

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO

ĮSAKYMAS

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

2004 m. balandžio 27 d. Nr. 3D-237

Vilnius

Vykdydamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. rugsėjo 18 d. nutarimo Nr. 1180 „Dėl Lietuvos Respublikos teisės aktų peržiūros, siekiant panaikinti Europos Sąjungos reglamentų reikalavimus perkeliančių Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatas ir užtikrinti reglamentų tiesioginį taikymą, tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [90-4077](#)) 2 punktą ir atsižvelgdamas į tai, kad nuo Lietuvos Respublikos įstojimo į Europos Sąjungą dienos tiesiogiai bus taikomas 1987 m. liepos 2 d. Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 1898/87 dėl pavadinimų, naudojamų prekiaujant pienu ir pieno produktais, apsaugos (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1987 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentu (EEB) Nr. 222/87), 1991 m. vasario 14 d. Komisijos sprendimas 91/180/EEB, nustatantis tam tikrus žalio ir termiškai apdoroto pieno tyrimų ir analizės metodus, 1992 m. Tarybos sprendimas 92/608/EEB, nustatantis termiškai apdoroto pieno, skirto tiesioginiam žmonių vartojimui, tyrimų ir analizės metodus, 1997 m. gruodžio 18 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 2597/97, nustatantis papildomas taisykles, dėl bendro geriamam pienui skirtu pieno ir pieno produktų rinkos organizavimo (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1999 m. liepos 19 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1602/1999), 1990 m. liepos 24 d. Tarybos reglamentas (EEB) Nr. 2204/90, nustatantis 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 reglamentas (EEB) Nr. 2742/90, nustatantis išsamias Tarybos reglamento (EEB) Nr. 2204/90 taikymo taisykles (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2002 m. vasario 13 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 265/2002), 1990 m. vasario 20 d. Komisijos reglamentas (EEB) Nr. 429/90 dėl pagalbos už Bendrijoje tiesiogiai vartoti skirtą koncentruotą sviestą suteikimo konkurso tvarka (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1999 m. sausio 20 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 124/1999), 1994 m. gruodžio 5 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 2991/94, nustatantis tepiųjų riebalų standartus, 1997 m. balandžio 1 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 577/97, nustatantis tam tikras išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 2991/94, nustatančio tepiųjų riebalų standartus bei Tarybos reglamento (EEB) Nr. 1898/87 dėl pavadinimų, naudojamų prekiaujant pienu ir pieno produktais, apsaugos taikymo taisykles (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1999 m. kovo 16 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 568/1999), 1997 m. gruodžio 15 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 2571/97 dėl sviesto pardavimo sumažintomis kainomis ir dėl pagalbos suteikimo konditerijos gaminių, ledų ir kitų maisto produktų gamyboje naudojamai grietinėlei, sviestui ir koncentruotam sviestui (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2004 m. vasario 2 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 186/2004), 1998 m. spalio 6 d. Tarybos sprendimas 98/582/EB, iš dalies pakeičiantis Komisijos sprendimą 97/80/EB, nustatantį Tarybos direktyvos 96/16/EB dėl pieno ir pieno produktų statistinių tyrimų įgyvendinimo nuostatas, 2001 m. sausio 9 d. Komisijos reglamentas (EB) Nr. 213/2001, nustatantis išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 1255/1999 taikymo taisykles, susijusias su pieno ir pieno produktų analizės bei kokybės vertinimo metodais, ir iš dalies pakeičiantis reglamentus (EB) Nr. 2771/1999 ir (EB) Nr. 2799/1999, 1999 m. gegužės 17 d. Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1255/1999 dėl bendro pieno ir pieno produktų rinkos organizavimo (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2004 m. vasario 2 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 186/2004):

1. Tvirtinu Privalomuosius A klasės sviesto (KPN kodas 0405.10) kokybės reikalavimus (pridedama).

2. P a k e i č i u Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymą Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [46-1467](#); 2002, Nr. [93-4010](#)):

2.1. Išdėstau nauja redakcija nurodytuoju įsakymu patvirtintus Privalomuosius termiškai apdoroto geriamojo pieno kokybės reikalavimus (pridedama).

2.2. Išdėstau nauja redakcija nurodytuoju įsakymu patvirtintus Privalomuosius fermentinių sūrių kokybės reikalavimus (pridedama).

2.3. Išdėstau nauja redakcija nurodytuoju įsakymu patvirtintus Privalomuosius lydytų sūrių kokybės reikalavimus (pridedama).

2.4. Pripažįstu netekusia galios 1 punkto 5 pastraipą (buvusias 6 ir 7 pastraipas laikant atitinkamai 5 ir 6 pastraipomis).

