

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

Į S A K Y M A S
DĖL PRIVALOMŲJŲ KONSERVUOTŲ BRAŠKIŲ IR PRIVALOMŲJŲ KONSERVUOTO
OBUOLIŲ PADAŽO KOKYBĖS REIKALAVIMŲ PATVIRTINIMO

2002 m. gegužės 8 d. Nr. 174
Vilnius

Vykdydamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1998 m. sausio 29 d. nutarimu Nr. 112 „Dėl rinkos prekių (paslaugų) kokybės priežiūros priemonių“ (Žin., 1998, Nr. [12-279](#); 1999, Nr. [42-1337](#)) patvirtinto rinkos prekių (paslaugų) kokybės priežiūros priemonių 8.6 punktą,

1. T v i r t i n u pridedamus:
 - 1.1. Privalomuosius konservuotų braškių kokybės reikalavimus;
 - 1.2. Privalomuosius konservuoto obuolių padažo kokybės reikalavimus.
2. N u s t a t a u, kad patvirtinti privalomieji kokybės reikalavimai įsigalioja 2002 m. rugsėjo 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

JERONIMAS KRAUJELIS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2002 m. gegužės 8 d. įsakymu Nr. 174**PRIVALOMIEJI KONSERVUOTŲ BRAŠKIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI**

Šie reikalavimai nustato privalomuosius kokybės reikalavimus (toliau – Reikalavimai) į Lietuvos rinką tiekiamoms konservuotoms braškėms, pagamintoms Lietuvoje arba importuotoms į Lietuvą.

I. REIKALAVIMŲ TAIKYMO SRITIS

1. Reikalavimai taikomi konservuotoms braškėms, pagamintoms iš sveikų, prinokusių *Fragaria* braškių rūšių, kurių prekių kodai pagal Kombinuotąją prekių nomenklatūrą yra: 2008.80.50, 2008.80.70, 2008.80.99.0.

II. PAGRINDINĖS SAŲVOKOS

Konservuotos braškės – produktas, pagamintas iš šviežių, sveikų braškių, iš kurių pašalintos augalinės priemaišos (taurėlapiai), užpiltas užpilu, nurodytą 3 punkte, išfasuotas į hermetiškai uždaramus indelius, konservuotas karštu būdu, sterilizuotas ar pasterizuotas.

III. KONSERVUOTŲ BRAŠKIŲ PAGRINDINĖ SUDĖTIS

2. Pagrindinės konservuotų braškių sudėtinės dalys: braškės ir užpilas.
3. Braškės gali būti užpilamos užpilu:
 - 3.1. vandeniui;
 - 3.2. vienos rūšies vaisių sultimis (braškių ar kitų vaisių sultimis);
 - 3.3. vandeniui ir vienos ar kelių rūšių vaisių sultimis;
 - 3.4. sumaišytais dviejų ar kelių rūšių vaisių sultimis;
 - 3.5. į vieną iš 3.1–3.4 punktuose nurodytų užpilų pridėjus vieną ar daugiau cukraus rūšių: cukraus, invertuoto cukraus sirupo, dekstrozės, džiovinto gliukozės sirupo, gliukozės sirupo.
4. Užpilo, į kurį pridėta cukraus, koncentracija, išreikšta Brikso laipsniais, turi būti:
 - 4.1. pasaldintų vienos rūšies vaisių sulčių – ne mažiau kaip 14 °, labai pasaldintų sulčių – ne mažiau kaip 18 °;
 - 4.2. silpno sirupo, pagaminto iš vandens, vandens ir vienos ar kelių rūšių vaisių sulčių – ne mažiau kaip 14 °, stipraus sirupo – ne mažiau kaip 18 °.
5. Gali būti naudojami ir kitokie užpilai, pagaminti iš vandens ir cukraus, kurių koncentracija: labai silpno sirupo – ne mažiau kaip 10, bet ne daugiau kaip 14 °, labai stipraus sirupo – daugiau kaip 22 °.
6. Užpilo koncentracija turi būti nustatoma iš mėginių užpilų koncentracijų vidurkio, tačiau nė viename indelyje užpilo koncentracija pagal Briksą neturi būti mažesnė už 4.1, 4.2 ir 5 punktuose nurodyto užpilo mažiausią koncentraciją.

