

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO

Į S A K Y M A S
DĖL MIŠKO GRYBŲ IR JŲ GAMINIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO

2004 m. spalio 11 d. Nr. 3D-548

Vilnius

Siekdamas nustatyti kokybės reikalavimus miško grybams bei jų gaminiams,

1. T v i r t i n u Miško grybų ir jų gaminių kokybės reikalavimus (pridedama).
2. N u s t a t a u, kad šio įsakymo pirmuoju punktu patvirtinti kokybės reikalavimai įsigalioja nuo 2005 m. sausio 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

JERONIMAS KRAUJELIS

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos

2004-09-23 raštu Nr. B6-(1.8)-1722

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro
0

2004-09-23 raštu Nr. 1-580

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos
žemės ūkio ministro
2004 m. spalio 11 d.
įsakymu Nr. 3D-548

MIŠKO GRYBŲ IR JŲ GAMINIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Miško grybų ir jų gaminių kokybės reikalavimai (toliau – Reikalavimai) parengti vadovaujantis CODEX STAN 38-1981 Bendroju kodekso standartu valgomiesiems grybams ir grybų gaminiams, CAC/RCP 5-1971 Higienos reikalavimais dehidratuotiems vaisiams ir daržovėms, įskaitant valgomuosius grybus, CAC/RCP 8-1976 Rekomenduojamomis greitai užšaldytų maisto produktų apdorojimo ir tvarkymo tarptautinėmis normomis ir taisyklėmis, CAC/RCP 2-1969 Rekomenduojamomis tarptautinėmis sanitarinėmis konservuotų vaisių ir daržovių gaminių normomis ir taisyklėmis.

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šie reikalavimai taikomi šviežiems arba konservuotiems valgomiesiems miško grybams (išskyrus konservuotus kultūrinius *Agaricus* rūšių grybus).

2. Šiuose Reikalavimuose vartojamos sąvokos:

Džiovinas grybų koncentratas – gaminys, gaunamas džiovinant grybų ekstraktą arba koncentratą.

Džiovininti grybai – vienos rūšies pjaustyti arba nepjaustyti valgomieji grybai, gauti džiovinant sublimaciniu arba įprastu būdu.

Greitai užšaldyti grybai – vienos rūšies švieži valgomieji grybai, po valymo arba plovimo ir blanširavimo užšaldyti greitojo šaldymo įrenginiuose taip, kad būtų greitai pereinama maksimali kristalizacijos temperatūros zona. Greitasis užšaldymas yra nebaigtas tol, kol terminės stabilizacijos temperatūra produkto viduje nepasiekia minus 18°C (0°F).

Grybai su alyvų arba kitokiu augaliniu aliejumi – vienos rūšies pjaustyti arba nepjaustyti švieži arba pasūdyti valgomieji grybai, užpilti alyvų arba kitokiu augaliniu aliejumi, fasuoti į sandariai uždaramus indelius ir sterilizuoti.

Grybų ekstraktas – gaminys, gaunamas koncentruojant su druska vienos arba kelių rūšių šviežių valgomųjų grybų sultis arba išmirkytų džiovintų grybų vandenį iki 7 proc. druskos koncentracijos.

Grybų gaminiai – džiovinti valgomieji grybai (įskaitant džiovintus sublimaciniu būdu, rupiai maltus džiovintus grybus, grybų miltelius), marinuoti, sūdyti, rauginti grybai, grybai augaliniame aliejuje, greitai užšaldyti, sterilizuoti grybai, grybų ekstraktas, grybų koncentratas ir džiovintas grybų koncentratas.

Grybų koncentratas – gaminys, gaunamas koncentruojant su druska vienos arba kelių rūšių šviežių valgomųjų grybų sultis arba išmirkytų džiovintų grybų vandenį iki 24 proc. druskos koncentracijos.

Grybų milteliai – vienos rūšies džiovinti valgomieji grybai, sumalti į miltelius ir sijoti per sietą, kurio skylių skersmuo 200

Grybų mišinys – gaminys, paruoštas nustatytu santykiu sumaišius įvairių rūšių valgomuosius grybus arba jų dalis, išrūšiuojant juos pagal šių Reikalavimų III skyriaus reikalavimus.

