

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

**Į S A K Y M A S
DĖL PRIVALOMŲJŲ VARŠKĖS IR VARŠKĖS GAMINIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMŲ
PATVIRTINIMO**

2002 m. gruodžio 11 d. Nr. 488

Vilnius

Siekdamas užtikrinti į rinką tiekiamų varškės ir varškės gaminių kokybę:

1. T v i r t i n u Privalomuosius varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimus (pridedama).

2. N u s t a t a u, kad:

2.1. Privalomieji varškės ir varškės gaminių kokybės reikalavimai įsigalioja 2003 m. sausio 1 d.

2.2. Varškės ir varškės gaminių gamybos įmonės gali naudoti turimas etiketes bei įpakavimo medžiagas iki 2003 m. rugsėjo 30 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

JERONIMAS KRAUJELIS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2002 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. 488

PRIVALOMIEJI VARŠKĖS IR VARŠKĖS GAMINIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMAI

Reikalavimai parengti remiantis šiais dokumentais:

Pieno terminų vartojimo techniniu reglamentu, patvirtintu Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gegužės 22 d. įsakymu Nr. 156 (Žin., 2000, Nr. 42-1214).

Codex Alimentarius Komisijos standartu 221:2001 Nebrandinti sūriai (Group standard for unripened cheese including fresh cheese).

I. TAIKYMO SRITIS

1. Šie reikalavimai taikomi Lietuvoje gaminamai, varškės gaminiams gaminti naudojamai bei į rinką teikiamai varškei (KPN kodas 0406.10) ir varškės gaminiams (KPN kodai 1806.31; 1806.32.90).

II. SĄVOKOS

2. Šiuose reikalavimuose vartojamos sąvokos:

Varškė – baltymingas rauginto karvių ar kitų gyvulių pieno produktas, gautas surauginus pieną grynomis pieno rūgšties bakterijų kultūromis arba kartu su grynujų kultūrų raugu pridėjus pieną sutraukiančių fermentų ir kalcio chlorido, pašalinus dalį išrūgų, skirtas tiesiogiai vartoti arba varškės gaminiams gaminti.

Varškės gaminiai (varškė su įvairiais priedais, sūriai, sūreliai, kremai, pastos ir kt.) – produktai, pagaminti iš slėgtos, pertrintos ar kitaip smulkintos varškės, sumaišytos su pieno produktais ir (arba) jų sudėtinėmis dalimis ir kitais priedais bei papildomomis gamybos procesui būtinomis medžiagomis, naudojamomis ne kaip pieno sudėtinųjų dalių visiškas arba dalinis pakaitalas, arba be jų, pakartotinai termiškai apdoroti arba neapdoroti.

III. BENDROSIOS NUOSTATOS

3. Varškė klasifikuojama:

3.1. pagal gamybos būdą:

3.1.1. pagaminta rūgštiniu būdu;

3.1.2. pagaminta rūgštiniu fermentiniu būdu;

3.1.3. pagaminta termorūgštinės koaguliacijos būdu;

3.2. pagal riebumą:

3.2.1. riebi varškė, kurioje riebalų ne mažiau kaip 13 proc.;

3.2.2. pusriebė varškė, kurioje riebalų mažiau kaip 13 proc., bet ne mažiau kaip 5 proc.;

3.2.3. mažo riebumo varškė, kurioje riebalų mažiau kaip 5 proc., bet ne mažiau kaip 1 proc.;

3.2.4. liesa varškė, kurioje riebalų mažiau kaip 1 proc.

IV. PAGRINDINIAI SUDĖTIES IR KOKYBĖS REIKALAVIMAI

4. Žaliava:

4.1. žalias karvių pienas, kuris atitinka LST 1137 „Žalias karvių pienas. Kokybės reikalavimai. Nustatymas ir įvertinimas“ reikalavimus;

4.2. iš pieno gauti produktai;

4.3. kitų gyvulių pienas, kuris turi atitikti jo kokybei keliamus reikalavimus.

5. Leistini ingredientai:

5.1. pienarūgščių ir (arba) aromatinių bakterijų kultūrų raugai, kitos tinkamos raugo mikroorganizmų kultūros;

5.2. šliužo fermentas ir kiti tinkami pienui traukinti fermentai;

5.3. geriamasis vanduo;

5.4. natrio chloridas (valgomoji druska);

5.5. vaisiai, uogos, daržovės ir įvairūs jų gaminiai, grūdų produktai, aguonos, šokoladas, kava, kakava, riešutai, medus, sacharidai, prieskoniai ir kiti natūralūs ir nekenksmingi produktai, vitaminai, mineralinės medžiagos, natūralios ir natūralioms identiškos kvapiosios medžiagos;

5.6. želatina, krakmolas.

6. Maisto priedai

Leidžiami vartoti maisto priedai, nurodyti Lietuvos higienos normose HN 53:1998 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ (Žin., 1999, Nr. 3-76), HN 53-1:2001 „Leidžiami vartoti maisto priedai. Leidžiamos vartoti kvapiosios medžiagos ir kvapiųjų medžiagų gamybos žaliavos“ (Žin., 2002, Nr. 24-891).