IV. PAGRINDINIAI KONSERVUOTŲ BRAŠKIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

7. Skonis, kvapas ir spalva, išskyrus dirbtinai nudažytas konservuotas braškes, turi būti natūralūs, būdingi konservuotoms braškėms ir vartojamai braškių veislei, be pašalinio skonio ir kvapo.
8. Braškės turi būti gana vienodos tekstūros, ne per daug kietos ir ne per daug minkštos.
9. Įdėto CaCl₂ (E 509, kaip kietinimo medžiaga) kiekio konservuotose braškėse turi būti ne daugiau kaip 350 mg/kg galutinio produkto, apskaičiuoto kaip bendras Ca kiekis.

10. Mineralinių priemaišų turi būti ne daugiau kaip 300 mg/kg.
11. Braškės ir užpilas indelyje turi užimti ne mažiau kaip 90 % indelio vandens talpos. Indelio vandens talpa yra distiliuoto vandens tūris esant 20 °C temperatūrai, kuris telpa į sklidinai pripildytą uždarytą indelį.
12. Braškių masė, nuvarvinus užpilą, indelyje turi būti ne mažesnė kaip 35 %, apskaičiavus pagal distiliuoto vandens tūrį, kuris telpa į sklidinai pripildytą uždarytą indelį, esant 20 °C temperatūrai.
13. Turi būti laikoma, kad mažiausia masė, nuvarvinus skystį, atitinka reikalavimus, jei visų tiriamų indelių masių, nuvarvinus skystį, vidurkis yra ne mažesnis už reikalaujamą mažiausią masę.
14. Leidžiamų defektų kiekiai neturi viršyti priede nurodytų apribojimų.

V. HIGIENOS REIKALAVIMAI

15. Konservuotų braškių gamyboje vartojami maisto priedai turi atitikti Lietuvos HN 53 *Leidžiami vartoti maisto priedai* nurodytus reikalavimus.
16. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos neturi viršyti normų, nurodytų Lietuvos HN 54 *Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos*.
17. Mikrobinis užterštumas turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos HN 26 *Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis*.
18. Konservuotos braškės turi būti gaminamos, laikomos, gabenamos ir parduodamos laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos HN 15 *Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai*.
19. Tara ir dangteliai turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos HN 16 *Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu*.

VI. ŽENKLINIMAS

20. Į Lietuvos vidaus rinką tiekiamos konservuotos braškės ženklinamos vadovaujantis Lietuvos Respublikos parduodamų prekių ženklavimo ir kainų nurodymo taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos ūkio ministerijos 1998 m. balandžio 16 d. įsakymu Nr. 137 *Dėl Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklavimo taisyklių patvirtinimo* (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)).
21. Be reikalavimų, nurodytų 18 punkte, konservuotų braškių pavadinime turi būti nurodoma: „Braškės“.
22. Užpilas turi būti nurodomas produkto pavadinime arba šalia jo:
- 22.1. Jei užpilą sudaro vanduo arba vanduo ir vienos ar kelių rūšių vaisių sultys ir tame užpilde vanduo sudaro 50 % ar daugiau, užpilas turi būti nurodomas: „vandenyje“ arba „užpiltos vandeniū“.
- 22.2. Jei užpilą sudaro vienos rūšies vaisių sultys, užpilas nurodomas: „braškių sultyse“ arba „(vaisių pavadinimas) sultyse“.
- 22.3. Jei užpilą sudaro sumaišytos dviejų ar kelių rūšių vaisių sultys, užpilas nurodomas taip: „(vaisių pavadinimas) sultyse arba „vaisių sultyse“, arba „įvairių vaisių sultyse“.
- 22.4. Jei cukraus pridėta į vienos rūšies vaisių sultis, užpilas etiketėje nurodomas taip: „pasaldintos (vaisių pavadinimas) sultys“ arba „labai pasaldintos (vaisių pavadinimas) sultys“.
- 22.5. Jei cukraus pridėta į vandenį arba į vandenį ir vienos ar kelių rūšių vaisių sultis, užpilas etiketėje nurodomas taip: „silpnas sirupas“ arba „stiprus sirupas“, arba „labai silpnas sirupas“, arba „labai stiprus sirupas“.
- 22.6. Jei užpilą sudaro vanduo ir vienos arba kelių rūšių vaisių sultys ir tame užpilde vaisių sultys sudaro 50 % ar daugiau užpilo masės, užpilas etiketėje turi būti nurodomas taip: „braškių sultys ir vanduo“ arba „(vaisių pavadinimas) sultys ir vanduo.“