Marinuoti grybai – vienos arba kelių rūšių po valymo, plovimo ir blanširavimo atitinkamai paruošti švieži valgomieji grybai, užpilti užpilu su actu, pridedant druskos, cukraus, prieskonių, augalinių aliejų, maistinės rūgšties (acto, pieno, citrinų arba askorbo) arba be jų, fasuoti į sandariai uždaramus indelius ir sterilizuoti arba pasterizuoti.

Rauginti grybai – vienos rūšies švieži valgomieji grybai, druskos sūryme konservuoti fermentavimo būdu.

Rupiai malti džiovinti grybai – vienos rūšies rupiai malti džiovinti grybai.

Sterilizuoti grybai – vienos arba kelių rūšių pjaustyti arba nepjaustyti švieži, sūdyti arba greitai užšaldyti grybai, užpilti vandeniu su druska, fasuoti į sandariai uždaramus indelius ir sterilizuoti.

Sūdyti grybai – vienos rūšies pjaustyti arba nepjaustyti švieži valgomieji grybai, po valymo, plovimo ir blanširavimo užpilti sūrymu.

Švieži grybai – valgomieji, rūšiuoti, fasuoti grybai, pristatyti vartotojui kuo greičiau po surinkimo.

II. ŽALIAVOS REIKALAVIMAI

3. Prieš ženklimą, konservavimą ar naudojimą grybų gaminiams gaminti miško grybai turi būti kruopščiai patikrinti, ar tarp jų nėra nevalgomų grybų, o radus – pašalinti.

III. DEFEKTŲ APIBRĖŽTYS

4. Mechanškai pažeisti grybai – tai grybai, kurių daugiau kaip $\frac{1}{4}$ galvutės yra pažeista.
5. Sulaužyti grybai – grybų kotelių ir galvučių dalys, praeinančios per sietą, kurio skylių dydis 15x15 mm (šviežių grybų) ir 5x5 mm (džiovintų grybų).
6. Sugadinti grybai – dėl mikroorganizmų ir/ar pelėsinų grybų poveikio esantys rudos spalvos ir turintys puvinio kvapą.
7. Kirmgraužų pažeisti grybai – grybai su kirmgraužų angomis.
8. Labai kirmgraužų pažeisti grybai – grybai su keturiomis ir daugiau kirmgraužų angų.
9. Augalinės kilmės priemaišos – kitų valgomųjų grybų ir augalų dalys (lapai, spygliai, samanos).
10. Mineralinės priemaišos – druskos rūgštyje netirpių pelenų kiekis.
11. Leidžiamų defektų kiekis neturi viršyti šių Reikalavimų priede nurodytų apribojimų.

