

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

ĮSAKYMAS

DĖL 1999 05 20 ĮSAKYMO NR. 210 „DĖL PRIVALOMŲJŲ KOKYBĖS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO“ DALINIO PAKEITIMO

2001 m. balandžio 4 d. Nr. 96

Vilnius

Atsižvelgdamas į papildytą Europos Sąjungos teisės aktų bei *Codex Alimentarius* Komisijos standartų reikalavimus iš dalies keičiu:

1. 1999 05 20 įsakymą Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [46-1467](#)) ir 1 punkte vietoj žodžių „CN kodas“ įrašau žodžius „KPN kodas“.

2. Įsakymu patvirtintus Privalomuosius termiškai apdoroto geriamojo pieno kokybės reikalavimus:

2.1. preambulėje vietoj žodžių „CN kodas“ įrašau žodžius „KPN kodas“;

2.2. preambulę papildau žodžiais „1999 m. liepos 19 d. Tarybos reglamentas (EC) Nr. 1602/1999, nustatantis papildomas taisykles geriamam pienui, organizuojant pieno ir pieno produktų rinką.“

2.3. 5 punktą išdėstau taip:

„5. **Nugriebtas (liesas) pienas** – termiškai apdorotas pienas, kurio riebalų kiekis ne didesnis kaip 0,50 %.“

2.4. II skyriaus pastabas išdėstau taip:

„PASTABOS: 1. 3.1 p. numatyta pieno kategorijai iki 2001 01 15 Vyriausybės nutarimu Nr. 43 patvirtintoje Lietuvos Respublikos derybinėje pozicijoje numatyto pereinamojo laikotarpio pabaigos leidžiama priskirti normalizuotą pieną, kurio riebumas 3,2 %.

2. 4 p. numatyta pieno kategorijai iki pereinamojo laikotarpio pabaigos leidžiama priskirti 1,0 %, ir 2,5 % riebumo pieną, o iki narystės ES gali būti gaminamas ir 2 % riebumo pienas.“

2.5. 22 punktą išdėstau taip:

„22. Produktas ženklinamas vadovaujantis ūkio ministro 1998 04 16 įsakymu Nr. 137 patvirtintų Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)) nuostatomis ir šio reglamento 23-26 punktų reikalavimais.“

2.6. 27 punktą išdėstau taip:

„27. Bandiniai imami pagal žemės ūkio ministro 2000 07 17 įsakymu Nr. 223 patvirtintą Termiškai apdoroto pieno, skirto tiesiogiai vartoti žmonėms, analizės metodų taikymo techninį reglamentą (Žin., 2000, Nr. [99-3145](#)).“

2.7. 28 punktą išdėstau taip:

„28. Fosfatazės ir peroksidazės aktyvumas bei užšalimo temperatūra nustatoma pagal žemės ūkio ministro 2001 03 23 įsakymu Nr. 72 patvirtintą Žalio ir termiškai apdoroto pieno analizės metodų taikymo techninį reglamentą (Žin., 2001, Nr. [28-914](#)).“

2.8. 29 punktą išdėstau taip:

„29. Pieno tankis, riebalų ir baltymų kiekis jame nustatomas pagal žemės ūkio ministro 2000 07 17 įsakymu Nr. 223 patvirtintą Termiškai apdoroto pieno, skirto tiesiogiai vartoti žmonėms, analizės metodų taikymo techninį reglamentą (Žin., 2000, Nr. [99-3145](#)).“

2.9. Privalomųjų termiškai apdoroto geriamojo pieno kokybės reikalavimų 30-33 punktus ir priedą laikau netekusiais galios.

3. Įsakymu patvirtintus Privalomuosius fermentinių sūrių kokybės reikalavimus:

3.1. Preambulę išdėstau taip:

„Šis dokumentas nustato privalomuosius kokybės reikalavimus į Lietuvos rinką pateikiamiems fermentiniams sūriams (KPN kodas 0406).

