

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

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

2000 m. vasario 29 d. Nr. 61
Vilnius

Įgyvendindamas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. rugsėjo 29 d. nutarimu Nr. 1076 „Dėl Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė *acquis* priėmimo programa) teisės derinimo priemonių ir *acquis* įgyvendinimo priemonių 1999 metų planų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [83-2473](#)) patvirtintą Lietuvos pasirengimo narystei Europos Sąjungoje programos (Nacionalinė *acquis* priėmimo programa) teisės derinimo priemonių 1999 metų planą (priemonių kodai 3.1.2.2-T-A7 ir 3.1.2.2-T-A8),

1. T v i r t i n u Vaisių sulčių ir panašių produktų techninį reglamentą (pridedama).
2. Nustatau, kad Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento nuostatos taikomos nuo 2002 m. sausio 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

EDVARDAS MAKELIS

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2000 02 29 įsakymu Nr. 61

VAISIŲ SULČIŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

(Parengtas pagal 1993 m. birželio 17 d. Europos Komisijos direktyvą 93/45/EEC „Dėl nektarų gamybos nepridedant cukrų arba medaus“ ir 1993 m. rugsėjo 21 d. Europos Tarybos direktyvą 93/77/EEC „Dėl vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų“)

I. TAIKymo SRITIS

1. Šis techninis reglamentas taikomas šiems į rinką tiekiamiems produktams:
 - 1.1. vaisių ar/ir uogų sultims;
 - 1.2. vaisių ar/ir uogų nektarams;
 - 1.3. koncentruotoms vaisių ar/ir uogų sultims;
 - 1.4. išgarintoms vaisių ar/ir uogų sultims.
2. Šio techninio reglamento nuostatos netaikomos:
 - 2.1. ne į Europos Sąjungos valstybes – nares eksportuojamiems produktams;
 - 2.2. produktams, skirtiems specialiai mitybai.

II. PRODUKTŲ APIBŪDINIMAI

3. Vaisių sultys – nesusifermentavusios, bet galinčios fermentuotis, mechaniniu būdu iš vaisių išspaustos sultys, kurių spalva, kvapas ir skonis būdingi vaisių, iš kurių jos išspaustos, sultims. Citrusinių vaisių sultys spaudžiamos iš endokarpinės dalies; tačiau „lime“ rūšies sultis, laikantis tinkamo technologijos proceso, kai vaisiaus išorinė dalis sumažinama iki minimumo, galima spausti iš viso vaisiaus. Vaisių sultys taip gali būti gaunamos iš koncentruotų vaisių sulčių – tai sultys, gaminamos atstatant proporciją vandens, ekstrahuoto iš sulčių jas koncentruojant ir atgaminant jų aromatą lakiosiomis medžiagomis, surinktoms koncentruojant vaisių sultis arba iš tos pačios rūšies vaisių išspausť sultis. Jų juslinės ir analizinės savybės turi būti tokios pat kaip sulčių, gaminamų iš tos pačios rūšies vaisių šio punkto pirmame sakinyje nurodytu būdu.

4. Vaisių nektarai – nesusifermentavę, bet galintys fermentuotis produktas, gaminamas pridedant vandens ir dedant arba nededant cukraus į vaisių sultis, koncentruotas vaisių sultis, vaisių tyrę, koncentruotą vaisių tyrę ar į šių produktų mišinį, ir atitinkantis šio techninio reglamento priede nurodytus specialiuosius reikalavimus vaisių nektarams.

5. Koncentruotos vaisių sultys – iš vaisių sulčių gaunamas produktas, fiziniu būdu pašalinus atitinkamą vandens dalį. Jei produktas skirtas galutiniam vartojimui, turis sumažinamas ne mažiau kaip 50%.

6. Išgarintos vaisių sultys – iš vaisių sulčių gaunamas produktas, fiziniu būdu pašalinus beveik visą jose esantį vandenį.

