

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO

Į S A K Y M A S

DĖL DŽEMŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO

2000 m. vasario 29 d. Nr. 60

Vilnius

Įgyvendindamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. rugsėjo 29 d. nutarimu Nr. 1076 „Dėl Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė acquis priėmimo programa) teisės derinimo priemonių ir acquis įgyvendinimo priemonių 1999 metų planų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 83-2473) patvirtintą Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė acquis priėmimo programa) teisės derinimo priemonių 1999 metų planą (priemonės kodas 3.1.2.2-T-A9),

1. T v i r t i n u Džemų ir panašių produktų techninį reglamentą (pridedama).
2. Nustatau, kad Džemų ir panašių produktų techninio reglamento nuostatos taikomos nuo 2002 m. sausio 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

EDVARDAS MAKELIS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2000 02 29 įsakymu Nr. 60

DŽEMŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

(Parengtas pagal 1979 m. birželio 24 d. Europos Tarybos direktyvą 79/693/EEC „Dėl valstybių narių įstatymų dėl vaisių džemų, želė ir marmeladų bei kaštonų tyrės derinimo“ ir ją iš dalies keičiančią 1988 m. lapkričio 18 d. Europos Tarybos direktyvą 88/593/EEC)

I. TAIKymo SRITIS

1. Šis techninis reglamentas taikomas šiems į rinką tiekiamiems produktams:
 - 1.1. aukščiausios rūšies džemui;
 - 1.2. džemui;
 - 1.3. aukščiausios rūšies želė;
 - 1.4. želė;
 - 1.5. marmeladui;
 - 1.6. saldintai kaštonų tyrei.
2. Šio techninio reglamento nuostatos netaikomos:
 - 2.1. ne į Europos Sąjungos valstybes – nares eksportuojamiems produktams;
 - 2.2. negalutiniam vartojimui skirtiems produktams;
 - 2.3. dietiniams produktams;
 - 2.4. miltinei produkcijai.

II. PRODUKTŲ APIBŪDINIMAI

3. Aukščiausios rūšies džemas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukraus ir vienos rūšies vaisių arba kelių rūšių vaisių minkštimo. Gaminant džemą iš dviejų ar kelių rūšių vaisių mišinio nevartojami obuoliai, kriaušės, slyvos su sunkiai išlupamais kauliukais, arbūzai, melionai, vynuogės, moliūgai, agurkai ir pomidorai. Aukščiausios erškėtuogių rūšies džemas gali būti pagamintas vien tik iš erškėtuogių tyrės arba imant jos dalį. Vaisių minkštimo kiekis 1000 g gaminio pagaminti negali būti mažesnis nei 450 g visų rūšių vaisių. Tačiau juodųjų serbentų, erškėtuogių, cidonijų jis turi būti ne mažesnis nei 350 g, imbiero – ne mažesnis nei 250 g, anakardžių – ne mažesnis nei 230 g, pasifloros – ne mažesnis nei 80 g.

4. Džemas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukraus, minkštimo ir/ar tyrės vienos rūšies vaisių arba dviejų ar kelių rūšių vaisių. Vaisių minkštimo ir/ar tyrės kiekis 1000 g gaminio pagaminti negali būti mažesnis nei 350 g visų rūšių vaisių. Tačiau juodųjų serbentų, erškėtuogių, cidonijų jis turi būti ne mažesnis nei 250 g, anakardžių – ne mažesnis nei 160 g, imbiero – ne mažesnis nei 150 g, pasifloros – ne mažesnis nei 60 g.

5. Aukščiausios rūšies želė – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukraus, sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų vienos rūšies vaisių arba dviejų ar kelių rūšių vaisių. Gaminant želė iš dviejų ar kelių rūšių vaisių nevartojami obuoliai, kriaušės, slyvos su sunkiai išlupamais kauliukais, melionai, arbūzai, vynuogės, moliūgai, agurkai ir pomidorai. Sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų kiekis 1000 g gaminio pagaminti negali būti mažesnis nei 450 g visų rūšių vaisių. Tačiau juodųjų serbentų, erškėtuogių, cidonijų jis turi būti ne mažesnis nei 350 g, imbiero – ne mažesnis nei 250 g, anakardžių – ne mažesnis nei 230 g, pasifloros – ne mažesnis nei 80 g. Šie kiekiai apskaičiuojami atmetus vandens, sunaudoto ruošiant vandeninius ekstraktus, kiekį.

