LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO
Į S A K Y M A S

DĖL ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO 2000 M. VASARIO 29 D. ĮSAKYMO NR. 61 „DĖL VAISIŲ SULČIŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO“ PAKEITIMO

2010 m. gegužės 7 d. Nr. 3D-438
Vilnius

1. P a k e i č i u Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymą Nr. 61 „Dėl Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. 20-518; 2003, Nr. 101-4564) ir išdėstau jį nauja redakcija:

„LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO
MINISTRAS

Į S A K Y M A S
DĖL VAISIŲ SULČIŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO

Įgyvendindamas 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvą 2001/112/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 3 skyrius, 34 tomas, p. 471) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. rugpjūčio 14 d. Komisijos direktyva 2009/106/EB (OL 2009 L 212, p. 42),

t v i r t i n u Vaisių sulčių ir panašių produktų techninį reglamentą (pridedama).“

2. N u s t a t a u, kad vaisių sulčių mišiniai, vaisių sultys iš koncentrato ir vaisių nektarai, kurių ženklinimas neatitinka Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento 22.7 punkto reikalavimų, ir vaisių sultys iš koncentrato, kurios neatitinka Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento 3 priedo reikalavimų, gali būti gaminami iki 2011 m. sausio 1 d. ir parduodami, iki pasibaigs jų atsargos.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS KAZYS STARKEVIČIUS

SUDERINTA
Lietuvos Respublikos valstybinės
maisto ir veterinarijos
tarnybos 2010-04-21 raštu
Nr. B6-(1.19)-655

SUDERINTA
Sveikatos mokymo ir ligų
prevencijos centro
2010-04-19 raštu
Nr. S-01-15-29

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 61
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2010 m. gegužės 7 d. įsakymo Nr. 3D-438
redakcija)

VAISIŲ SULČIŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Vaisių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas (toliau – Reglamentas) parengtas įgyvendinant 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvą 2001/112/EB dėl žmonių maistui skirtų vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų (OL *2004 m. specialusis leidimas,* 3 skyrius, 34 tomas, p. 471) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. rugpjūčio 14 d. Komisijos direktyva 2009/106/EB (OL 2009 L 212, p. 42).

2. Šis Reglamentas taikomas šiems rinkai tiekiamiems gaminiams:

2.1. vaisių sultims;

2.2. vaisių sultims iš koncentrato;

2.3. koncentruotoms vaisių sultims;

2.4. vaisių sulčių milteliams;

2.5. vaisių nektarams.

II. SĄVOKOS IR APIBRĖŽTYS

3. Šiame reglamente vartojamos sąvokos:

3.1. **Vaisių sultys** – nesusifermentavęs, bet galintis fermentuotis skystis, sunkiamas iš sveikų prinokusių šviežių arba atšaldytų vienos ar daugiau sumaišytų rūšių vaisių, kurio spalva, aromatas ir skonis būdingas tiems vaisiams, iš kurių jis pagamintas. Minkštimas ir plėvelių skiltelių pertvaros, atskirti nuo vaisių, skonis ir aromatas gali būti grąžinti atgal į gaminamas sultis.

3.2. **Citrusinių vaisių sultys** – iš citrusinių vaisių vidinės dalies išspaustos sultys. Žaliųjų citrinų sultys gali būti spaudžiamos iš neluptų vaisių pagal tam tikrą technologiją, siekiant, kad į gaminį patektų kuo mažiau vaisių išorinio sluoksnio.

3.3. **Vaisių sultys iš koncentrato** – sultys, gaunamos grąžinant į koncentruotas vaisių sultis vandenį, pašalintą iš sulčių jas koncentruojant, taip pat aromatą ir skonį. Prireikus įdedama vaisių minkštimo ir skiltelių plėvelinių pertvarų, pašalintų gamybos metu iš tų pačių sulčių arba tos pačios rūšies vaisių sulčių. Pilamas vanduo turi turėti tokias chemines, mikrobiologines ir juslines savybes, kurios garantuotų pagrindines sulčių savybes. Vaisių sultys iš koncentrato pasižymi juslinėmis ir analitinėmis savybėmis, kurios atitinka bent jau vidutines iš 3.1 arba 3.2 punktuose paminėtų tokios pat rūšies vaisių pagamintų sulčių savybes. Mažiausi vaisių sulčių iš koncentrato Brikso laipsniai nurodyti Vaisių sulčių iš koncentrato gamybos reikalavimuose (3 priedas).