Reikalavimai parengti remiantis šiais dokumentais:

1990 m. liepos 24 d. Tarybos reglamentas (EEC) Nr. 2204/90, nustatantis su sūriais susijusias papildomas bendrąsias taisykles organizuojant pieno ir pieno produktų rinką;

1990 m. rugsėjo 26 d. Komisijos reglamentas (EEC) Nr. 2742/90, nustatantis detalias Tarybos reglamento Nr. 2204/90 taikymo taisykles;

„Codex Alimentarius komisijos standartas A-6:1978, I perž. – 1999. „Sūriai. Bendrieji reikalavimai.“

3.2. 10 punktą išdėstau taip:

„10. Sūrių gamyboje gali būti vartojami HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ nurodyti maisto priedai, neviršijant nustatytų kiekių.“

3.3. 16 punktą išdėstau taip:

„16. Sūrių kietumas vertinamas atsižvelgiant į neriebalinės sūrio medžiagos drėgmės kiekį, kuris apskaičiuojamas pagal formulę:

$$\frac{\text{sūrio drėgmės masė}}{\text{sūrio masė} - \text{sūrio riebalų masė}} \times 100$$

3.4. 17 punktą išdėstau taip:

„17. Sūrių kietumo charakteristikos pateikiamos lentelėje:

Neriebalinės sūrio medžiagos drėgmės masė, %	Sūrių charakteristika
Mažiau kaip 51,0	Labai kieti
49,0-56,0	Kieti
54,0-69,0	Puskiečiai
Daugiau kaip 67,0	Minkšti

3.5. Laikau 18 punktą netekusiu galios, o buvusių 19, 20, 21 punktus laikau atitinkamai 18, 19, 20 punktais ir išdėstau taip:

„18. Sūriai ženklinami vadovaujantis ūkio ministro 1998 04 16 įsakymu Nr. 137 patvirtintų Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)) nuostatomis ir šio reglamento 19-24 punktų reikalavimais.

19. Produkto pavadinime be žodžio „sūris“ gali būti sūrio rūšies arba simbolinis pavadinimas.

20. Jeigu produkto pavadinime yra tik žodis sūris ir nenurodytas sūrio rūšies ar simbolinis pavadinimas, tuomet nurodomas sūrio klasifikacinis pavadinimas pagal 3–6 bei 17 punktus.“

3.6. Papildau šiuo 21 punktu:

„21. Kartu su pavadinimu turi būti nurodytas sūrio sausosios medžiagos riebalų kiekis % arba sūrio masės riebalų kiekis %. Papildomai gali būti nurodomas sūrio klasifikacinis pavadinimas pagal 15 punktą.“

2.7. 25 punktą išdėstau taip:

„25. Bandiniai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Bandinių ėmimo taisyklės.“

3.8. Papildau šiuo 28 punktu:

„28. Chloridų kiekis nustatomas pagal LST ISO 5943 „Sūris ir lydyto sūrio produktai. Chloridų kiekio nustatymas. Potenciometrinio titravimo metodas.“

4. Įsakymu patvirtintus Privalomuosius lydytų sūrių kokybės reikalavimus:

4.1. Preambulėje vietoj žodžių „CN kodas“ įrašau žodžius „KPN kodas“;

4.2. 12 punktą išdėstau taip:

„12. Lydyti sūriai ženklinami vadovaujantis ūkio ministro 1998 04 16 įsakymu Nr. 137 patvirtintų Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)) nuostatomis ir šio reglamento 13 punkto reikalavimais.“

4.3. 14 punktą išdėstau taip:

„14. Bandiniai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Bandinių ėmimo taisyklės.“

4.4. Papildau šiuo 17 punktu:

„17. Chloridų kiekis nustatomas pagal LST ISO 5943 „Sūris ir lydyto sūrio produktai. Chloridų kiekio nustatymas. Potenciometrinio titravimo metodas.“

5. Įsakymu patvirtintus Privalomuosius valgomųjų ledų kokybės reikalavimus:

5.1. Preambulėje vietoj žodžių „CN kodas“ įrašau žodžius „ KPN kodas“;

5.2. 4 punkte po žodžių „valgomieji ledai“ įterpiu žodžius „ir ledų mišiniai“;

5.3. 5 punkte nurodytą lentelę išdėstau taip:

Produkto grupė		1			2		3			4			5			6	
Pogrupis		1	2	3	1	2	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2
Riebalai, baltymai ir kiti sudėties reikalavimai		Pieno riebalai Pieno baltymai			Pieno riebalai Pieno baltymai ir/arba kiti baltymai		Pieno riebalai ir/arba kiti riebalai Pieno baltymai			Pieno riebalai ir/arba kiti riebalai Pieno baltymai ir/arba kiti baltymai			Mažais kiekiais pieno riebalai ir/arba kiti riebalai, pieno baltymai ir/arba kiti baltymai			Jokių riebalų ir baltymų, išskyrus tuos, kurie yra natūralūs leistinių ingredientų ir priedų komponentai	
Be skoninių priedų	Sausosios medžiagos	30	28	26	30	26	30	30	20	30	30	20				15	10
	Pieno riebalai	8	2,5	< 2,5	8	< 2,5											
	Riebalai, įskaitant pieno riebalus (jei jų yra)						8	5	<5	8	5	<5					
	Pieno baltymai	2,5	2,5	2,5			2,5	2,5									
	Baltymai, įskaitant pieno baltymus (jeigu jų yra)				2,5	2,5				2,5	2,5						
Kiaušinio trynio sausosios medžiagos (jeigu dedama kiaušinių)		1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4	1,4					
Su skoniniais priedais	Sausosios medžiagos	28	26	24	28	24	28	28	20	28	28	20	10	10	10		
	Pieno riebalai	7	2,2		7	<2,2											
	Riebalai, įskaitant pieno riebalus (jeigu jų yra)						7	4	4	7	4	4					
	Pieno baltymai, kaip nenugriebto pieno ekvivalentas	2,2	2,2	2,2			2,2	2,2	2,2								
	Baltymai, įskaitant pieno baltymus (jeigu				2,2	2,2				2,2	2,2	2,2					

[illegible]

- 5.4. 7 punktą išdėstau taip:
„7. Gaminant valgomuosius ledus ir ledų mišinius gali būti vartojami HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ nurodyti maisto priedai, neviršijant nustatytų kiekių.“
- 5.5. 14 punktą išdėstau taip:
„14. Valgomieji ledai ir ledų mišiniai ženklinami vadovaujantis ūkio ministro 1998 04 16 įsakymu Nr. 137 patvirtintų Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)) nuostatomis ir šio reglamento 15 punkto reikalavimais.“
- 5.6. 16 punktą išdėstau taip:
„16. Bandiniai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Bandinių ėmimo taisyklės.“
- 5.7. 17 punktą išdėstau taip:
„17. Riebalų kiekis nustatomas pagal LST EN ISO 7328 „Pieniniai valgomieji ledai ir ledų mišiniai. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas.“
- 5.8. 18 punktą išdėstau taip:
„18. Sausosios medžiagos kiekis nustatomas pagal LST ISO 3728 „Valgomieji ledai. Sausųjų medžiagų kiekio nustatymas.“
6. Įsakymu patvirtintus Privalomuosius raugintų pieno gėrimų kokybės reikalavimus:
- 6.1. Preambulėje vietoj žodžių „CN kodai „įrašau žodžius „KPN kodai“;
- 6.2. 12 punktą išdėstau taip:
„12. Rauginti pieno gėrimai ženklinami vadovaujantis ūkio ministro 1998 04 16 įsakymu Nr. 137 patvirtintų Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)) nuostatomis ir šio reglamento 13 – 15 punktų reikalavimais.“
- 6.3. 13 punktą išdėstau taip:
„13. Produkto pavadinimas turi apibūdinti produktą ir neklaidinti vartotojo. Jei gėrimai termiškai apdorojami po rauginimo, tai turi būti nurodyta pavadinime.“
- 6.4. 16 punktą išdėstau taip:
„16. Bandiniai imami pagal LST EN ISO 707 „Pienas ir pieno produktai. Bandinių ėmimo taisyklės.“
- 6.5. 17 punktą išdėstau taip:
„17. Riebalų kiekis nustatomas pagal LST 1275 „Pienas ir pieno produktai. Riebalų nustatymo metodai.“
- 6.6. 18 punktą išdėstau taip:
„18. Pieno rūgšties kiekis nustatomas pagal žemės ūkio ministro 2000 02 22 įsakymu Nr. 54 patvirtintų Privalomųjų jogurto kokybės reikalavimų 1 priede nurodytą metodą (Žin., 2000, Nr. [18-453](#)).“
- 6.7. 19 punktą išdėstau taip:
„19. Baltymų kiekis nustatomas pagal LST IDF 20B „Pienas. Azoto kiekio nustatymas.“
- 6.8. 20 punktą išdėstau taip:
„20. Mielės nustatomos pagal LST ISO 6611 „Pienas ir pieno produktai. Mielių ir (ar) pelėsinių grybų kolonijas sudarančių vienetų skaičiavimas. Kolonijų skaičiaus nustatymas 25°C temperatūroje.“

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

KĘSTUTIS KRISTINAITIS