



## LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

### ĮSAKYMAS

### DĖL MAISTO PRODUKTŲ ŽENKLINIMO SIMBOLIU „RAKTO SKYLUTĖ“

2014 m. sausio 22 d. Nr. V-50

Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 9 straipsnio 2 dalimi ir Lietuvos Respublikos visuomenės sveikatos priežiūros įstatymo 19 straipsnio 1 dalies 3 punktu bei siekdamas mažinti Lietuvos gyventojų sergamumą širdies ir kraujagyslių, onkologinėmis ligomis, antsvoriu, nutukimu, antrojo tipo cukriniu diabetu, gerinti gyventojų mitybą ir palengvinti maisto produktų, turinčių mažesnę riebalų, cukraus ir (arba) druskos kiekį ir (arba) daugiau maistinių skaidulinių medžiagų, pasirinkimą tarp kitų panašių produktų,

n u s t a t a u, kad:

1. Maisto produktai, nurodyti šiame įsakyme, savanoriškai gali būti ženklinami šiuo žalios arba juodos spalvos simboliu „Rakto skylutė“, greta jo turi būti ženklo savininko teisių apsaugos žymuo ®:



2. Ženklinti šio įsakymo 1 punkte nurodytu simboliu galima tik supakuotus maisto produktus, atitinkančius šio įsakymo priede nurodytus kriterijus (šio įsakymo priedo lentelėje nurodyti 12, 18 ir 19 maisto produktų grupėms priklausantys maisto produktai gali būti ir nepakuoti).

3. Simboliu „Rakto skylutė“ negali būti ženklinami maisto produktai, skirti vaikams iki 36 mėn. amžiaus.

Sveikatos apsaugos ministras

Vytenis Povilas Andriukaitis

## MAISTO PRODUKTAMS, KURIUOS GALIMA ŽENKLINTI SIMBOLIU „RAKTO SKYLUTĖ“, TAIKOMŲ KRITERIJŲ SĄRAŠAS

1. Šiame Maisto produktams, kuriuos galima ženklinti simboliu „Rakto skylutė“, taikomų kriterijų sąrašė vartojamos sąvokos:

1.1. **Grūdiniai augalai** – kviečiai, lukštiniai kviečiai spelta, rugiai, avižos, miežiai, kukurūzai, ryžiai, soros, dvispalviai ir kitų rūšių sorgai.

1.2. **Pridėti cukrūs** – maisto produkto gamybos, apdorojimo ar perdirbimo metu pridėta sacharozė, gliukozė arba kiti mono- ar disacharidai.

1.3. **Visagrūdžiai produktai** – produktai, gaunami perdirbus (susmulkinus, sutrupinus, termiškai apdorojus) valytus sveikus grūdinių augalų grūdus. Juose turi būti visos grūdo sudėtinės dalys (endospermas, gemalas, luobelės) būdingomis sveikam grūdai proporcijomis.

2. Visų grupių maisto produktai, ženklintini simboliu „Rakto skylutė“, turi atitikti šiuos kriterijus:

2.1. maisto produktuose neturi būti saldiklių, leidžiamų tiekti rinkai naujų maisto produktų ar naujų maisto sudedamųjų dalių (apibūdintų 1997 m. sausio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 258/97 dėl naujų maisto produktų ir naujų maisto komponentų (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 18 tomas, p. 244)), turinčių saldinimo savybių;

2.2. aliejuje ir (arba) kituose produktams pagaminti naudojamuose riebaluose gali būti ne daugiau kaip 2 g pramoninės gamybos riebalų rūgščių transizomerų 100 g aliejaus ir (arba) riebalų.

3. Atskiroms grupėms priskirtini maisto produktai, ženklintini simboliu „Rakto skylutė“, turi atitikti ne tik 2 punkte nurodytus, bet ir žemiau (lentelėje) nurodytus kriterijus, išskyrus 12 ir 18 grupėms priklausančius maisto produktus, kuriems papildomi kriterijai netaikomi:

Grupės Nr.	Maisto produktų grupės	Kriterijai
1.	Pienas, varškė, varškės sūris ir rauginti pieno gaminiai	- riebalų ne daugiau kaip 0,7 g/100 g
2.	1 grupėje nurodyti produktai (išskyrus pieną) su priedais	- riebalų ne daugiau kaip 0,7 g/100 g - iš viso cukrų ne daugiau kaip 9 g/100 g
3.	Augaliniai produktai, vartojami tais pačiais tikslais, kaip 1 grupės produktai (pvz., kukurūzų, sojų ar ryžių gėrimai)	- riebalų ne daugiau kaip 1,5 g/100 g - sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 33 proc. bendrojo riebalų kiekio - iš viso cukrų ne daugiau kaip 5 g/100 g - natrio ne daugiau kaip 0,04 g/100 g
4.	Pieno ir grietinės mišiniai, skirti vartoti kaip grietinė bei panašūs pagardinti gaminiai	- riebalų ne daugiau kaip 5 g/100 g - iš viso cukrų ne daugiau kaip 5 g/100 g - natrio ne daugiau kaip 0,1 g/100 g
5.	Augaliniai arba iš dalies augaliniai produktai, vartojami tais pačiais tikslais, kaip 4 grupės produktai (pvz., atitinkami produktai kukurūzų, sojų ar ryžių pagrindu)	- riebalų ne daugiau kaip 5 g/100 g - sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 33 proc. bendrojo riebalų kiekio - iš viso cukrų ne daugiau kaip 5 g/100 g - natrio ne daugiau kaip 0,1 g/100 g
6.	Švieži (nebrandinti) sūriai ir jų	- riebalų ne daugiau kaip 5 g/100 g