3.4. **Koncentruotos vaisių sultys** – iš vienos ar daugiau rūšių vaisių sulčių gaunamas gaminys, fiziniu būdu pašalinus tam tikrą vandens dalį. Jei gaminys skirtas tiesiogiai vartoti, iš sulčių turi būti pašalinta mažiausiai 50 proc. vandens.

3.5. **Vaisių sulčių milteliai** – gaminys iš vienos ar daugiau rūšių vaisių sulčių, gaunamas fiziniu būdu pašalinant beveik visą jose esantį vandenį.

3.6. **Vaisių nektaras** – nesusifermentavęs, bet galintis fermentuotis gaminys, gaunamas į vaisių sultis, vaisių sultis iš koncentrato, koncentruotas vaisių sultis, vaisių sulčių miltelius, vaisių tyrę arba jų mišinį pridedant vandens, cukrų ir (arba) medaus. Vaisių nektaras privalo atitikti Specialiuosius vaisių nektarų gamybos reikalavimus (1 priedas).

3.7. **Vaisiai** – visi vaisiai. Šiame Reglamente pomidorai nelaikomi vaisiais.

3.8. **Vaisių tyrė** – nesusifermentavęs, bet galintis fermentuotis gaminys, gaunamas trinant luptus arba neluptus vaisius ir neatskiriant sulčių.

3.9. **Koncentruota vaisių tyrė** – tyrė, gaunama iš vaisių tyrės fiziniu būdu pašalinant tam tikrą vandens kiekį.

3.10. **Vaisių minkštimas arba plėvelinės skiltelių pertvaros** – produktai, gauti iš tos pačios rūšies vaisių valgomųjų dalių, neatskiriant sulčių. Citrusinių vaisių minkštimas arba plėvelinės skiltelių pertvaros yra sulčių maišeliai, gauti iš vaisiaus vidinio sluoksnio.

III. LEIDŽIAMOS GAMYBOS ŽALIAVOS IR SUDEDAMOSIOS DALYS

4. Šio Reglamento 2 punkte nurodytiems gaminiams gaminti vartojamos žaliavos:

4.1. vaisiai;

4.2. vaisių tyrė;

4.3. koncentruota vaisių tyrė;

4.4. cukrūs:

4.4.1. skirti gaminti vaisių nektarus: pusbaltis cukrus, cukrus arba baltasis cukrus, labai baltas cukrus, cukraus tirpalas, baltasis cukraus tirpalas, invertuotojo cukraus tirpalas, invertuotojo cukraus sirupas, baltasis invertuotojo cukraus tirpalas, baltasis invertuotojo cukraus sirupas, gliukozės sirupas, dehidratuotasis gliukozės sirupas, gliukozės anhidratas, gliukozės monohidratas, fruktozė, turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. liepos 9 d. įsakymu Nr. 3D-325 (Žin., 2007, Nr. 79-3201), reikalavimus, fruktozės sirupas, cukrūs, ekstrahuoti iš vaisių;

4.4.2. skirti gaminti vaisių sultis iš koncentrato: cukrūs, apibūdinti šio Reglamento 4.4.1 punkte, išskyrus cukrus, ekstrahuotus iš vaisių;

4.4.3. skirti gaminti vaisių sultis: cukrūs, apibūdinti šio Reglamento 4.4.2 punkte ir turintys mažiau nei 2 proc. vandens;

4.5. medus, atitinkantis Medaus techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 (Žin., 2003, Nr. 81-3714; 2007, Nr. 79-3200), reikalavimus;

4.6. vaisių minkštimas arba plėvelinės skiltelių pertvaros.

5. Į gaminius, apibūdintus šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose, leidžiama pridėti vitaminų ir mineralinių medžiagų, kurių pavadinimai, grynumo kriterijai, naudojimo gamyboje sąlygos ir vartojimo apribojimai turi atitikti 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1925/2006 dėl maisto produktų papildymo vitaminais ir mineralais bei tam tikromis kitomis medžiagomis (OL 2006 L 404 p. 26) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. lapkričio 30 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1170/2009 (OL 2009 L 314, p. 36), reikalavimus.

6. Aromatas, vaisių minkštimas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, grąžinami į vaisių sultis, privalo būti atskirti nuo tų pačių sulčių gamybos metu, tuo tarpu aromatas, vaisių minkštimas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, grąžinami į vaisių sultis, pagamintas iš koncentrato, gali taip pat būti ir iš kitų tos pačios rūšies vaisių sulčių.

