

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRO
Į S A K Y M A S

**DĖL LIETUVOS HIGIENOS NORMOS HN 132:2013 „MAISTO PRODUKTŲ IR
MAISTO INGREDIENTŲ GAMYBOJE LEIDŽIAMAI NAUDOTI EKSTRAHENTAI“
PATVIRTINIMO**

2013 m. balandžio 22 d. Nr. V-408
Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2002, Nr. 64-2574) 9 straipsnio 2 dalies 1 ir 4 punktais, atsižvelgdamas į 2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamentą (ES) Nr. 1129/2011, kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento Nr. 1333/2008 II priedas sudarant Sąjungos maisto priedų sąrašą (OL 2011 L 295, p. 1), įgyvendindamas 2009 m. balandžio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2009/32/EB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje naudojamus ekstrahentus, suderinimo (OL 2009 L 141, p. 3) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2010 m. rugpjūčio 26 d. Komisijos direktyva 2010/59/ES (OL 2010 L 225, p. 10):

1. T v i r t i n u Lietuvos higienos normą HN 132:2013 „Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“ (pridedama).

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

2.1. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymą Nr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ patvirtinimo“ (Žin., 2010, Nr. 21-1009);

2.2. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. liepos 12 d. įsakymą Nr. V-627 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymo Nr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2010, Nr. 85-4488);

2.3. Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. kovo 24 d. įsakymą Nr. V-285 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymo Nr. V-108 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2011, Nr. 37-1769).

3. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2013 m. birželio 1 d.

4. P a v e d u įsakymo vykdymo kontrolę viceministrui pagal administravimo sritį.

SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

VYTENIS POVILAS ANDRIUKAITIS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos
ministro 2013 m. balandžio 22 d. įsakymu
Nr. V-408

**LIETUVOS HIGIENOS NORMA HN 132:2013
„MAISTO PRODUKTŲ IR MAISTO INGREDIENTŲ GAMYBOJE LEIDŽIAMI
NAUDOTI EKSTRAHENTAI“**

I. TAIKymo SRITIS

1. Ši higienos norma taikoma maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje naudojamiems ar numatytiems naudoti ekstrahentams. Ji taip pat taikoma į Europos Sąjungą importuojamų maisto produktų ar maisto ingredientų gamyboje naudojamiems ar numatytiems naudoti ekstrahentams.

2. Ši higienos norma taip pat taikoma kitoms Europos ekonominės erdvės susitarimą pasirašiusioms šalims.

3. Ši higienos norma netaikoma maisto priedų, vitaminų ir kitų maistinių priedų gamyboje naudojamiems ekstrahentams, jei tokie maisto priedai, vitaminai ar maistiniai priedai nėra išvardyti šios higienos normos priede. Ji taip pat netaikoma ekstrahentams ar maisto produktams, kuriuos ketinama eksportuoti už Europos Sąjungos ribų.

II. Sąvokos ir jų apibrėžtys

4. Šioje higienos normoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

ekstrahentas – tirpiklis, kuris naudojamas ekstrahavimo procese apdorojant žaliavas, maisto produktus ar tų produktų komponentus ar ingredientus, o vėliau pašalinamas, ir kurio technologiškai neišvengiamų likučių ar jo darinių gali likti maisto produkte ar maisto ingrediente;

tirpiklis – bet kokia maisto produktui ar bet kokiam jo komponentui, įskaitant ir bet kokius teršalus, esančius tame maisto produkte ar ant jo, tirpinti naudojama medžiaga.

III. Bendrosios nuostatos

5. Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje kaip ekstrahentus leidžiama naudoti šios higienos normos priedo 1, 2 ir 3 lentelėse išvardytas medžiagas, laikantis nurodytų jų naudojimo sąlygų ir neviršijant didžiausių leistinų likučių.

6. Kaip ekstrahentai negali būti naudojamos šios higienos normos priede neišvardytos medžiagos, taip pat negali būti išplečiamos naudojimo sąlygos arba padidintos leistinos ekstrahentų likučių normos, nurodytos priede.

7. Prekyba maisto produktais arba maisto ingredientais dėl priežasčių, susijusių su naudojamais ekstrahentais ar jų likučiais, jei jie atitinka šios higienos normos nuostatas, negali būti draudžiama, apribojama ar trukdoma.