IV. PAGRINDINIAI KOKYBĖS REIKALAVIMAI

12. Grybų gaminių bendrieji reikalavimai:
 - 12.1. Grybų gaminiams gaminti vartojami tik švieži valgomieji grybai, kurie juos surinkus buvo paruošti arba konservuoti. Grybai turi būti sveiki, švarūs, mechanškai nepažeisti, su kuo mažiau kirmgraužų pėdsakų, grybų rūšiai būdingo skonio ir kvapo.
 - 12.2. Leidžiamos sudedamosios dalys: į grybų gaminius gali būti dedama druskos, acto, prieskonių, baltojo arba kitų rūšių cukraus, rafinuoto augalinio aliejaus, rafinuotų gyvulinių riebalų, sviesto, pieno, pieno miltelių, grietinėlės, vandens, vyno.
 - 12.3. Grybų gaminiams gaminti gali būti vartojami taip paruošti grybai: nepjaustyti su koteliais, nepjaustytos kepurėlės be kotelių, skiltelės, gabaliukai ir koteliai, rupiai malti džiovinti grybai, grybų milteliai arba grybų koncentratas bei ekstraktas.
 - 12.4. Kotelinių gaminyje neturi būti daugiau negu kepurėlių.
13. Specialieji grybų gaminių reikalavimai:
 - 13.1. džiovintų grybų:
 - 13.1.1. spalva ir kvapas turi būti būdingi grybų rūšiai;
 - 13.1.2. didžiausias drėgmės kiekis – 6 proc. masės (sublimaciniu būdu džiovintų grybų) ir 12 proc. masės (kitu būdu džiovintų grybų).
 - 13.2. rupiai maltų džiovintų grybų ir grybų miltelių drėgmės kiekis turi būti ne didesnis kaip 13 proc. masės (rupiai maltų džiovintų grybų) ir 9 proc. masės (grybų miltelių).
 - 13.3. marinuotų grybų leidžiamos sudedamosios dalys:
 - 13.3.1. druskos turi būti ne daugiau kaip 2,5 proc. masės;
 - 13.3.2. cukraus turi būti ne daugiau kaip 2,5 proc. masės;
 - 13.3.3. acto, perskaičiuoto į acto rūgštį, turi būti ne daugiau kaip 2 proc. masės.

- 13.4. raugintuose grybuose:
- 13.4.1. pieno rūgštis, susidaranti fermentavimo metu, turi būti ne mažiau kaip 1 proc. masės;
- 13.4.2. druskos turi būti ne mažiau kaip 3 proc. masės ir ne daugiau kaip 6 proc. masės.
- 13.5. grybų su alyvų arba kitokiu augaliniu aliejumi leidžiamos sudedamosios dalys:
- 13.5.1. druskos turi būti ne daugiau kaip 1 proc. masės;
- 13.5.2. alyvų arba kitokio augalinio aliejaus.
- 13.6. sterilizuotuose grybuose druskos turi būti ne daugiau kaip 2 proc. masės.
- 13.7. grybų ekstrakte ir grybų koncentrate druskos turi būti ne daugiau kaip 20 proc. masės.
- 13.8. džiovintų grybų koncentrate:
- 13.8.1. drėgmės turi būti ne daugiau kaip 9 proc. masės;
- 13.8.2. druskos turi būti ne daugiau kaip 5 proc. masės.
- 13.9. sūdytuose grybuose druskos turi būti ne mažiau kaip 15 proc. ir ne daugiau kaip 20 proc. masės.
14. Grybai ir užpilas indelyje turi užimti ne mažiau kaip 90 proc. indelio vandens talpos. Indelio vandens talpa yra distiliuoto vandens tūris, esant 20° C temperatūrai, kuris telpa į sklidinai pripildytą uždarytą indelį.
15. Grybų, užpiltų įprastu užpilu, actu, vynu, masė, nuvarvinus užpilą, indelyje turi būti ne mažesnė negu procentinė indelio vandens talpa: 0,5 l ir mažesnių indelių – 50 proc., didesnių kaip 0,5 l indelių – 53 proc.

V. HIGIENOS REIKALAVIMAI

16. Didžiausi leidžiami radioaktyviosios taršos lygiai neturi viršyti nurodytą 1987 m. gruodžio 22 d. Tarybos reglamente (Euratomo) Nr. 3954/87, nustatančiame didžiausius leidžiamus maisto produktų ir pašarų radiacinės taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos atvejo (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentu (Euratomo) Nr. 2218/89).
17. Miško grybai ir jų gaminiai turi būti gaminami, laikomi ir gabenami laikantis Lietuvos higienos normoje HN 15:2003 „Maisto higiena“ (Žin., 2003, Nr. [70-3205](#)) nurodytų reikalavimų.
18. Tara ir pakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 16:2003 „Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu“ (Žin., 2004, Nr. [45-1486](#)).
19. Mikrobinė tarša turi atitikti Lietuvos higienos normoje HN 26:1998 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“ (Žin., 1998, Nr. [99-2753](#)) nurodytus lygius.
20. Grybų gaminiams gaminti gali būti vartojami Lietuvos higienos normoje HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ (Žin., 2004, Nr. [45-1491](#)) nurodyti priedai, nevirsijant nurodytų jų kiekių.
21. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos neturi viršyti Lietuvos higienos normoje HN 54:2003 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ (Žin., 2004, Nr. [45-1487](#)) nurodytų lygių.
22. Greitai užšaldyti grybai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir parduodami laikantis reikalavimų, nurodytų Greitai užšaldytų maisto produktų techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 33 (Žin., 2000, Nr. [12-309](#)).