7. Vyno rūgšties druskos gali būti grąžinamos tik į vynuogių sultis.

8. Į gaminius, nurodytus šio Reglamento 3.1–3.5 punktuose, išskyrus kriaušių arba vynuogių sultis, leidžiama pridėti cukraus, kurio kiekis, išreikštas sausąja medžiaga, būtų:

8.1. rūgštumui sureguliuoti – ne daugiau kaip 15,0 g/l sulčių;

8.2. pasaldinti – ne daugiau kaip 150 g/l sulčių su sąlyga, kad bendrasis cukraus kiekis, pridėtas tiek rūgštumui sureguliuoti, tiek pasaldinti, neviršytų 150 g/l sulčių.

9. Į vaisių nektarą leidžiama pridėti cukrų ir (ar) medaus iki 20 proc. galutinio gaminio masės. Jei vaisių nektarai gaminami be cukrų arba sumažintos energinės vertės, cukrūs gali būti pakeičiami visiškai arba iš dalies saldikliais pagal Lietuvos higienos normą HN 53:2010

„Leidžiami naudoti maisto priedai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymu Nr. V-108 (Žin., 2010, Nr. 21-1009).

10. Nektarų gamyboje gali būti naudojami vaisiai, išvardyti 1 priedo 2 ir 3 dalyse, ir abrikosai – atskirai arba sumaišyti kartu, nepridedant cukrų, medaus ir (ar) saldiklių.

11. Gaminių, nurodytų šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose, rūgštumui sureguliuoti leidžiama pridėti citrinų sulčių ir (ar) koncentruotų citrinų sulčių iki 3 g/l sulčių, išreiškiant jas bevandene citrinų rūgštimi.

12. Į visus gaminius leidžiama pridėti anglies dioksido.

13. Draudžiama į tas pačias vaisių sultis dėti kartu cukraus ir koncentruotų arba nekoncentruotų citrinų sulčių, arba pagal Lietuvos higienos normą HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ leidžiamų rūgštingumą reguliuojančių medžiagų.

IV. LEIDŽIAMI APDOROJIMO BŪDAI IR MEDŽIAGOS

14. Pagal šį Reglamentą leidžiami apdorojimo būdai ir medžiagos:

14.1. Mechaniniai ekstrahavimo procesai.

14.2. Įprastiniai fiziniai procesai, tarp jų srautinis valgomosios vaisių, išskyrus vynuoges, dalies ekstrahavimas (difuzija), gaminant koncentruotas vaisių sultis su sąlyga, kad tokiu būdu gautos koncentruotos vaisių sultys atitinka šio Reglamento 3.1–3.3 punktų reikalavimus.

14.3. Vynuogių sultis, gautas iš sulfituotų vynuogių, leidžiama desulfituoti fizinėmis priemonėmis su sąlyga, kad bendras sieros dioksido kiekis galutiniame produkte neviršytų 10 mg/l.

14.4. Pektolitiniai, proteolitiniai, amilolitiniai fermentai, valgomoji želatina, taninai, bentonitas, silicio aerogelis, medžio anglis.

14.5. Chemiškai inertiški filtravimo priedai ir nusodinimo agentai (pvz., perlitas, plautas diatomitas, celiuliozė, netirpusis poliamidas, polivinilpolipirolidinas, polistirolis), kurie atitinka Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymu Nr. V-371 (Žin., 2006, Nr. 58-2069), bei 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinančio Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB (OL 2004 L 338 p.4) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. birželio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 596/2009 (OL 2009 L188, p. 14), nuostatas.

14.6. Chemiškai inertiški absorbcijos priedai, kurie atitinka Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ bei Reglamento (EB) Nr. 1935/2004 nuostatas ir naudojami siekiant sumažinti limonoido ir naringino kiekį citrinų sultyse nepaveikiant limonoidinių glikozidų, rūgšties, cukrų (tarp jų oligosacharidų) arba mineralinių medžiagų kiekio.

V. SAUGOS REIKALAVIMAI

15. Šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose nurodyti gaminiai neturi kelti grėsmės žmonių sveikatai, mikrobinis užterštumas turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymu Nr. V-168 (Žin., 2006, Nr. 31-1096), ir 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL 2005 L 338, p. 1) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1441/2007 (OL 2007 L 322, p. 12), reikalavimus.

