

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

Į S A K Y M A S DĖL GRIETINĖLĖS IR JOS GAMINIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO

2005 m. balandžio 18 d. Nr. 3D-225
Vilnius

Siekdama užtikrinti į rinką teikiamų grietinėlės ir grietinėlės gaminių kokybę:

1. T v i r t i n u Grietinėlės ir jos gaminių kokybės reikalavimus (pridedama).
2. N u s t a t a u , kad pieno perdirbimo įmonės, gaminančios grietinėlę ir jos gaminius, turinčios pagamintų etikečių ir įpakavimo medžiagų atsargų, gali jas naudoti iki 2005 m. gruodžio 31 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRĖ

KAZIMIRA DANUTĖ PRUNSKIENĖ

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos
2005-03-25 raštu Nr. B6-(1.8)-475

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2005 m. balandžio 18 d. įsakymu Nr. 3D-225

GRIETINĖLĖS IR JOS GAMINIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Šis dokumentas nustato į rinką teikiamos grietinėlės ir jos gaminių (KN kodai 0401 ir 0403) kokybės reikalavimus (toliau – reikalavimai).

Reikalavimai parengti pagal šiuos teisės aktus bei dokumentus:

1987 m. liepos 2 d. Tarybos reglamentą (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. 222/88);

Pieno terminų vartojimo techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gegužės 22 d. įsakymu Nr. 156 (Žin., 2000, Nr. [42-1214](#); 2004, Nr. [63-2281](#));

Codex Alimentarius Komisijos standartą CODEX STAN A-9-1976 „Grietinėle ir grietinėlės gaminiai“, peržiūrėtą 1-2003.

I. TAIKymo SRITIS

1. Šie reikalavimai taikomi grietinėlei ir jos gaminiams, atitinkantiems II skyriuje pateiktas sąvokas, skirtiems tiesiogiai vartoti arba perdirbti. Kiekviena prekė, įvežta iš Europos Bendrijos valstybės narės arba iš Europos ekonominės erdvės (EEE) sutartį pasirašiusios Europos laisvosios prekybos asociacijos (ELPA) valstybės, gali būti be apribojimų teikiama į Lietuvos Respublikos rinką, jeigu ji buvo pagaminta ES valstybėje narėje ar ELPA valstybėje teisėtais būdais arba teisėtai importuota į valstybę narę iš trečiųjų šalių ir ją leidžiama teikti į rinką toje valstybėje. Laisvo prekės judėjimo apribojimai pateisinami, jeigu neužtikrinamas lygiavertis įvairių susijusių teisėtų interesų apsaugos lygis.

II. SĄVOKOS

2. Šiuose reikalavimuose vartojamos sąvokos:

Grietinėlė – taki, ne mažesnio kaip 10 proc. riebumo ir ne mažesnio kaip 6,6 pH aktyviojo rūgštingumo pieno riebalų emulsija nugriebtame piene, fizikiniais metodais atskirta nuo pieno.

Regeneruota grietinėlė – grietinėlė, gauta į dehidratuotus ar koncentruotus pieno gaminius įpilant arba neįpilant geriamojo vandens.

Atgaminta grietinėlė – grietinėlė, gauta į pieno riebalus ir sausas neriebalines pieno medžiagas įpilant arba neįpilant geriamojo vandens.

Grietinės gaminiai – pieno gaminiai, pagaminti tam tikrais būdais apdorojant grietinėlę, regeneruotą grietinėlę ir (arba) atgamintą grietinėlę:

plakamoji grietinėlė – taki grietinėlė, regeneruota grietinėlė ir (arba) atgaminta grietinėlė, paruošta taip, kad ją būtų lengva išplakti;

plakta grietinėlė – taki grietinėlė, regeneruota grietinėlė ir (arba) atgaminta grietinėlė, į kurią oras arba inertinės dujos įterpti tokiu būdu, kad išliktų nepažeista pieno riebalų emulsija nugriebtame piene;