III. ŽALIAVŲ CHARAKTERISTIKA

7. Vaisiai – švieži arba greitai užšaldyti, sveiki, nesugedę, tinkamo sunokimo, turintys visas pagrindines vaisių sulčių ir nektarų gamybai reikalingas sudedamąsias dalis. Šiame techniniame reglamente pomidorai nelaikomi vaisiais.

8. Vaisių tyrė – nesusifermentavę, bet galintys fermentuotis produktas, gaunamas pertrinant valgomą viso ar nulupto vaisiaus dalį neatskiriant jo sulčių.

9. Koncentruota vaisių tyrė – iš vaisių tyrės gaunamas produktas, fiziniu būdu pašalinant tam tikrą jo sudėtyje esančio vandens dalį.

10. Vaisių sulčių gamyboje gali būti naudojami šie cukrūs – pusbaltis cukrus, baltas cukrus (baltasis), aukščiausios rūšies baltas cukrus, gliukozės monohidratas, bevandenė gliukozė, sausasis gliukozės sirupas, fruktozė.

11. Be cukrų, nurodytų 10 punkte, vaisių sulčių iš koncentruotų vaisių sulčių ir vaisių nektarų gamybai taip pat gali būti naudojama: gliukozės sirupas, cukraus tirpalas, invertuoto cukraus tirpalas, invertuoto cukraus sirupas, vandeninis sacharozės tirpalas.

12. 11 punkte nurodytas vandeninis sacharozės tirpalas turi turėti šias savybes:

12.1. sausųjų medžiagų – ne mažiau kaip 62 % masės;

12.2. invertuoto cukraus (fruktozės ir gliukozės santykis – 1:1, galima paklaida $\pm 0,2$) – ne daugiau kaip 3 % sausųjų medžiagų masės;

12.3. laidžiųjų pelenų – ne daugiau kaip 0,3 % sausųjų medžiagų masės;

12.4. liekamojo sieros dioksido – ne daugiau kaip 15 mg/kg sausųjų medžiagų;

12.5. tirpalo spalva- ne daugiau kaip 75 ICUMSA (Tarptautinė cukraus analizės vieningų metodų komisija) vienetų.

IV. VAISIŲ SULČIŲ TECHNINIAI REIKALAVIMAI

13. Gaminant vaisių sultis, leidžiama:

13.1. sumaišyti vieną ar daugiau rūšių vaisių sulčių ir/arba vaisių tyrių;

13.2. apdoroti L-askorbo rūgšties (E 300) kiekiu, reikalingu antioksidaciniam poveikiui, azotu (E 941), anglies dioksidu (E 290), pektolitiniais, proteolitiniais ir amilolitiniais fermentais, maistine želatina, taninais, bentonitu (E 558), silicio dioksidu (E 551), kaolinu, medžio anglimi, inertiškomis pagalbinėmis filtravimo medžiagomis (perlitu, asbestu, išplautu diatomitu, celiulioze, netirpiu poliamidu);

13.3. atlikti įprastinius fizinius perdirbimo procesus – kaitinimą, centrifugavimą, filtravimą ir pan.;

13.4. dėti į vaisių sultis (išskyrus vynuogių ir kriaušių) cukraus, kurio kiekis, išreikštas sausąja medžiaga, būtų:

13.4.1. siekiant pagerinti jų skonį – ne daugiau kaip 15,0 g/l sulčių;

13.4.2. siekiant jas pasaldinti:

13.4.2.1. ne daugiau kaip 40,0 g/l obuolių sulčių;

13.4.2.2. ne daugiau kaip 200,0 g/l citrinų, jų „lime“ rūšies, bergamoto bei juodųjų, raudonųjų ir baltųjų serbentų sulčių;

13.4.2.3. ne daugiau kaip 100,0 g/l kitų vaisių sulčių;

13.5. dėti į vaisių sultis citrinų rūgšties (E 330) – ne daugiau kaip 3,0 g/l sulčių;

13.6. dėti į ananasų sultis obuolių rūgšties (E 296) – ne daugiau kaip 3,0 g/l sulčių.