16. Šio Reglamento 3–6 punktuose nurodyti gaminiai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir parduodami pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos

reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109), ir Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 (Žin., 2005, Nr. 110-4023), nuostatas.

17. Šiame Reglamente nurodytiems gaminiams gaminti naudojami maisto priedai turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“ reikalavimus.

18. Šiame Reglamente nurodytiems gaminiams gaminti naudojamo geriamojo vandens toksiniai (cheminiai) rodikliai turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V- 455 (Žin., 2003, Nr. 79-3606), reikalavimus.

19. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, Reglamento (EB) Nr. 1935/2004, 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamento 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos (OL 2006 L 384, p. 75), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. kovo 27 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 282/2008 (OL 2008 L 86, p. 9), 2009 m. gegužės 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 450/2009 dėl veikliųjų ir protingųjų žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu (OL 2009 L 135, p. 3), bei 2009 m. spalio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 975/2009, kuriuo iš dalies keičiama Direktyva 2002/72/EB dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, galinčių liestis su maisto produktais (OL 2009 L 274, p.3), reikalavimus.

20. Naudojamų žaliavų ir medžiagų užteršimas cheminiais teršalais turi atitikti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1881/2006, nustatančio didžiausias leidžiamas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006 L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2010 m. vasario 26 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 165/2010 (OL 2010 L 50, p. 8), ir Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884 (Žin. 2008, Nr. 109-4175), reikalavimus, o didžiausios leidžiamos pesticidų likučių koncentracijos neturi viršyti 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų ir iš dalies keičiančiame Tarybos direktyvą 91/414/EEB (OL 2005 L 70, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2010 m. balandžio 9 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 304/2010 (OL 2010 L 94, p. 1) nurodytų kiekių.

21. Radioaktyvusis užterštumas neturi viršyti lygių, nurodytų 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 (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 15 skyrius, 1 tomas, p. 333), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentu (Euratomas) Nr. 2218/89 (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 15 skyrius, 1 tomas, p. 363), 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 (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 15 skyrius, 1 tomas, p. 347), 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamente (EEB) Nr. 2219/89 dėl specialių maisto produktų ir pašarų eksportavimo sąlygų įvykus branduolinei avarijai arba bet kokiu kitu nepaprastosios radiologinės padėties atveju (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 11 skyrius, 16 tomas, p. 342).

VI. ŽENKLINIMAS

22. Šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose nurodyti gaminiai ženklinami vadovaujantis Lietuvos higienos normos HN 119:2002 Maisto produktų ženklinimas (Žin., 2003, Nr. 13-530) reikalavimais, kitų teisės aktų nuostatomis bei šiais reikalavimais:

22.1. Šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose nurodytų gaminių pavadinimai privalo būti taikomi prekyboje tik šiame Reglamente išvardytiems gaminiams. Kaip alternatyva šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose nurodytiems gaminių pavadinimams Ypatinguose Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento II skyriuje išvardytų gaminių žyminiuose (2 priedas) yra pateiktas ypatingų žyminių sąrašas. Šie žyminiai gali būti vartojami tik 2 priede nurodyta kalba ir sąlygomis.

22.2. Jei gaminys pagamintas iš vienos rūšies vaisių, žodis „vaisių“ keičiamas tos vaisių rūšies pavadinimu.

22.3. Gaminiui, pagamintam iš dviejų ar daugiau rūšių vaisių, pavadinimas turi būti papildytas naudotų vaisių sąrašu mažėjančia tvarka pagal naudotų vaisių sulčių ar tyrių tūrį. Naudojant gaminio rūgštumui sureguliuoti citrinų sultis, jų nereikia nurodyti pavadinime. Jeigu gaminys pagamintas iš trijų ar daugiau rūšių vaisių, vaisių pavadinimus galima pakeisti žodžiais „kelių rūšių vaisiai“ ar panašia formuluote arba nurodyti naudotų vaisių rūšių skaičių.

22.4. Vaisių sulčių, kurios buvo pasaldintos cukrumi, prekinis pavadinimas turi būti papildytas žodžiu „pasaldintos“ arba „pridėta cukraus“ ir po šių žodžių privalo būti nurodytas didžiausias pridedamo cukraus kiekis, apskaičiuotas sausosiomis medžiagomis ir išreikštas gramais viename litre.

22.5. Vandens, naudojamo atskiesti koncentruotoms sultims iki jų pradinės būklės, nurodyti sudedamųjų dalių sąraše nebūtina.