3. P r i p a ž į s t u netekusiais galios:

3.1. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2002 m. rugsėjo 20 d. įsakymą Nr. 355 „Dėl 1999 m. gegužės 20 d. įsakymo Nr. 210 „Dėl Privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo „pakeitimo“ (Žin., 2002, Nr. [93-4010](#)).

3.2. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymą Nr. 3D-561 „Dėl 1999 m. gegužės 20 d. įsakymo Nr. 210 „Dėl Privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo „pakeitimo“ (Žin., 2003, Nr. [124-5652](#)).

4. N u s t a t a u , kad šis įsakymas įsigalioja nuo Lietuvos Respublikos įstojimo į Europos Sąjungą dienos.

APLINKOS MINISTRAS,
PAVADUOJANTIS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRĄ

ARŪNAS KUNDROTAS

SUDERINTA
Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
2004-04-20 raštu Nr. B6-(1.8)-680

SUDERINTA
Respublikinio mitybos centro
2004-04-21 raštu Nr. 1-244

PRIVALOMIEJI A KLASĖS SVIESTO KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai parengti įgyvendinant 1999 m. gegužės 17 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1255/1999 dėl bendro pieno ir pieno produktų rinkos organizavimo (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2003 m. balandžio 14 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 806/2003).

I. TAIKymo SRITIS

1. Šie reikalavimai taikomi į rinką tiekiamam A klasės sviestui (KPN kodas 0405.10).

II. Sąvoka

2. **A klasės sviestas** – tai nacionalinės kokybės klasės sviestas, pagamintas Lietuvos Respublikos pieno perdirbimo įmonėse tiesiogiai ir tik iš pasterizuotos grietinėlės, kurio pagrindiniai kokybės rodikliai atitinka 1994 m. gruodžio 5 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 2991/94 priedo A dalies reikalavimus sviestui ir šių privalomųjų reikalavimų 5 ir 6 punktų nuostatas.

III. Sudėtis

3. Žaliava. Karvės 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.

4. Leistini ingredientai:

4.1. natrio chloridas (valgomoji druska);

4.2. pieno rūgšties bakterijų kultūrų raugai;

4.3. geriamasis vanduo, atitinkantis Lietuvos higienos normą HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 (Žin., 2003, Nr. [79-3606](#)).

5. A klasės sviesto jusliniai rodikliai:

išvaizda 4–5 balai

skonis ir kvapas 4–5 balai

konsistencija 4–5 balai.

6. Drėgmės pasiskirstymas A klasės svieste turi būti ne blogesnis kaip 4 vertinimo skalės padalos.

IV. Higiena ir užterštumas

7. A klasės sviestas turi būti gaminamas, laikomas, gabenamas ir parduodamas 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](#)).

8. 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](#)).

9. 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

10. A klasės sviestas ženklinaamas 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 ženklinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)), ir šias nuostatas:

10.1. produkto pavadinimas turi atitikti šių privalomųjų reikalavimų 2 punkte pateiktą sąvoką;

10.2. A klasės sviesto vidutinis riebumas turi būti nurodomas sveikaisiais skaičiais, kaip nurodyta 1997 m. balandžio 1 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 577/97 2 straipsnio „a“ dalyje.

VI. PAMATINIAI MĖGINIŲ ĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

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

12. Pamatiniai ir įprastiniai analizės metodai taikomi kaip nurodyta 2001 m. sausio 9 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 213/2001 3 ir 6 straipsniuose bei 1 priede.

13. Drėgmės pasiskirstymas nustatomas pagal LST ISO 7586 „Sviestas. Vandens dispersijos vertės nustatymas“.

PATVIRTINTA

I. 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 TERMIŠKAI APDOROTO GERIAMOJO PIENO KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai parengti įgyvendinant šiuos teisės aktus:

1997 m. gruodžio 18 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 2597/97, nustatantį papildomas taisykles dėl bendro geriamam pienui skirto pieno ir pieno produktų rinkos organizavimo (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1999 m. liepos 19 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1602/1999);

1991 m. vasario 14 d. Komisijos sprendimą 91/180/EEB, nustatantį tam tikrus žalio ir termiškai apdoroto pieno tyrimų ir analizės metodus;

1992 m. Tarybos sprendimą 92/608/EEB, nustatantį termiškai apdoroto pieno, skirto tiesioginiam žmonių vartojimui, tyrimų ir analizės metodus.

I. TAIKymo SRITIS

1. Šie reikalavimai taikomi į rinką tiekiamiems termiškai apdoroto geriamojo pieno produktams (KPN kodas 0401), atitinkantiems 2-ajame skyriuje pateiktas sąvokas.

II. SĄVOKOS

2. **Termiškai apdorotas geriamasis pienas** – produktas, skirtas parduoti vartotojams be tolesnio apdorojimo.