	gaminiai	- natrio ne daugiau kaip 0,35 g/100 g
7.	Augaliniai ar dalinai augaliniai gaminiai, vartojami tais pačiais tikslais, kaip 8 grupės produktai, ir atitinkami produktai su priedais	- riebalų ne daugiau kaip 17 g/100g - sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 20 proc. bendrojo riebalų kiekio - natrio ne daugiau kaip 0,5 g/100 g
8.	Kiti sūriai ir jų gaminiai su priedais	- riebalų ne daugiau kaip 17 g/100 g - natrio ne daugiau kaip 0,5 g/100 g
9.	Tepieji riebalai, apibūdinti 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 1234/2007, nustatančiame bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas ( <i>OL 2007 L 299, p. 1</i> ), bei atitinkami pagardinti produktai	- riebalų ne daugiau kaip 41 g/100 g - sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 33 proc. bendrojo riebalų kiekio - natrio ne daugiau kaip 0,5 g/100 g
10.	Aliejai, skysti riebalai ir skystų riebalų mišiniai	- sočiųjų riebalų rūgščių ne daugiau kaip 20 proc. bendrojo riebalų kiekio - natrio ne daugiau kaip 0,5 g/100 g
11.	Galvijų, kiaulių, arklių, avių, ožkų, naminių paukščių ir laukinių gyvulių mėsa be kaulų (raumeninis audinys ir kepenys), kuri nebuvo apdorota, tačiau gali būti supjaustyta, sumalta, atšaldyta ar užšaldyta	- riebalų ne daugiau kaip 10 g/100 g
12.	Žuvis, jūrų gėrybės, dvigeldžiai ir kiti moliuskai, kurie nebuvo apdoroti, tačiau gali būti padalyti, supjaustyti, be kaulų, susmulkinti, nuvalyti, nuskusti, sumalti, atšaldyti, užšaldyti ar atitirpinti	
13.	A. Produktai, pagaminti iš ne mažiau kaip 50 proc. galvijų, kiaulių, avių, ožkų, naminių paukščių ar laukinių gyvulių mėsos (raumeninio audinio) ar kepenų.  B. Produktai, pagaminti iš ne mažiau kaip 50 proc. žuvies, jūrų gėrybių, dvigeldžių ir (arba) kitų moliuskų.  C. Vegetariški produktai, vartojami kaip baltymų šaltinis (pvz., skirti pakeisti mėsai ar žuviai) patiekale arba kaip sumuštinių užtepas, pagaminti iš ne mažiau kaip 95 proc. augalinės žaliavos. 13 grupės produktai negali būti apvolioti (pvz., miltuose, džiovėseliuose ir (arba) kiaušinių plakinyje), bet gali būti su padažu arba nuoviru. Nurodytos suvartoti skirtos produkto dalies procentinės dalys	- riebalų ne daugiau kaip 10 g/100 g - iš viso cukrų ne daugiau kaip 5 g/100 g  - kitokių (ne žuvų) riebalų ne daugiau kaip 10 g/100 g - iš viso cukrų ne daugiau kaip 5 g/100 g  - riebalų ne daugiau kaip 10 g/100 g - iš viso cukrų ne daugiau kaip 5 g/100 g