VII. PAMATINIAI MĖGINIŲ ĖMIMO IR TYRIMO METODAI

23. Konservuotų braškių mėginiai imami ir jų kokybė nustatoma vadovaujantis:

Žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 14 d. įsakymu Nr. 355 *Dėl Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimų metodų papildymo patvirtinta Konservuotų vaisių ir daržovių produktų priėmimo ir šių produktų mėginių ėmimo laboratorinėms analizėms metodika* (Žin., 2001, Nr. [104-3727](#)).

LST ISO 2173 *Vaisių ir daržovių produktai. Tirpių sausųjų medžiagų kiekio nustatymas. Refraktometrinis metodas.*

LST 1542 *Kalcio daržovių konservuose nustatymas.*

LST 1543 *Indelių vandens talpos nustatymas.*

LST 1777 *Produktų masės nustatymas pašalinus skystį.*

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos

tarnybos direktorius

Kazimieras Lukauskas

2001 12 19

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro

direktorius

Albertas Barzda

2001 12 19

Priedas

LEIDŽIAMŲ DEFEKTŲ KIEKIAI

Defektai	Maksimalūs dydžiai
Uogos su vaislapių dalelėmis arba visais vaislapiais	15 % viso skaičiaus
Dėmėtos uogos, susidedančios iš uogų su pelėsių pakenktomis dėmėmis skaičiaus arba paukščių iškapotomis vietomis, didesnėmis nei 5 mm skersmens, ir deformuotų uogų	15 % viso
Sumaigytos uogos, kai didesnė uogos dalis yra sumaigyta arba visiškai sutrinta viso skaičiaus	20 %
Iš viso paminėtų defektų	30 % viso skaičiaus
Pašalinė augalinė medžiaga (pagrįsta vidurkiais): taurėlapiai arba jų dalys, ilgesnės nei 3 mm	1 vienetas šimte gramų nuvarvintų braškių
lapai, atplėšti vaislapiai arba jų dalys arba kitokia panaši nekenksminga pašalinė augalinė medžiaga	1 cm ² šimte gramų nuvarvintų braškių

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2002 m. gegužės 8 d. įsakymu Nr. 174**PRIVALOMIEJI KONSERVUOTO OBUOLIŲ PADAŽO KOKYBĖS REIKALAVIMAI**

Šie reikalavimai nustato privalomuosius kokybės reikalavimus (toliau – Reikalavimai) į Lietuvos rinką tiekiamam konservuotam obuolių padažui, pagamintam Lietuvoje arba importuotam į Lietuvą.

I. REIKALAVIMŲ TAIKYMO SRITIS

1. Reikalavimai taikomi konservuotam obuolių padažui, pagamintam iš šviežių, prinokusių *Malus domestica Borkhausen* rūšių obuolių.
2. Reikalavimai nėra taikomi konservuotam obuolių padažui, kuris skirtas perdirbti.

II. PAGRINDINĖS SAŲOKOS

Konservuotas obuolių padažas – produktas, pagamintas iš šviežių, neluptų arba nuluptų, trintų arba smulkintų obuolių, pridėjus arba nepridėjus 3 punkte nurodytų leistinių sudedamųjų dalių, išfasuotas į hermetiškai uždaromus indelius, konservuotas karštu būdu, sterilizuotas ar pasterizuotas. Atsižvelgiant į tirpių sausųjų medžiagų kiekį, gaminama:

nesaldintas obuolių padažas – konservuotas obuolių padažas, į kurį nepridėta angliavandenių, turintis ne mažiau kaip 9 % tirpių sausųjų medžiagų (9,0 ° pagal Briksą);

saldintas obuolių padažas – konservuotas obuolių padažas, į kurį pridėta cukraus ir/arba kitų angliavandenių, pvz., medaus, turintis ne mažiau kaip 16,5 % tirpių sausųjų medžiagų (16,5 ° pagal Briksą).