8. Naudojant maisto priedus, vitaminus ir kitus maistinius priedus neturi būti gaminami tokie maisto produktai, kuriuose esantis ekstrahento likutis keltų grėsmę žmonių sveikatai.

9. Ši higienos norma taikoma nepažeidžiant pagal konkretesnes Europos Sąjungos taisykles priimtų nuostatų.

10. Vandeni, kuriame yra ištirpintų rūgštingumą ar šarmingumą reguliuojančių medžiagų, kitų tirpiklio savybių turinčių medžiagų, leidžiama naudoti kaip ekstrahentą maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje.

11. Priede išvardyti ekstrahentai turi atitikti šiuos grynumo kriterijus:

11.1. juose neturi būti toksiškai pavojingo bet kurio elemento ar medžiagos kiekio;

11.2. juose neturi būti daugiau kaip 1 mg/kg arseno arba daugiau kaip 1 mg/kg švino.

12. Jeigu gavus naujos informacijos ar pakartotinai įvertinus turimą informaciją yra priežasčių manyti, jog bet kurios priede išvardytos medžiagos naudojimas maisto produktuose arba vieno ar daugiau iš 11 punkte nurodytų komponentų, esančių tokiose medžiagose, kiekis, nors ir atitinkantis šioje higienos normoje nustatytas sąlygas, galėtų kelti grėsmę žmonių sveikatai, tokių medžiagų naudojimas turi būti laikinai sustabdomas ar apribojamas, apie tai nedelsiant pranešama kitoms valstybėms narėms ir Komisijai pagrindžiant tokį sprendimą.

13. Apsaugos priemonės, nurodytos 12 punkte, gali būti taikomos tol, kol įsigalios galinčios jas pakeisti Komisijos priimtoms atitinkamos priemonės.

14. Medžiagomis, išvardytomis priede, numatytomis naudoti kaip ekstrahentus maisto produktuose, gali būti prekiaujama, jei ant jų pakuočių, taros arba etiketėse pateikta aiškiai matoma, įskaitoma ir neištrinama ši informacija:

14.1. komercinis pavadinimas, kaip nurodyta priede;

14.2. aiški nuoroda, kad medžiaga yra tinkamos kokybės maistui ar maisto ingredientams ekstrahuoti;

14.3. nuoroda, pagal kurią galima identifikuoti siuntą ar partiją;

14.4. gamintojo, pakuotojo arba pardavėjo, įsteigto Europos Sąjungoje, pavadinimas ir adresas;

14.5. grynasis kiekis tūrio vienetais;

14.6. jei reikia, specialios saugojimo ar naudojimo sąlygos.

15. Nukrypstant nuo 14 punkto, 14.3–14.6 punktuose nurodyta informacija gali būti pateikta tik su prekių siunta ar partija susijusiuose prekybos dokumentuose, kuriuos reikia pateikti pristatant prekes arba prieš jų pristatymą.

16. Reikalavimai, išdėstyti 14 ir 15 punktuose, nepažeidžia tikslesnių ir išsamesnių Europos Sąjungos nuostatų dėl svorio ir priemonių arba nuostatų, taikomų pavojingų medžiagų ir mišinių klasifikavimui, pakavimui ir ženklinimui.

17. Draudžiama parduoti ekstrahentus, jei 14 punkte nurodyta informacija nėra pateikta pirkėjams lengvai suprantama kalba, nebent buvo imtasi kitų priemonių, užtikrinančių, kad pirkėjas būtų informuotas. Nedraudžiama informaciją pateikti įvairiomis kalbomis.

Lietuvos higienos normos HN 132:2013
 „Maisto produktų ir maisto ingredientų
 gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“
 priedas

**EKSTRAHENTAI, KURIUOS GALIMA NAUDOTI APDOROJANT ŽALIAVAS,
 MAISTO PRODUKTUS, MAISTO KOMPONENTUS AR MAISTO INGREDIENTUS**

1. Ekstrahentai, naudotini visoms paskirtims pagal geros gamybos praktiką¹⁾

Eil. Nr.	Ekstrahento pavadinimas
1.	Propanas
2.	Butanas
3.	Etilacetatas
4.	Etanolis
5.	Anglies dioksidas
6.	Acetonas (draudžiama naudoti acetoną rafinuojant alyvų išspaudų aliejų)
7.	Azoto oksidas
¹⁾ Laikoma, kad ekstrahentas naudojamas pagal geros gamybos praktiką, jeigu jį panaudojus lieka tik technologiškai neišvengiami ir nekeliantys grėsmės žmonių sveikatai likučių arba darinių kiekiai.	

