas raugintas pieno gaminys“;

13.1.3. raugintų pieno gaminių su priedais pavadinime turi būti nurodomos pagrindinės Reglamento 7.9 papunktyje išvardytos skonio ar skonio ir aromato medžiagos (medžiaga);

13.1.4. tik su sacharidais saldinti rauginti pieno gaminiai turi būti vadinami „saldintas_____“, įrašant specifinį gaminio pavadinimą, kaip apibrėžta Reglamento 6 punkte. Jei gaminyje cukrus visiškai arba iš dalies pakeistas saldikliais, atitinkamai nuoroda „su saldikliu (saldikliais)_____“ arba „su cukrumi (cukrais) ir saldikliu (saldikliais)_____“ privalo būti greta gaminio pavadinimo, nurodytame tarpe įrašant saldiklio pavadinimą.

13.2. Jeigu gaminant raugintus pieno gaminius buvo vartoti ir kiti, nei Reglamento 6.2 papunktyje atitinkamiems gaminiams apibrėžti specifiniai mikroorganizmai, jie turi atsispindėti pavadinime arba kitu būdu aiškiai nurodyti etiketėje.

13.3. Visais atvejais turi būti nurodytas raugintų pieno gaminių riebumas, išreikštas masės procentais.

13.4. Jeigu rauginti pieno gaminiai gaminami ne iš karvės pieno, pavadinime turi būti nurodyta, iš kokio pieno gaminys pagamintas.

IV SKYRIUS

PAGRINDINIAI MĖGINIŲ ĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

14. Mėginiai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno gaminiai. Mėginių ėmimo nurodymai (ISO 707:2008)“.

15. Riebalų kiekis nustatomas pagal LST EN ISO 1211:2002 „Pienas. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas (pamatinis metodas) (ISO 1211:1999)“ arba LST ISO 11870:2002 „Pienas ir pieno produktai. Riebalų kiekio nustatymas. Butirometriniai metodai. Bendrieji nurodymai (tapatus ISO 11870:2000)“.

16. Sausosios medžiagos nustatomos pagal LST ISO 13580 „Jogurtas. Visuminio sausųjų medžiagų kiekio nustatymas (pamatinis metodas)“.

17. Baltymų kiekis nustatomas pagal LST EN ISO 8968-1:2002 „Pienas. Azoto kiekio nustatymas. 1 dalis. Kjeldalio metodas ir žalio baltymo skaičiavimas (ISO 8968-1:2014)“.

18. Titruojamasis rūgštingumas nustatomas pagal LST ISO 11869:2013 „Fermentuotas pienas. Titruojamojo rūgštingumo nustatymas. Potenciometrinis metodas (tpt ISO/TS 11869:2012)“.

19. Specifinių jogurto mikroorganizmų skaičius nustatomas pagal LST ISO 7889:2005 „Jogurtas. Būdingų mikroorganizmų skaičiavimas. Kolonijų skaičiaus nustatymas 37 °C temperatūroje (tpt ISO 7889:2003) ir LST ISO 9232:2005 „Jogurtas. Būdingų mikroorganizmų -

bulgarų lazdelių (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus*) ir termofilinių streptokokų (*Streptococcus thermophilus*) – identifikavimas (tpt ISO 9232:2003)“.

20. Mielės nustatomos pagal LST ISO 6611:2004 „Pienas ir pieno produktai. Mielių ir (arba) pelėsinių grybų kolonijas sudarančių vienetų skaičiavimas. Kolonijų skaičiavimo 25 °C temperatūroje metodas (tpt ISO 6611:2004)“.

21. Pieno rūgšties bakterijų skaičius nustatomas šio reglamento priede aprašytu metodu.

PASTABA. Rauginti pieno gaminiai gali būti tiriami ir kitais įprastiniais bei lygiaverčiais pagal tikslumą metodais. Bandymo ataskaitoje būtina nurodyti, kuris metodas taikytas.

V SKYRIUS BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

22. Raugintų pieno gaminių gamintojai bei pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamų ir tiekiamų rinkai produktų kokybė atitiktų Reglamento reikalavimus.

23. Lietuvos Respublikos kompetentingai institucijai pareikalavus, turi būti pateikiama informacija apie raugintų pieno gaminių gamybos technologiją ir procesus, gamyboje panaudotų žaliavų ir medžiagų sudėtį, kokybę bei kilmę.