14.	<p>Paruoštas maistas (išskyrus nurodytą 15, 16 ir 17 grupėse), skirtas sudaryti pagrindinį valgį, turintis:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 400–750 kcal (1670–3140 kJ) vienoje porcijoje;</li> <li>- ne mažiau kaip 25 g šakniavaisių, daržovių (išskyrus žemės riešutus ir bulves) ir (arba) vaisių, uogų 100 g produkto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- riebalai gali sudaryti ne daugiau kaip 30 proc. energinės vertės.</li> <li>Jei sudėtyje yra žuvų, kurių riebalų kiekis viršija 10 proc., produkte riebalai gali sudaryti ne daugiau kaip 40 proc. energinės vertės. Kiti (ne žuvų) riebalai gali sudaryti ne daugiau kaip 10 g vienoje porcijoje</li> <li>- pridėtų cukrų ne daugiau kaip 3 g/100 g</li> <li>- natrio ne daugiau kaip 0,4 g/100 g</li> </ul>
15.	<p>Picos, nedesertiniai pyragai ir pyragėliai bei kiti panašūs grūdinių augalų produktai, turintys:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ne mažiau kaip 250 kcal (1050 kJ) vienoje porcijoje;</li> <li>- ne mažiau kaip 25 g šakniavaisių, daržovių (išskyrus žemės riešutus ir bulves) ir (arba) vaisių, uogų 100 g produkto.</li> </ul> <p>Ne mažiau kaip 15 proc. grūdinės dalies sausos masės turi sudaryti visagrūdžiai produktai</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- riebalai gali sudaryti ne daugiau kaip 30 proc. energinės vertės</li> <li>- pridėtų cukrų ne daugiau kaip 3 g/100g</li> <li>- natrio ne daugiau kaip 0,5 g/100 g</li> </ul>
16.	<p>Sumuštiniai, įdaryti batonai, suktiniai ir panašūs įdaryti grūdinių augalų produktai, kuriuose yra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ne mažiau kaip 250 kcal (1050 kJ) vienoje porcijoje;</li> <li>- ne mažiau kaip 25 g šakniavaisių, daržovių (išskyrus žemės riešutus ir bulves) ir (arba) vaisių, uogų 100 g produkto.</li> </ul> <p>Ne mažiau kaip 25 proc. grūdinės dalies sausos masės turi sudaryti visagrūdžiai produktai</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- riebalai gali sudaryti ne daugiau kaip 30 proc. energinės vertės</li> <li>- pridėtų cukrų ne daugiau kaip 3 g/100 g</li> <li>- natrio ne daugiau kaip 0,4 g/100 g</li> </ul>
17.	<p>Sriubos (paruoštos ir ruošiamos pagal gamintojo nurodymus), kuriose yra:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ne mažiau kaip 150 kcal (625 kJ) vienoje porcijoje;</li> <li>- ne mažiau kaip 25 g šakniavaisių, daržovių (išskyrus žemės riešutus ir bulves) ir (arba) vaisių, uogų 100 g paruošto produkto</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- riebalai gali sudaryti ne daugiau kaip 30 proc. energinės vertės</li> <li>- pridėtų cukrų ne daugiau kaip 3 g/100g</li> <li>- natrio ne daugiau kaip 0,4 g/100 g</li> </ul>
18.	<p>Vaisiai ir uogos, kurie nebuvo apdoroti, tačiau gali būti nuvalyti, supjaustyti, atšaldyti, užšaldyti ar atitirpinti</p>	
19.	<p>Bulvės, šakniavaisiai, ankštinės (išskyrus žemės riešutus) ir kitos daržovės, kurios nebuvo apdorotos, tačiau gali būti nuplikytos verdančiu vandeniu ar garais (blanširuotos), džiovintos, supjaustytos, atšaldytos, užšaldytos, atitirpintos arba konservuotos vandens terpėje.</p> <p>Produktai gali būti pagardinti prieskoniais</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- pridėtų cukrų ne daugiau kaip 1 g/100 g</li> <li>- natrio ne daugiau kaip 0,2 g/100 g</li> </ul>

20.	Duona ir mišiniai duonai kepti, į kuriuos tereikia įpilti vandens (gali reikėti įdėti ir mielių), kurių ne mažiau kaip 25 proc. sausos masės sudaro visagrūdžiai produktai. Sąlygos, taikomos mišiniams duonai kepti, galioja ir gataviems produktams	- riebalų ne daugiau kaip 7 g/100 g - iš viso cukrų ne daugiau kaip 5 g/100 g - natrio ne daugiau kaip 0,5 g/100 g - skaidulinių medžiagų ne mažiau kaip 5 g/100 g
21.	Traški duona ir džiovėsiai, kurių ne mažiau kaip 50 proc. sausos masės sudaro visagrūdžiai produktai	- riebalų ne daugiau kaip 7 g/100 g - iš viso cukrų ne daugiau kaip 5 g/100 g - natrio ne daugiau kaip 0,5 g/100 g skaidulinių medžiagų ne mažiau kaip 6 g/100 g
22.	Tešla (neįdaryta), kurios ne mažiau kaip 50 proc. sausos masės sudaro visagrūdžiai produktai	- natrio ne daugiau kaip 0,04 g/100 g sausos masės - skaidulinių medžiagų ne mažiau kaip 6 g/100 g sausos masės
23.	Pusryčių dribsniai ir javainiai, kurių ne mažiau kaip 50 proc. sausos masės sudaro visagrūdžiai produktai	- riebalų ne daugiau kaip 7 g/100 g - pridėtų cukrų ne daugiau kaip 10 g/100g - iš viso cukrų ne daugiau kaip 13 g/100 g - natrio ne daugiau kaip 0,5 g/100 g skaidulinių medžiagų ne mažiau kaip 6 g/100 g
24.	Iš grūdinių augalų pagaminti miltai, dribsniai, sveikos ir skaldytos kruopos, kuriuose ne mažiau kaip 100 proc. sausos masės sudaro visagrūdžiai produktai ir sėlenos	- skaidulinių medžiagų ne mažiau kaip 6 g/100 g
25.	Košės ir košių milteliai, kurių ne mažiau kaip 50 proc. sausos masės sudaro visagrūdžiai produktai. Kriterijai taikomi paruoštam vartoti produktui	- riebalų ne daugiau kaip 5 g/100 g - iš viso cukrų ne daugiau kaip 5 g/100 g - natrio ne daugiau kaip 0,2 g/100 g - skaidulinių medžiagų ne mažiau kaip 6 g/100 g