2. Ekstrahentai, kuriems nustatytos naudojimo sąlygos

Eil. Nr.	Pavadinimas	Naudojimo sąlygos (ekstrahavimo aprašymas)	Didžiausios leistinos likučio normos ekstrahuojamame maisto produkte ar maisto ingrediente
1.	Heksanas ¹⁾	Riebalų ir aliejaus gamyba ar frakcionavimas ir kakavos sviesto gamyba	1 mg/kg riebaluose, aliejuje ar kakavos svieste
		Baltyminių produktų, iš kurių pašalinti riebalai, ir miltų, iš kurių pašalinti riebalai, ruošimas	10 mg/kg maisto produktuose, turinčiuose baltyminių produktų, iš kurių pašalinti riebalai, ar miltų, iš kurių pašalinti riebalai
			30 mg/kg galutiniam vartotojui parduodamuose sojos produktuose, iš kurių pašalinti riebalai
		Grūdų, iš kurių pašalinti riebalai, gemalų ruošimas	5 mg/kg grūdų, iš kurių pašalinti riebalai, gemaluose
2.	Metilacetatas	Kofeino arba dirginamųjų bei karčiųjų medžiagų šalinimas iš kavos pupelių ir arbatžolių	20 mg/kg kavos pupelėse ar arbatžolėse

Eil. Nr.	Pavadinimas	Naudojimo sąlygos (ekstrahavimo aprašymas)	Didžiausios leistinos likučio normos ekstrahuojamame maisto produkte ar maisto ingrediente
		Cukraus gamyba iš maistinės melasos	1 mg/kg cukruje
3.	Etilmetilketonas ²⁾	Riebalų ir aliejaus frakcionavimas	5 mg/kg riebaluose ar aliejuje
		Kofeino arba dirginamųjų bei karčiųjų medžiagų šalinimas iš kavos pupelių ir arbatžolių	20 mg/kg kavos pupelėse ar arbatžolėse
4.	Dichlormetanas	Kofeino arba dirginamųjų bei karčiųjų medžiagų šalinimas iš kavos pupelių ir arbatžolių	2 mg/kg skrudintose kavos pupelėse ir 5 mg/kg arbatžolėse
5.	Dimetileteris	Gyvūninių baltyminių produktų, iš kurių pašalinti riebalai, gamyba	0,009 mg/kg baltyminiame produkte, iš kurio pašalinti riebalai
6.	Metanolis	Naudoti visais atvejais	10 mg/kg
7.	2-propanolis	Naudoti visais atvejais	10 mg/kg
¹⁾ Heksanas – komercinis produktas, kuris iš esmės sudarytas iš alifatinių sočiųjų angliavandenilių, turinčių šešis anglies atomus, ir kuris distiliuojamas 64–70 °C temperatūroje. Draudžiama kartu naudoti heksaną ir etilmetilketoną. ²⁾ n-heksano kiekis šiame tirpiklyje neturėtų viršyti 50 mg/kg. Draudžiama kartu naudoti heksaną ir etilmetilketoną.			

3. Ekstrahentai, kuriems nustatytos naudojimo sąlygos

Eil. Nr.	Pavadinimas	Didžiausios leistinos likučių normos maisto produktuose (dėl ekstrahentų naudojimo ruošiant kvapiąsias medžiagas iš natūralių žaliavų)
1.	Dietilo eteris	2 mg/kg
2.	Heksanas ¹⁾	1 mg/kg
3.	Cikloheksanas	1 mg/kg
4.	Metilacetatas	1 mg/kg
5.	1-butanolis	1 mg/kg
6.	2-butanolis	1 mg/kg
7.	Etilmetilketonas ¹⁾	1 mg/kg
8.	Dichlormetanas	0,02 mg/kg
9.	Metanolis	1,5 mg/kg
10.	1-propanolis	1 mg/kg
11.	2-propanolis	1 mg/kg
12.	1,1,1,2-tetrafluoretanas	0,02 mg/kg

Eil. Nr.	Pavadinimas	Didžiausios leistinos likučių normos maisto produktuose (dėl ekstrahentų naudojimo ruošiant kvapiąsias medžiagas iš natūralių žaliavų)
	1) Draudžiama kartu naudoti heksaną ir etilmetilketoną.	