VI. PAKAVIMAS, LAIKYMAS, GABENIMAS

23. Šviežiems grybams pakuoti naudojama medžiaga turi būti tokia, kad prireikus per ją laisvai praeitų oras.
24. Miško grybai ir jų gaminiai turi būti laikomi tokioje temperatūroje, kad produkto kokybė išliktų nepakitusi gabenimo, laikymo ir realizavimo metu.

25. Džiovinti grybai, rupiai malti džiovinti grybai, grybų milteliai turi būti apsaugoti nuo drėgmės ir sandėlio kenkėjų (kandžių ir erkių).

VII. ŽENKLINIMAS

26. Miško grybai ir grybų gaminiai ženklinami vadovaujantis Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nuostatomis bei šiais reikalavimais:

26.1. Ant kiekvienos pakuotės turi būti nurodyta: pavadinimas *Grybai* ir šalia pavadinimo – grybų rūšis ir grybų konservavimo būdas, pvz., *Džiovinti baravykai* ar *Sterilizuoti baravykai*, tinkamumo vartoti trukmė ir laikymo sąlygos, už kurias atsako gamintojas.

26.2. Jeigu grybų gaminiai pagaminti iš kelių rūšių grybų, etiketėje turi būti žodis *mišinys*.

26.3. Jeigu į šviežius grybus ar grybų gaminius buvo įdėta daugiau kaip 10 proc. grybų kotelių, etiketėje turi būti nurodyta *Įdėta kotelių*.

26.4. Jeigu sūdyti grybai buvo vartojami kaip žaliava kitiems grybų gaminiams gaminti, tai turi būti nurodoma etiketėje.

Miško grybų ir jų gaminių

kokybės reikalavimų priedas

LEIDŽIAMIE DEFEKTŲ KIEKIAI MIŠKO GRYBUOSE IR JŲ GAMINIUOSE

Grybų gaminio pavadinimas	Mineralinės priemaišos, ne daugiau kaip, proc. masės	Augalinės kilmės priemaišos, ne daugiau kaip, proc. masės	Grybų kiekis su kirmgraužų pėdsakais, ne daugiau kaip, proc. masės
Švieži grybai	1,0	0,3	10,0, įskaitant 5,0 proc. labai kirmgraužų pažeistų grybų
Džiovininti baltieji grybai	2,0	0,02	30,0, įskaitant ir labai kirmgraužų pažeistus grybus
Kiti džiovininti grybai	2,0	0,02	20,0, įskaitant ir labai kirmgraužų pažeistus grybus
Rupiai malti džiovininti grybai ir grybų milteliai	2,0	—	—
Marinuoti grybai	0,1	0,02	6,0, įskaitant 2,0 proc. labai kirmgraužų pažeistų grybų
Rauginti grybai	0,2	0,1	4,0
Grybai su alyvų arba kitokiu aliejumi	0,1	0,02	6,0, įskaitant 2,0 proc. labai kirmgraužų pažeistų grybų
Greitai užšaldyti grybai	0,2	0,02	6,0, įskaitant 2,0 proc. labai kirmgraužų pažeistų grybų
Sterilizuoti grybai	0,2	0,02	6,0, įskaitant 2,0 proc. labai kirmgraužų pažeistų grybų
Grybų ekstraktas ir grybų koncentratas	Neturi būti	Neturi būti	—
Džiovinintas grybų koncentratas	Neturi būti	Neturi būti	—
Sūdyti grybai	0,3	0,05	6,0, įskaitant 2,0 proc. labai kirmgraužų pažeistų grybų