24. Pažeidus Reglamento nuostatas, raugintus pieno gaminius realizuoti draudžiama.

25. Ūkio subjektai, nesilaikantys Reglamento nuostatų, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

PIENO RŪGŠTIES BAKTERIJŲ NUSTATYMAS

1. Taikymo sritis.

Metodas taikomas pieno rūgšties bakterijų labiausiai tikėtinam skaičiui raugintuose pieno gaminiuose nustatyti.

2. Metodo esmė.

Metodas pagrįstas pieno rūgšties bakterijų sugebėjimu augti liesame piene, esant 30 ± 1 °C temperatūrai, ir sudaryti sutrauką per 7 paras.

3. Analizė:

3.1. Sėjamo gaminio kiekius pasirinkti atsižvelgiant į labiausiai tikėtiną šių mikroorganizmų skaičių gaminyje.

3.2. Iš kiekvieno mėginio paruošti iki 10 skiedinių. Po 1 ml. paskutinių keturių–penkių skiedinių įpilti į du lygiagrečius mėgintuvėlius su steriliu liesu pienu. Mėgintuvėlius su pasėliais padėti 7 paroms į 30 ± 1 °C termostatą. Per šį laiką pienas, kuriame yra pieno rūgšties bakterijų, surūgsta. Iš kiekvieno mėgintuvėlio su susidariusia sutrauka ruošiamas mikroskopinis preparatas ir nustatomas sutraukos titruojamasis rūgštingumas.

3.3. Jeigu sutraukos titruojamasis rūgštingumas ne mažesnis kaip 60 °T ir preparate matomi streptokokai bei lazdelės, daroma išvada, kad jame yra pieno rūgšties bakterijų.

3.4. Pieno rūgšties lazdelių ar lazdelių ir streptokokų skaičiui nustatyti pagal mikroskopinį preparatą reikia atrinkti tris paskutinius skiedinius, kuriuose yra lazdelių ar lazdelių su streptokokais.

4. Rezultatų apskaičiavimas:

4.1. Bakterijų skaičius nustatomas naudojantis šia lentele:

Seka	Labiausiai tikėtinas bakterijų skaičius
120	2,0
121	3,0
122	–
200	2,5
201	5,0
202	–
210	6,0
211	13,6
212	20,0
220	25,0
221	70,0
222	110,0

4.2. Pirmiausia reikia parašyti seką. Pieno rūgšties streptokokų ir lazdelių skaičiams nustatyti rašomos atskiros sekos. Jas sudaro trys skaitmenys, nurodantys skaičių mėgintuvėlių su trimis paskutiniais skiediniais, kuriuose rasti streptokokai ar lazdelės.

4.3. Pirmasis sekos skaitmuo atitinka tą skiedinį, kurio abiejuose mėgintuvėliuose pienas surūgo. Tolesni skaitmenys rodo dviejų paskutinių skiedinių su surūgusiu pienu mėgintuvėlių kiekį.

4.4. Pagal seką lentelėje reikia rasti labiausiai tikėtiną bakterijų skaičių, kuris padauginamas iš to skiedinio, nuo kurio prasideda pirmasis sekos skaitmuo, atvirkštinio dydžio. Gautas skaičius atitinka pieno rūgšties bakterijų (streptokokų ar lazdelių) skaičių 1 ml /g gaminio.

PAVYZDYS:

Paimti skiediniai	10^{-5}	10^{-6}	10^{-7}	10^{-8}	10^{-9}	10^{-10}
Užsėtų mėgintuvėlių skaičius	2	2	2	2	2	2
Mėgintuvėlių su surūgusiu pienu skaičius	2	2	2	1	0	0

Pateiktame pavyzdyje seka 210 atitinka labiausiai tikėtiną skaičių 6,0. Kadangi seka pradėta rašyti nuo 10^{-7} , tai bakterijų skaičius 1 ml bus lygus $6,0 \times 10^7$. Taigi 1 ml yra $6,0 \times 10^7$ bakterijų (streptokokų ar lazdelių).

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-616](#), 2023-09-20, paskelbta TAR 2023-09-20, i. k. 2023-18368

Dėl žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymo Nr. 3D-335 „Dėl Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimų patvirtinimo bei kai kurių žemės ūkio ministro įsakymų pripažinimo netekusiais galios“ pakeitimo