grietinė – ne mažesnio kaip 10 proc. riebumo pieno gaminyje, gautas rauginant grietinėlę tinkamais mikroorganizmais, kurių veikla sumažina pH iki 4,65–4,20 ir sukelia koaguliaciją. Jeigu ženklinant tiesiogiai arba netiesiogiai nurodomi tam tikri mikroorganizmai, jie gaminyje turi būti gyvybingi, aktyvūs ir gausūs visą minimalų gaminio tinkamumo vartoti laiką. Jeigu gaminyje po rauginimo termiškai apdorojamas, reikalavimai dėl mikroorganizmų gyvybingumo netaikomi;

rauginta grietinėlė – ne mažesnio kaip 10 proc. riebumo pieno gaminyje, gautas rauginant grietinėlę, regeneruotą grietinėlę ir (arba) atgamintą grietinėlę tinkamais mikroorganizmais, kurių veikla sumažina pH ir sukelia koaguliaciją arba jos nesukelia. Jeigu ženklinant tiesiogiai arba netiesiogiai nurodomi tam tikri mikroorganizmai, jie gaminyje turi būti gyvybingi, aktyvūs ir gausūs visą minimalų gaminio tinkamumo vartoti laiką. Jeigu gaminyje po rauginimo termiškai apdorojamas, reikalavimai dėl mikroorganizmų gyvybingumo netaikomi.

III. PAGRINDINIAI SUDĖTIES IR KOKYBĖS REIKALAVIMAI

3. Žaliavos:

3.1. grietinėlei ir jos gaminiams gaminti naudojamas pienas, atitinkantis Reikalavimus žaliajo pieno, termiškai apdoroto geriamojo pieno ir pieno produktų gamybai, patvirtintus Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. kovo 17 d. įsakymu Nr. B1-217 (Žin., 2004, 65-2338);

3.2. regeneruotai arba atgamintai grietinėlei gaminti naudojami pieno gaminiai: sviestas, atitinkantis 1994 m. gruodžio 5 d. Tarybos reglamentą (EB) Nr. 2991/94, nustatantį tepiųjų riebalų standartus; koncentruotas sviestas, atitinkantis reikalavimus, išdėstytus 1990 m. vasario 20 d. Komisijos reglamente (EEB) Nr. 429/90 dėl pagalbos už Bendrijoje tiesiogiai vartoti skirtą koncentruotą sviestą suteikimo konkurso tvarka (su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2004 m. balandžio 29 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 921/2004); pieno milteliai (sausasis pienas), atitinkantys Dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. birželio 19 d. įsakymu Nr. 188 (Žin., 2000, Nr. [52-1514](#); 2003, Nr. [38-1747](#)); 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](#));

3.3. grietinės gaminiams gaminti gali būti naudojamos pasukos, kurios gali būti koncentruotos ir (arba) dehidratuotos.

4. Leidžiami naudoti tik šie ingredientai, kurių reikia apibrėžtiems tikslams pasiekti priklausomai nuo gaminio paskirties ir kategorijos:

4.1. gaminiai, pagaminti iš pieno arba išrūgų, kuriuose bet kokio tipo pieno baltymų (įskaitant kazeiną ir išrūgų baltymų gaminius, koncentratų bei visus jų derinius) yra ne mažiau kaip 35 proc. masės. Šie gaminiai gali būti naudojami kaip tirštikliai arba stabilizatoriai, užtikrinant, kad

jų įdėtas tik funkciškai būtinas kiekis, neviršijantis 20 g/kg, ir atsižvelgiant į tai, ar buvo naudoti kiti stabilizatoriai ar tirštikliai, nurodyti šių reikalavimų IV skyriuje;

4.2. želatina ir krakmolos taip pat gali būti naudojami kaip stabilizatoriai, užtikrinant, kad dedamas jų kiekis neviršija funkciškai būtino, ir atsižvelgiant į tai, ar buvo naudoti kiti stabilizatoriai ar tirštikliai, nurodyti šių reikalavimų IV skyriuje;