7. Pagrindiniai varškės sudėties ir kokybės reikalavimai:

7.1. sudėtis

Rodiklio pavadinimas	Varškės klasifikacinis pavadinimas			
	Riebi	Pusriebė	Mažo riebumo	Liesa
Riebalų kiekis, proc.	Ne mažiau kaip 13	Mažiau kaip 13, bet ne mažiau kaip 5	Mažiau kaip 5, bet ne mažiau kaip 1	Mažiau kaip 1

Bendrasis sausųjų medžiagų kiekis proc., ne mažiau kaip:				
- rūgštiniu, rūgštiniu fermentiniu, termorūgštinės koaguliacijos būdu pagamintai varškei;	30	26	22	18
- minėtais būdais srovine linija pagamintai varškei	26	24	22	18
Titruojamasis rūgštingumas, perskaičiuotas pieno rūgšties proc., ne daugiau kaip/arba aktyvusis rūgštingumas pH vienetais, ne mažiau kaip:				
- rūgštiniu būdu pagamintai varškei;	1,9/4,3	2,0/4,3	2,1/4,3	2,2/4,3
- rūgštiniu fermentiniu ir termorūgštinės koaguliacijos būdu pagamintai varškei	1,2/4,3	1,3/4,3	1,4/4,3	1,5/4,3

7.2. kokybė:

7.2.1. varškės konsistencija priklausomai nuo gamybos būdo gali būti vienalytė arba kruopėta;

7.2.2. laikymo metu varškėje gali atsirasti nežymus išsiskyrusių išrūgų kiekis.

8. Varškės gaminių sudėties reikalavimai:

8.1. varškės gaminiuose su leistiniais ingredientais, įskaitant glaistą, **varškė** turi sudaryti pagrindinę produkto sudėties dalį;

8.2. varškės gaminiuose su cukrumi (sacharozė) po 24 valandų nuo jų pagaminimo sacharozės kiekis gali sumažėti 1,5 proc.

V. TERŠALAI

9. Cheminių teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos turi neviršyti nurodytų Lietuvos higienos normoje HN 54:2001 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ (Žin., 2002, Nr. 34-1269).

10. Radioaktyviojo užterštumo lygiai turi neviršyti nurodytų Lietuvos higienos normoje HN 84:1998 „Didžiausi leidžiami maisto žaliavų ir maisto produktų, pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai po branduolinės ar radiacinės avarijos“ (Žin., 1998, Nr. 110-3048).

VI. HIGIENA

11. Varškė ir jos gaminiai gaminami, laikomi, gabenami ir pardavinėjami vadovaujantis Lietuvos higienos norma HN 15:2001 „Maisto higiena“ (Žin., 2002, Nr. 9-324) nuostatomis ir Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklėmis, patvirtintomis Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. lapkričio 27 d. įsakymu Nr. 695 (Žin., 1998, Nr. 107-2941).

12. Mikrobiologiniai rodikliai turi atitikti nurodytus Lietuvos higienos normoje HN 26:1998 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“ (Žin., 1998, Nr. 99-2753).

13. Pakavimo, ženklavimo medžiagos ir tara turi atitikti Lietuvos higienos normoje HN 16:2001 „Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu“ (Žin., 2002, Nr. 28-1010).

VII. ŽENKLINIMO REIKALAVIMAI

14. Produkto pavadinimas turi apibūdinti produktą ir neklaidinti vartotojo.

15. Be reikalavimų, išdėstytų Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklavimo ir kainų nurodymo taisyklėse, patvirtintose Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 170 (Žin., 2002, Nr. 50-1927), ženklinant varškę ir jos gaminius papildomai taikomi šie reikalavimai:

15.1. ženklinant varškę ir varškės gaminius būtina nurodyti riebalų kiekį, o varškę – dar ir jos klasifikacinį pavadinimą pagal riebumą;

15.2. ženklinant varškės gaminius su 5.5 p. išvardytais ingredientais, jie turi atsispindėti pavadinime arba turi būti kitu būdu aiškiai nurodyti etiketėje;

15.3. jeigu varškė ir jos gaminiai gaminami ne iš karvės pieno, tai pavadinime turi būti nurodyta, iš kokio pieno produktas pagamintas. Jeigu produktas pagamintas iš įvairių gyvulių pieno mišinio, tai pieno rūšys nurodomos santykinio pieno kiekio mažėjimo tvarka.

VIII. PAMATINIAI BANDINIŲ ĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

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

17. Riebalų kiekis nustatomas pagal LST ISO 1735:2004 „Sūriai ir lydyto sūrio produktai. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas (pamatinis metodas)(ISO 1735:2004)“ arba LST 1275 „Pienas ir pieno produktai. Riebalų nustatymo metodai“.

18. Suminis sausųjų medžiagų kiekis nustatomas pagal LST EN ISO 5534:2004 „Sūris ir lydytas sūris. Suminio sausųjų medžiagų kiekio nustatymas (pamatinis metodas) (ISO 5534:2004)“.

19. Kol nėra įteisinto tarptautinio analizės metodo, pieno rūgšties kiekis nustatomas pagal ISO 11869 „Jogurtas. Titruojamojo rūgštingumo nustatymas. Potenciometrinis metodas“.

20. Aktyvusis rūgštingumas nustatomas pagal Laktoproteinų (kazeinų ir kazeinų), skirtų žmonėms vartoti, techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. birželio 19 d. įsakymu Nr. 188 (Žin., 2000, Nr. 52-1514), 7 priede nurodytą metodą.

21. Sacharidų kiekis nustatomas pagal LST 1494 „Pienas ir pieno produktai. Angliavandenių kiekio nustatymo metodai“.

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

PASTABA. Varškė ir varškės gaminiai gali būti tiriami ir kitais įprastiniais bei lygiaverčiais pagal tikslumą metodais, kaip nurodyta Pieno ir pieno produktų pamatinių analizės metodų taikymo techniniame reglamente, patvirtintame Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. liepos 17 d. įsakymu Nr. 223 (Žin., 2000, Nr. 99-3145).

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos direktorius

Kazimieras Lukauskas

2002 m. gruodžio 10 d.