III. KONSERVUOTO OBUOLIŲ PADAŽO PAGRINDINĖ SUDĖTIS

3. Be obuolių, vartojamos kitos leistinos sudedamosios dalys:
 - 3.1. vanduo;
 - 3.2. cukrus, invertuotas cukrus, dekstrozė, gliukozės sirupas, džiovintas gliukozės sirupas ir/ar kiti angliavandeniai, pvz., medus;
 - 3.3. druska;
 - 3.4. prieskoniai, kvapiosios medžiagos.

IV. KONSERVUOTO OBUOLIŲ PADAŽO KOKYBĖS REIKALAVIMAI

4. Skonis ir kvapas būdingas termiškai apdorotiems obuoliams ir kitoms sudedamosioms dalims, be pašalinio skonio ir kvapo.

5. Spalva, išskyrus dirbtinai nudažytą konservuotą obuolių padažą, būdinga obuoliams su žalsvu, rausvu ar gelsvu atspalviu ir kitoms sudedamosioms dalims.

6. Konsistencija – tokia, kad išmaišius ir užpylus ant sauso plokščio paviršiaus susidarytų nedidelis, ne per kietas kauburėlis. Esant skystesnei konsistencijai, kauburėlis gali šiek tiek išsilyginti, tačiau po dviejų minučių sustingus laisvo skysčio turi likti nedaug.

7. Obuolių padažas turi užimti ne mažiau kaip 90 % indelio vandens talpos. Indelio vandens talpa yra distiliuoto vandens tūris esant 20 °C temperatūrai, kuris telpa į sklidinai pripildytą uždarytą indelį.

8. Defektai: padaže neturi būti obuolių sėklų ar jų dalelių, odelių, sudaužytų patamsėjusių obuolių, sėklalaidžio dalelių ir kitokio panašaus pobūdžio pašalinių priemaišų.

V. HIGIENOS REIKALAVIMAI

9. Konservuoto obuolių padažo gamyboje vartojami maisto priedai turi atitikti Lietuvos HN 53 *Leidžiami vartoti maisto priedai* nurodytus reikalavimus.

10. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos neturi viršyti normų, nurodytų Lietuvos HN 54 *Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos*.

11. Mikrobinis užterštumas turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos HN 26 *Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis*.

12. Konservuotas obuolių padažas turi būti gaminamas, laikomas, gabenamas ir parduodamas laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos HN 15 *Maisto higiena. Bendrieji reikalavimai*.

13. Tara ir dangteliai turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos HN 16 *Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu*.

VI. ŽENKLINIMAS

14. Į Lietuvos vidaus rinką tiekiamas konservuotas obuolių padažas ženklinamas vadovaujantis Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos ūkio ministerijos 1998 m. balandžio 16 d. įsakymu Nr. 137 *Dėl Lietuvos Respublikoje parduodamų prekių ženklinimo taisyklių patvirtinimo* (Žin., 1998, Nr. [38-1024](#)).

15. Be reikalavimų, nurodytų 14 punkte, konservuoto obuolių padažo pavadinime turi būti nurodoma: „Obuolių padažas“. Jei padažas nesaldintas – „Nesaldintas obuolių padažas“, jei padažas saldintas arba pridėta kitų angliavandenių, arba kvapiųjų medžiagų – po pavadinimo turi būti žymuo „saldintas“, „su medumi“, „su obuolių aromatu“ ir t. t.

VII. PAMATINIAI MĖGINIŲ ĖMIMO IR TYRIMO METODAI

16. Konservuoto padažo mėginiai imami ir jų kokybė nustatoma vadovaujantis:

Žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 14 d. įsakymu Nr. 355 *Dėl Greitai užšaldytų vaisių ir daržovių, vaisių sulčių, džemų ir panašių produktų kokybės tyrimų metodų* papildymo patvirtinta *Konservuotų vaisių ir daržovių produktų priėmimo ir šių produktų mėginių ėmimo laboratorinėms analizėms metodika* (Žin., 2001, Nr. [104-3727](#)).

LST 1543 *Indelių vandens talpos nustatymas*.

LST ISO 2173 *Vaisių ir daržovių produktai. Tirpių sausųjų medžiagų kiekio nustatymas. Refraktometrinis metodas*.

SUDERINTA
Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos direktorius
Kazimieras Lukauskas
2001 12 19

SUDERINTA
Respublikinio mitybos centro
direktorius
Albertas Barzda
2001 12 19