3. **Nenugriebtas pienas** – termiškai apdorotas pienas, kurio riebalų kiekis atitinka vieną iš išvardytųjų reikalavimų:

3.1. **normalizuotas nenugriebtas pienas** – pienas, kurio riebalų kiekis ne mažesnis kaip 3,2 proc.;

3.2. **nenormalizuotas nenugriebtas pienas** arba **natūralus pienas** – pienas, kurio riebalų kiekis nebuvo pakeistas nei tuoj po melžimo, nei pridėdant arba separuojant pieno riebalus, nei maišant su pienu, kurio natūralus riebalų kiekis buvo pakeistas. Tokio pieno riebalų kiekis turi būti ne mažesnis kaip 3,5 proc.

4. **Pusriebis pienas** – termiškai apdorotas pienas, kurio riebalų kiekis ne mažesnis kaip 1,0 proc., bet ne didesnis kaip 2,5 proc.

5. **Nugriebtas pienas** – termiškai apdorotas pienas, kurio riebalų kiekis ne didesnis kaip 0,5 proc.

PASTABOS:

1. Normalizuoto nenugriebto pieno kategorijai reikalavimai taikomi iki 2009 m. sausio 1 d. (Stojimo į Europos Sąjungą sutarties akto 24 straipsnis). Po to laiko šiai kategorijai bus priskirtas normalizuotas nenugriebtas pienas, kurio riebalų kiekis ne mažesnis kaip 3,5 proc.

2. Pusriebio pieno kategorijai reikalavimai taikomi iki 2009 m. sausio 1 d. (Stojimo į Europos Sąjungą sutarties akto 24 straipsnis). Po to laiko šiai kategorijai bus priskirtas pusriebis pienas, kurio riebalų kiekis ne mažesnis kaip 1,5 proc. ir ne didesnis kaip 1,8 proc.

III. ŽALIAVA

6. Termiškai apdorotas geriamasis pienas turi būti gaminamas iš žalio pieno, 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.

IV. HIGIENA IR UŽTERŠTUMAS

7. 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](#)).

8. 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](#)).

9. 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

10. Produktams, išvardytiems šių reikalavimų 3–5 punktuose, taikomos Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklės, patvirtintos Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 170 (Žin., 2002, Nr. [50-1927](#)) ir Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)) bei šių reikalavimų 11–14 punktų nuostatos.

11. Terminiškai apdoroto geriamojo pieno pavadinimas yra „pienas“, įvardijant jo pagaminimo būdą:

11.1. „normalizuotas nenugriebtas“, „nenormalizuotas nenugriebtas“ arba „natūralus“, „pusriebis“ ir „nugriebtas“;

11.2. „pasterizuotas“, „pasterizuotas aukšta temperatūra“, „sterilizuotas“, „apdorotas ultraaukšta temperatūra“ arba „apdorotas UAT“.

12. Ant produktų, nurodytų šių reikalavimų 3 ir 4 punktuose, pakuotės būtina nurodyti riebumą.

13. Jeigu terminiškai apdorotas geriamasis pienas buvo normalizuotas arba jo sudėtis pakeista 1997 m. gruodžio 18 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 2597/97 aprašytais būdais, tai privalu nurodyti ant produkto pakuotės.

14. Pavadinime gali būti produktą ir tiksliau apibūdinančios informacijos.

VI. PAMATINIAI MĖGINIŲ PAĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

15. Mėginiai imami pagal 1992 m. lapkričio 14 d. Tarybos sprendimo Nr. 92/608/EEB II priedo I dalyje pateiktus metodus.

16. Fosfatazės ir peroksidazės aktyvumas bei užšalimo temperatūra nustatomi pagal 1991 m. vasario 14 d. Komisijos sprendimo Nr. 91/180/EEB II priedo I, II ir III dalyse pateiktas metodikas.

17. Pieno riebalų kiekis, baltymų kiekis ir tankis nustatomi pagal 1992 m. lapkričio 14 d. Tarybos sprendimo Nr. 92/608/EEB II priedo II, V ir VI dalyse pateiktas metodikas.

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 taisykles, 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	Pusketis
Daugiau kaip 67	Minkštas

VI. ŽENKLINIMAS

17. Sūriai ženklinami pagal Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklės, patvirtintos 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 ženklinimas“, 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 sūrių preparatai. Bendrieji reikalavimai.

Tarptautinės pienininkystės federacijos parengto peržiūrėto standarto projekto A-8 Lydyti sūriai ir lydyti sūrių 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 sūrių preparatas** (lydytų sūrių produktas, lydytų sūrių 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 krakmolai (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, patvirtintos 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 ženklinimas“, 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“.
-