14. Gaminant vynuogių sultis, leidžiama:

14.1. apdoroti sieros dioksidu (E 220), natrio sulfitu (E 221), natrio rūgščiuoju sulfitu (E 222), natrio metabisulfitu (E 223), kalio metabisulfitu (E 224), kalcio sulfitu (E 226), kalcio rūgščiuoju sulfitu (E 227) ir kalcio rūgščiuoju sulfitu (E 228) su sąlyga, kad galutiniam vartojimui skirtose sultyse bendras šių medžiagų kiekis, išreikštas sieros dioksidu, nebūtų didesnis kaip 10,0 mg/l sulčių;

14.2. pašalinti sierą fiziniais būdais;

14.3. nuskaidrinti kazeinu, kiaušinio baltymu ar kitais gyvuliniais baltymais;

14.4. iš dalies pašalinti rūgštį neutraliu kalio tartratu (E 336) arba kalcio karbonatu (E 170), į kurį galima įdėti nedidelį kiekį vyno rūgšties (E 334) ir obuolių rūgšties (E 296).

15. Draudžiama į tas pačias vaisių sultis kartu dėti cukrų ir rūgštį.

16. Jei į tas pačias vaisių sultis dedamos kelios rūgštys, visų įdėtų rūgščių kiekių suma, išreikšta maksimalaus leidžiamo kiekio procentais, neturi viršyti 100.

17. Analizės būdu nustatytas sieros dioksido, esančio vaisių sultyse, kiekis neturi viršyti 10 mg/l sulčių.

V. VAISIŲ NEKTARŲ TECHNINIAI REIKALAVIMAI

18. Gaminant vaisių nektarus, leidžiama:

18.1. sumaišyti vieną ar kelias vaisių nektarų rūšis, įmaišyti vaisių sulčių ar vaisių tyrės;

18.2. apdoroti 13.2 punkte nurodytomis medžiagomis;

18.3. atlikti įprastinius perdirbimo procesus – kaitinimą, centrifugavimą, filtravimą ir pan.;

18.4. dėti cukraus (ne daugiau kaip 20 % galutinio produkto masės);

18.5. pridėti vandens tiek, kad vaisių sulčių ir/arba vaisių tyrės kiekis ir galutinio produkto bendras rūgštingumas nebūtų mažesni negu nurodyta šio techninio reglamento priede. Vaisių nektaro mišinys vaisių sulčių ir/arba tyrės kiekis ir bendras rūgštingumas turi būti proporcingi priede nurodytiems dydžiams;

18.6. visiškai pakeisti cukrų medumi, tačiau medus gali sudaryti ne daugiau kaip 20 % galutinio produkto masės;

18.7. dėti citrinos rūgšties (E 330) arba pieno rūgšties (E 270), tačiau šių medžiagų gali būti ne daugiau kaip 5,0 g/l galutinio produkto. Citrinos rūgštį galima visiškai arba iš dalies pakeisti atitinkamu citrinos sulčių kiekiu.

19. Jei į tuos pačius vaisių nektarus dedamos kelios rūgštys, visų įdėtų rūgščių kiekių suma, išreikšta maksimalaus leidžiamo kiekio procentais, neturi viršyti 100.

20. Mažai rūgštūs, mėsingi ar labai aromatingi vaisiai, kurių natūralios sultys yra neskani, ir vaisiai, kurių natūralios sultys yra skanios, išvardyti priede, ir abrikosai, kai jų sultyse yra daug natūralaus cukraus, nektarams gaminti gali būti naudojami vieni arba sumaišyti, nededant cukraus ar medaus.