4.3. grietinei ir raugintai grietinėlei gaminti naudojamos grynios pieno rūgšties laktokokų ir streptokokų kultūros. Be specifinių raugo kultūrų gali būti pridėdama ir kitų mikroorganizmų;

4.4. raugintai grietinėlei gaminti taip pat gali būti naudojamas šliužo fermentas ir kiti saugūs ir tinkami, koaguliaciją sukeliantys fermentai, padedantys pagerinti tekstūrą nepasiekus fermentinės sutraukos susidarymo;

4.5. natrio chloridas (valgomoji druska).

IV. MAISTO PRIEDAI

5. Grietinėlės gaminių gamybai leidžiami vartoti maisto priedai ir jų kiekiai turi neviršyti nurodytųjų 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](#)). Grietinės ir raugintos grietinėlės gamybai leidžiami vartoti tik tie maisto priedai, kurie nurodyti minėtos higienos normos 4 priedo 1.2.1 eilutėje „fermentuoti pieno produktai“, atsižvelgiant į tai, ar bus taikomas terminis apdorojimas.

6. Stabilizatoriai, rūgštingumą reguliuojančios medžiagos, tirštikliai ir emulsikliai (gryni arba mišiniuose) naudojami grietinėlės gaminių stabilumui ir emulsijos vientisumui užtikrinti, įvertinus jų riebumą ir vartojimo trukmę. Gaminio vartojimo trukmė ir priedų vartojimas pirmiausia turi būti siejami su taikytais terminio apdorojimo režimais, kadangi kai kuriems minimaliu režimu pasterizuotiems gaminiams tam tikri priedai nereikalingi.

V. HIGIENA IR UŽTERŠTUMAS

7. Grietinėlė ir jos gaminiai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir pardavinėjami laikantis Lietuvos higienos normos NH 15:2003 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 1 d. įsakymu Nr. V-392 (Žin., 2003, Nr. [70-3205](#); 2004, Nr. [70-2459](#)), ir Reikalavimų žalio pieno, termiškai apdoroto geriamojo pieno ir pieno produktų gamybai.

8. Teršalų ir pesticidų likučių koncentracija turi neviršyti nurodytųjų 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 nurodytųjų 1987 m. gruodžio 22 d. Tarybos reglamente (Euratomas) Nr. 3954/87, nustatančiame didžiausius leistinus 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 (Euratomas) Nr. 2218/89), 1989 m. balandžio 12 d. Komisijos reglamente (Euratomas) Nr. 944/89, nustatančiame didžiausius leistinus mažais kiekiais vartojamų maisto produktų radiacinės taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos atvejo, 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamente (EEB) Nr. 2219/89 dėl specialių maisto produktų ir pašarų eksportavimo sąlygų įvykus branduolinei avarijai arba bet koku kitu nepaprastosios radiologinės padėties atveju.

VI. ŽENKLINIMAS

10. Grietinėlė ir jos gaminiai ženklinami pagal Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 170 (Žin., 2002, Nr. [50-1927](#); 2004, Nr. [76-2630](#)), Lietuvos

higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklavimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. [13-530](#)), ir šių reikalavimų 11-16 punktų nuostatas.

11. Grietinėlės ir jos gaminių pavadinimas turi apibūdinti gaminį, neklaidinti vartotojo ir atitikti šių reikalavimų II skyriuje nurodytas sąvokas.

12. Ženklinant grietinę ir raugintą grietinėlę, gali būti nurodytos specifinės raugo kultūros, kuriomis ji buvo surauginta, pvz., „acidofilinė“, „kefyro“ arba „kumyso“.

13. Ženklinant grietinėlę ir jos gaminius, pagamintus regeneruojant arba atgaminant pieno sudėtinės dalis, turi būti užrašas „Regeneruota grietinėlė“ arba „Atgaminta grietinėlė“, kad vartotojas nebūtų suklaidintas.