6. Želė – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukraus, sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų vienos rūšies vaisių arba dviejų ar kelių rūšių vaisių. Sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų kiekis 1000 g gaminio pagaminti negali būti mažesnis nei 350 g visų rūšių vaisių. Tačiau juodųjų serbentų, erškėtuogių, cidonijų jis turi būti ne mažesnis nei 250 g, anakardžių – ne mažesnis nei 160 g.

g, imbiero – ne mažesnis nei 150 g, pasifloros – ne mažesnis nei 60 g. Šie kiekiai apskaičiuojami atmetus vandens, sunaudoto ruošiant vandeninius ekstraktus, kiekį.

7. Marmeladas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukraus ir vieno ar kelių citrusinių vaisių produktų: minkštimo, tyrės, sulčių, vandeninių ekstraktų ir žievelės. Citrusinių vaisių kiekis 1000 g gaminio pagaminti negali būti mažesnis nei 200 g, iš kurių ne mažiau kaip 75 g turi būti iš vidinio sluoksnio. Pavadinimas „želė marmeladas“ gali būti vartojamas, jei produkte nėra netirpių medžiagų, išskyrus pasirinktinai naudojamą nedidelį supjaustytų žievelių kiekį.

8. Saldinta kaštonų tyrė – tam tikros konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukraus ir kaštonų tyrės. Kaštonų tyrės kiekis 1000 g gaminio pagaminti negali būti mažesnis nei 380 g.

9. Gaminant mišinius, 3–7 punktuose nustatytas minimalus vienos rūšies vaisių kiekis mažinamas proporcingai sunaudotai tų vaisių daliai.

10. Produktai 1.1–1.6 punktuose nurodytais pavadinimais gali būti vadinami tik tada, jei refraktometru nustatytas jų tirpių sausųjų medžiagų kiekis yra ne mažesnis nei 60 %.

11. Produktai, kuriuose tirpių sausųjų medžiagų kiekis yra mažesnis nei 60 %, gali būti vadinami 1.1–1.6 punktuose nurodytais pavadinimais, jei jie atitinka kitus šio techninio reglamento reikalavimus. Šiuose produktuose leidžiama naudoti maisto priedus pagal Lietuvos higienos normos HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ 9 skirsnio 4 lentelės 4.3.4.2 punktą.

12. 1.2 ir 1.4 punktuose nurodyti produktų pavadinimai gali būti taikomi 1.1 ir 1.3 punktuose nurodytiems produktams.

III. ŽALIAVŲ CHARAKTERISTIKA

13. Vaisiai – švieži, sveiki vaisiai, be gedimo požymių kaulavaisiai, obuoliai, kriaušės, įvairios uogos, citrin vaisiai, agurk vaisiai, turintys visas pagrindines sudedamąsias dalis ir pakankamai prinokę, kad tiktų 1.1–1.6 punktuose nurodytiems produktams gaminti, prieš tai juos nuvalius, pašalinus dėmėtas vietas, viršūnėles ir kotelius. Šiame techniniame reglamente pomidorai, valgomas rabarbarų lapkotis, morkos ir saldžiosios bulvės laikomi vaisiais, kaštonai reikalauja saldžiųjų kaštonų medžio (*Castanea sativa*) vaisius, imbieras reikalauja valgomąsias imbiero augalo šaknis.

14. Vaisių minkštymas – valgomoji vaisiaus dalis su žievele, odele, sėklomis ar kauliukais arba be jų, kuri gali būti supjaustyta ar sugrūsta, bet nesutrinta į tyrę.

15. Vaisių tyrė – sutrinta valgomoji vaisiaus dalis be žievelės, odelės, sėklų, kauliukų ir kitų atliekų.

16. Vaisių vandeniniai ekstraktai – vaisių vandeniniai ekstraktai, kurie, neskaitant gamybos metu patirtų nuostolių, turi visas vandeninyje tirpias naudotų vaisių sudedamąsias dalis.