22.6. Būtina nurodyti, kad į vaisių sultis pridėta vaisių minkštimo ar plėvelinių skiltelių pertvarų, kaip nurodyta šio Reglamento 6 punkte.

22.7. Vaisių sulčių mišiniams ir vaisių sultims iš koncentrato bei vaisių nektarui, kurie yra gaunami vien tiktai arba iš dalies iš vieno arba kelių koncentruotų produktų, etiketėje turi būti žodžiai „iš koncentrato (-ų)“ arba „iš dalies koncentrato (-ų)“. Ši informacija privalo būti įrašyta greta gaminio pavadinimo aiškiai įžiūrimomis raidėmis ir privalo ryškiai išsiskirti iš fono.

22.8. Vaisių nektarų etiketėse privalo būti nurodytas mažiausias vaisių sulčių, vaisių tyrės ar jų mišinio kiekis: „Mažiausias vaisių kiekis ….. %“. Šie žodžiai privalo būti tame pačiame matymo plote kaip ir gaminio pavadinimas.

22.9. Koncentruotų sulčių, nurodytų šio Reglamento 3.4 punkte ir skirtų ne galutiniam vartotojui, etiketėje turi būti informacija apie pridėtą cukrų ir jo kiekį arba citrinų sultis, arba rūgštingumą reguliuojančią medžiagą, kurią leidžia naudoti Lietuvos higienos norma HN 53:2010 „Leidžiami naudoti maisto priedai“. Ši informacija pasirinktinai gali būti ant pakuotės arba etiketėje, arba gaminį lydinčiame dokumente.

_____

Vaisių sulčių ir panašių
produktų techninio reglamento
1 priedas
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2010 m. gegužės 7 d. įsakymo Nr. 3D-438
redakcija)

SPECIALIEJI VAISIŲ NEKTARŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI

Vaisių nektarai, pagaminti iš:	Mažiausias sulčių ir (arba) tyrės kiekis proc. galutinėje produkto masėje
1. Vaisių, kurių natūralios sultys yra neskanios:	
Valgomosios pasifloros (*Pasiflora edulis*)	25
Apelsininės kiauliauogės (*Solanum quitoense*)	25
Juodieji serbentai	25
Baltieji serbentai	25
Raudonieji serbentai	25
Agrastai (*Gooseberries*)	30
Šaltalankio uogos (*Hippophae*)	25
Dygiosios slyvos	30
Slyvos	30
Kvečai (*Quetsches*)	30
Šermukšnio uogos (*Rowanberries*)	30
Erškėtuogės (*Rosa sp. uogos*)	40
Rūgščiosios vyšnios	35
Kitos vyšnios	40
Mėlynės	40
Šeivamedžio uogos	50
Avietės	40
Abrikosai	40
Braškės (žemuogės)	40
Gervuogės (*Mulberries*)	40
Spanguolės	30
Cidonijos	50
Citrinos ir žaliosios citrinos	25
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	25
2. Mažai rūgščių, mėsingų ar labai aromatingų vaisių, kurių natūralios sultys yra neskanios:	
Mangai	25
Bananai	25
Gvajavos	25
Melionmedžio vaisiai (*Papayas*)	25
Ličiai (*Lychees*)	25
Azerolės (*Neapolitan medlars*)	25
Dygliuotosios anonos (*Annona muricata*)	25
Akytosios anonos (*Annona reticulata)*	25
Žvynuotosios anonos (*Annona squamosa*)	25
Granatai	25
Anakardžiai	25
Ispaniškosios slyvos (*Spondia purpurea*)	25

Vaisių nektarai, pagaminti iš:	Mažiausias sulčių ir (arba) tyrės kiekis proc. galutinėje produkto masėje
Spondia tuberosa aroda	25
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	25
3. Vaisių, kurių natūralios sultys yra skanios:	
Obuoliai	50
Kriaušės	50
Persikai	50
Citrusiniai vaisiai, išskyrus citrinas ir žaliąsias citrinas	50
Ananasai	50
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	50

_____

Vaisių sulčių ir panašių
produktų techninio reglamento
2 priedas
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2010 m. gegužės 7 d. įsakymo Nr. 3D-438
redakcija)

YPATINGI VAISIŲ SULČIŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO II SKYRIUJE IŠVARDYTŲ GAMINIŲ ŽYMINIAI

(a) „Vruchtendrank“ – vaisių nektarams;