14. Ženklinant grietinėlę ir jos gaminius būtina nurodyti taikytą terminio apdorojimo būdą: „pasterizuota“, „UAT apdorota“, „sterilizuota“. Terminio apdorojimo būdas gali būti nurodytas parduodamo gaminio pavadinime arba greta jo. Grietinės ir raugintos grietinėlės terminis apdorojimas nurodomas tik tada, jei jis buvo taikytas po gaminio rauginimo. Po rauginimo termiškai apdorota grietinė ar rauginta grietinėlė privalo būti vadinami „Termiškai apdorota po rauginimo _____“, įrašant specifinį gaminio pavadinimą.

15. Visais atvejais turi būti nurodytas grietinėlės ir jos gaminių riebumas, išreikštas masės procentais.

16. Gaminys, kuriame dalis pieno riebalų pakeista augaliniais riebalais, negali būti vadinamas grietine (arba grietinėle), kaip nurodyta Tarybos reglamento (EEB) Nr. 1898/87 2 straipsnio 2 dalyje. Tokiu atveju parduodamo gaminio pavadinimas turi būti „grietinės (arba grietinėlės) ir augalinių riebalų mišinys“. Ženklinant grietinės (grietinėlės) ir augalinių riebalų mišinį etiketėje turi būti nurodytas pieno riebalų ir augalinių riebalų kiekis, išreikštas masės procentais.

VII. PAGRINDINIAI MĖGINIŲ ĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

17. Mėginiai imami pagal LST EN ISO 707+ P:2003 „Pienas ir pieno produktai. Mėginių ėmimo taisyklės“.

18. Riebalų kiekis nustatomas pagal LST EN ISO 2450 „Grietinė. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas (pamatinis metodas) (ISO 2450:1999) „.

19. Baltymų kiekis nustatomas pagal LST EN ISO 8968-1 „Pienas. Azoto kiekio nustatymas. 1 dalis. Kjeldalio metodas (ISO 8968-1:2001)“ arba LST ISO 8968-3 „Pienas. Azoto kiekio nustatymas. 3 dalis. Mineralizavimo virimo bloke metodas (pusiau mikro greitasis įprastinis metodas) (tpt ISO 8968-3:2004)“.

20. Sausosios medžiagos nustatomos pagal LST ISO 6731 „Pienas, grietinėlė ir sutirštintas pienas. Bendrojo sausųjų medžiagų kiekio nustatymas (pamatinis metodas) (tpt ISO 6731:1989)“.

21. Grietinėlės ir jos gaminių aktyvusis rūgštingumas nustatomas pH-metru pagal prietaiso naudojimo instrukciją.

22. Augalinių riebalų kiekis nustatomas, kaip nurodyta 2001 m. sausio 9 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 213/2001, nustatančio išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 1255/1999 taikymo taisykles, susijusias su pieno ir pieno produktų analizės bei kokybės vertinimo metodais, ir iš dalies pakeičiančio Reglamentus (EB) Nr. 2771/1999 ir (EB) Nr. 2799/1999, 25 priede aprašytu metodu.

23. Specifinių raugo mikroorganizmų skaičius nustatomas pagal LST ISO 7889 „Jogurtas. Būdingų mikroorganizmų skaičiavimas. Kolonijų skaičiaus nustatymas 37 °C temperatūroje ir LST ISO 9232 „Jogurtas. Būdingų mikroorganizmų (*Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* ir *Streptococcus thermophilus*) identifikavimas“.

PASTABA. Grietinėlė ir jos gaminiai gali būti tiriami ir kitais įprastiniais bei lygiaverčiais pagal tikslumą metodais, kaip nurodyta 2001 m. sausio 9 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 213/2001, nustatančio išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 1255/1999 taikymo taisykles,

susijusias su pieno ir pieno produktų analizės bei kokybės vertinimo metodais, ir iš dalies pakeičiančio Reglamentus (EB) Nr. 2771/1999 ir (EB) Nr. 2799/1999, 3 straipsnyje.