17. Citrusinių vaisių žievelė – nuvalyta žievelė, su vidiniu sluoksniu ar be jo.

18. Vaisių sultys – vaisių sultys, koncentruotos vaisių sultys, išgarintos vaisių sultys.

19. Cukrūs – pusbaltis cukrus, baltas cukrus (baltasis), aukščiausios rūšies baltas cukrus, cukraus tirpalas, invertuoto cukraus tirpalas, invertuoto cukraus sirupas, gliukozės monohidratas, bevandenė gliukozė, gliukozės sirupas, sausasis gliukozės sirupas, fruktozė, vandeninis sacharozės tirpalas, kuriuose:

19.1. sausųjų medžiagų yra ne mažiau kaip 62 % masės;

19.2. invertuoto cukraus (fruktozės ir gliukozės santykis – 1:1, galima paklaida $\pm 0,2$) yra ne daugiau kaip 3 % sausųjų medžiagų masės;

19.3. laidžiųjų pelenų yra ne daugiau kaip 0,3 % sausųjų medžiagų masės;

19.4. tirpalo spalva sudaro ne daugiau kaip 75 ICUMSA (Tarptautinė cukraus analizės vieningų metodų komisija) vienetų;

19.5. liekamojo sieros dioksido yra ne daugiau nei 15 mg/kg sausųjų medžiagų.

20. Cukraus rūšis galima visiškai arba iš dalies pakeisti medumi, cukranendrių sirupu arba ruduoju cukrumi.

IV. ŽALIAVŲ APDOROJIMAS

21. Žaliavos, nurodytos 13–17 punktuose, gali būti apdorojamos šiais būdais:
- 21.1. kaitinant, ataušinant, užšaldant;
 - 21.2. džiovinant sublimacijos būdu;
 - 21.3. tirštinant iki techniškai įmanomo lygio.
22. Į žaliavą, naudojamą 1.2, 1.4 ir 1.5 punktuose nurodytų produktų gamybai, galima dėti sieros dioksido (E 220) arba sieros druskų (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227 ir E 228).
23. Abrikosus, naudojamus 1.2 punkte nurodytam produktui gaminti, taip pat galima apdoroti kitais dehidratacijos būdais, išskyrus džiovinimą sublimacijos būdu.
24. Imbieras gali būti džiovinamas arba konservuojamas sirupe.
25. Kaštonai gali būti trumpam pamerkami į sieros dioksido (E 220) arba sieros druskų (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227 ir E 228) vandeninius tirpalus.
26. Vaisių sultys gali būti apdorojamos:
- 26.1. Vaisių sulčių ir panašių produktų techniniame reglamente nurodytais būdais;
 - 26.2. sieros dioksidu (E 220) ar sieros druskų (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227 ir E 228) vandeniniais tirpalais, jei jos naudojamos 1.4 ir 1.5 punktuose nurodytų produktų gamybai.
27. Citrusinių vaisių žievelė gali būti marinuota.

V. HIGIENOS REIKALAVIMAI

28. Šio techninio reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodyti produktai neturi kelti grėsmės žmonių sveikatai.
29. Šio techninio reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodyti produktai turi būti gaminami, laikomi, pervežami ir parduodami laikantis Lietuvos higienos normos HN 15 „Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai“ reikalavimų.
30. Tara ir pakavimo medžiagos turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16 „Medžiagos ir gaminiai, kontaktuojantys su maisto produktais. Bendrieji reikalavimai“ reikalavimus.
31. Mikrobinis užterštumas turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 26 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“ reikalavimus.
32. Maisto priedai turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ reikalavimus.
33. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai turi neviršyti nurodytųjų Lietuvos higienos normoje HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“.

VI. ŽENKLINIMAS

34. Šio techninio reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodyti produktai ženklinami Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nustatyta tvarka, laikantis šių reikalavimų:
- 34.1. produkto pavadinimas turi būti toks, kaip nurodyta 1.1–1.6 punktuose, jeigu jis atitinka 10 ir 11 punktų reikalavimus;
 - 34.2. produkto pavadinimas turi būti papildomas:
 - 34.2.1. nuoroda į vaisių rūšį ar rūšis mažėjančia tvarka pagal panaudotos žaliavos masę. Jei produktas pagamintas iš trijų ar daugiau vaisių rūšių, galima rašyti „įvairių vaisių“ arba nurodyti panaudotų vaisių rūšių skaičių;
 - 34.2.2. nuoroda į šias sudedamąsias dalis, kurių kiekio pakanka skoniui pakeisti:

Sudedamosios dalies pavadinimas	Kuriems produktams taikoma
citrusinių vaisių sultys produktams, pagamintiems iš kitokių vaisių rūšių	1.1 ir 1.2 punktuose nurodytiems produktams
spiritai	1.1–1.6 punktuose nurodytiems produktams

vynai ir likeriniai vynai
 graikiniai, lazdyno riešutai
 migdolai
 medus
 kvapieji augalai
 prieskoniai

citrusinių vaisių žievelė kvapiosios	1.1–1.4 punktuose nurodytiems produktams, jei
pelargonijos lapai	jie pagaminti iš cidonijų
vanilė	1.1–1.4 punktuose nurodytiems produktams,
vanilės ekstraktas	pagamintiems iš obuolių, cidonijų ar
vanilinas	erškėtuogių, ir 1.6 punkte nurodytam produktui
etilvanilinas	

34.2.3. produkto pavadinimas neturi būti papildomas nuoroda į šias sudedamąsias dalis:

Sudedamosios dalies pavadinimas	Kuriems produktams taikoma
Geriamasis vanduo	1.1–1.6 punktuose nurodytiems produktams
Vaisių sultys	1.2 punkte nurodytam produktui
Raudonųjų vaisių sultys	1.1 ir 1.2 punktuose nurodytiems produktams iš erškėtuogių, braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų, slyvų arba jų mišinių
Raudonųjų burokėlių sultys	1.2 ir 1.4 punktuose nurodytiems produktams iš braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų, slyvų arba jų mišinių
Citrusinių vaisių eteriniai aliejai	1.5 punkte nurodytam produktui
Valgomieji aliejai ir riebalai	Kaip antiputokšliai 1.1–1.6 punktuose nurodytiems produktams
Skystas pektinas (produktas, turintis pektino, gauto iš džiovintų obuolių išspaudų ar džiovintos citrusinių vaisių žievelės arba jų mišinio, veikiant atskiesta rūgštimi ir po to iš dalies neutralizuojant natrio ar kalio druskomis)	1.1–1.6 punktuose nurodytiems produktams

34.3. sudedamųjų dalių sąrašas turi būti nurodoma:

34.3.1. maisto priedai pagal Lietuvos higienos normos HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ reikalavimus;

34.3.2. „džiovinti abrikosai“, jei džemų gamyboje panaudoti ne sublimacijos, o kitokiu būdu išdžiovinti abrikosai;

34.3.3. „raudonųjų burokėlių sultys spalvai sustiprinti“ – naudojant burokėlių sultis 1.2 ir 1.4 punktuose nurodytiems produktams gaminti iš braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų, slyvų arba jų mišinių;

34.3.4. „vaisiai“, jei produktai gaminami iš trijų ar daugiau rūšių vaisių;

34.3.5. „sieros dioksidas“, jei sieros dioksido (E 220) likutis gaminyje yra didesnis negu 30 mg/kg;

34.4. etiketėje turi būti rašoma:

34.4.1. žodžiai „sunaudota ... g vaisių 100 g“, kur trūkstamas skaičius parodo žaliavos kiekį 100 g galutinio produkto:

34.4.1.1. vaisių minkštimo, tyrės, sulčių ar vandeninių ekstraktų kiekį – gaminant 1.1–1.4 ir 1.6 punktuose nurodytus produktus, atmetus vandens kiekį, sunaudotą vandeniniams ekstraktams ruošti;

34.4.1.2. citrusinių vaisių kiekį – gaminant marmeladą;

34.4.2. žodžiai „bendras cukraus kiekis: ... g 100 g“, kur trūkstamas skaičius parodo bendrą cukraus kiekį gatavame produkte, nustatytą refraktometru esant 20°C temperatūrai. Leidžiamas nuokrypis ± 3 refraktometro padalos;

34.4.3. „atidarius laikyti šaltoje vietoje“ – produktams, turintiems mažiau nei 63 % tirpių sausųjų medžiagų. Ši nuoroda nebūtina, kai produktai pilstomi į mažus indelius, kurių turinys paprastai suvartojamas iš karto ir kai į produktus buvo dėta konservantų;

34.5. marmeladų, pagamintų su citrusinių vaisių žievele, etiketėje nurodomas žievelės supjaustymo būdas. Jeigu marmeladas pagamintas be žievelės, nurodoma, kad jos nėra;

34.6. jeigu dedama L – askorbo rūgšties antioksidaciniam poveikiui, draudžiama įrašyti nuorodą, kad dėta vitamino C.

SUDERINTA

Valstybinės kokybės inspekcijos viršininkas

B. Pauža

2000 02 29

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro direktorė

K. Kadziauskienė

2000 02 29