(b) „Süßmost“, kuris gali būti naudojamas tiktai kartu su gaminio pavadinimais „Fruchtsaft“ arba „Fruchtnektar“:

– vaisių nektarui, gautam vien tiktai iš vaisių sulčių, koncentruotų vaisių sulčių arba šių gaminių mišinio, kai tie gaminiai, būdami natūralios būklės, yra neskanūs dėl savo didelio natūralaus rūgštingumo;

– vaisių sultims, gautoms iš kriaušių, prireikus pridėjus obuolių, tačiau nepridėjus cukraus;

(c) „succo e polpa“ arba „sumo e polpa“ – vaisių nektarams, gautiems išimtinai iš vaisių tyrės ir (ar) koncentruotos vaisių tyrės;

(d) „aeblemost“ – obuolių sultims, į kurias nepridėta cukraus;

(e) – „sur … saft“ kartu su naudotų vaisių pavadinimu (danų kalba) – sultims, į kurias nepridėta cukraus ir kurios yra pagamintos iš juodųjų serbentų, vyšnių, raudonųjų serbentų, baltųjų serbentų, aviečių, braškių ar šeivamedžio uogų,

– „sød ... saft“ arba „sødet ... saft“ kartu su naudotų vaisių pavadinimu (danų kalba) – sultims, kurios yra pagamintos iš šių vaisių ir į kurias yra pridėta 200 g cukraus vienam litrui;

(f) „äpplemust“ – obuolių sultims, į kurias nepridėta cukraus;

(g) „mosto“ – vynuogių sulčių sinonimas.

_____

Vaisių sulčių ir panašių
produktų techninio reglamento
3 priedas
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2010 m. gegužės 7 d. įsakymo Nr. 3D-438
redakcija)

VAISIŲ SULČIŲ IŠ KONCENTRATO GAMYBOS REIKALAVIMAI

Bendrinis vaisiaus pavadinimas	Botaninis pavadinimas	Mažiausios iš koncentrato atgamintų vaisių sulčių ir iš koncentrato atgamintos vaisių tyrės Brikso laipsnių vertės
Obuoliai (*)	*Malus domestica* Borkh.	11,2
Abrikosai (**)	*Prunus armeniaca* L.	11,2
Bananai (**)	*Musa* sp.	21,0
Juodieji serbentai (*)	*Ribes nigrum* L.	11,6
Vynuogės (*)	*Vitis vinifera* L. arba jos hibridai *Vitis labrusca* L. arba jos hibridai	15,9
Greipfrutai (*)	*Citrus x paradise* Macfad.	10,0
Gvajavos (**)	*Psidium guajava* L.	9,5
Citrinos (*)	*Citrus limon* (L.) Burm.f.	8,0
Mangai (**)	*Mangifera indica* L.	15,0
Apelsinai (*)	*Citrus sinensis* (L.) Osbeck	11,2
Pasifloros (*)	*Passiflora edulis* Sims	13,5
Persikai (**)	*Prunus persika* (L.) Batsch var. *Persica*	10,0
Kriaušės (**)	*Pyrus communis* L.	11,9
Ananasai (*)	*Ananas comosus* (L.) Merr.	12,8
Avietės (*)	*Rubus idaeus* L.	7,0
Rūgščiosios vyšnios (*)	*Prunus cerasus* L.	13,5
Braškės (*)	*Fragaria x ananasas* Duch.	7,0
Mandarinai (*)	*Citrus reticulata Blanco*	11,2
Jeigu sultys iš koncentrato yra pagamintos iš pirmiau sąraše nepaminėtų vaisių, mažiausias iš koncentrato atgamintų sulčių Brikso laipsnis yra sulčių, išspaustų iš koncentratui gaminti naudojamų vaisių, Brikso laipsnis. Žvaigždute (*) pažymėtų produktų, iš kurių gaminamos sultys, mažiausias santykinis tankis nustatomas pagal santykį su vandeniu 20/20°C. Dviem žvaigždutėmis (**) pažymėtiems produktams, iš kurių gaminama tyrė, nustatomas tik mažiausias nekoreguotas Brikso vertės rodmuo (rūgštis nėra koreguojama). Juodųjų serbentų, gvajavų, mangų ir pasiflorų mažiausios Brikso laipsnių vertės taikomos tik toms iš koncentrato atgamintoms vaisių sultims ir iš koncentrato atgamintai vaisių tyrei, kurios yra pagamintos Bendrijoje.“		