VI. KONCENTRUOTŲ VAISIŲ SULČIŲ TECHNINIAI REIKALAVIMAI

21. Gaminant koncentruotas vaisių sultis, leidžiama:

21.1. vadovautis visomis IV skirsnyje nurodytomis nuostatomis, išskyrus 13.4 punktą. Dėti cukraus leidžiama tik į išfasuotas koncentruotas vaisių sultis, skirtas galutiniam vartojimui, su nuoroda apie saldinimą. Šiuo atveju bendras įdėto cukraus kiekis sultyse, pagamintose iš koncentruotų vaisių sulčių, neturi viršyti 13.4 punkte nustatytų ribų;

21.2. siekiant pagerinti negalutiniam vartojimui skirtas koncentruotas apelsinų sultis, dėti cukraus, tačiau bendras cukraus kiekis, išreikštas sausąja medžiaga, negali viršyti 15,0 g/l sulčių. Perdirbimo įmonė turi būti informuota, kad dėta cukraus;

21.3. iš vaisių sulčių pašalinti dalį vandens, apdorojant fiziniu ar kitokiais būdais, išskyrus atvirą liepsną;

21.4. atgaminti sulčių aromatą lakiosiomis medžiagomis, surinktomis koncentruojant tas pačias vaisių sultis arba tos pačios rūšies vaisių sultis. Šias lakiąsias medžiagas būtina įdėti į koncentruotas vaisių sultis, skirtas galutiniam vartojimui.

VII. IŠGARINTŲ VAISIŲ SULČIŲ TECHNINIAI REIKALAVIMAI

22. Gaminant išgarintas vaisių sultis, leidžiama pašalinti beveik visą vandenį, vaisių sultis apdorojant fiziniu ar kitokiais būdais, išskyrus atvirą liepsną; būtina grąžinti pagrindines lakiąsias medžiagas iš tos pačios rūšies vaisių arba jas išsaugoti šalinant vandenį.

VIII. HIGIENOS REIKALAVIMAI

23. Šio techninio reglamento 1.1–1.4 punktuose nurodyti produktai neturi kelti grėsmės žmonių sveikatai.

24. Šio techninio reglamento 1.1–1.4 punktuose nurodyti produktai turi būti gaminami, laikomi, gabenami laikantis Lietuvos higienos normos HN 15 „Maisto higiena. Bendrieji

reikalavimai“ ir Lietuvos higienos normos HN 16 „Medžiagos ir gaminiai, kontaktuojantys su maisto produktais“ reikalavimų.

25. Mikrobinis užterštumas turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 26 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis“ reikalavimus.

26. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai turi neviršyti nurodytųjų Lietuvos higienos normoje HN 54 „Maisto žaliavos ir maisto produktai. Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“.

27. Naudojamas vanduo turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 24 „Geriamasis vanduo. Kokybės reikalavimai ir programinė priežiūra“ reikalavimus.

28. Maisto priedai turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ reikalavimus.

29. Bendras sieros dioksido (E 220) ir sulfitų (E 221-224; E 226-228) kiekis, išreikštas sieros dioksidu, neturi viršyti:

29.1. ananasų, obuolių, apelsinų ir greipfrutų sultyse, supilstytose į talpyklas ir skirtas didmeninei prekybai – 50,0 mg/l;

29.2. vynuogių sultyse, skirtose religinėms apeigoms, – 70,0 mg/l;

29.3. citrinų ir jų „lime“ rūšies sultyse – 350 mg/l.

30. Sorbo rūgšties (E 200) arba sorbatų (E 202-E 203), arba benzenkarboksirūgšties (E 210) arba benzoatų (E 211-E 213) kiekis nefermentuotose vynuogių sultyse, skirtose religinėms apeigoms, neturi viršyti 2,0 g/l.

31. Dimetilpolisiloksano (E 900) kiekis vaisių sultyse neturi viršyti 10 mg/l.

IX. ŽENKLINIMAS

32. Produktai ženklinami Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nustatyta tvarka, laikantis šių reikalavimų:

32.1. produkto pavadinimas turi būti toks, kaip nurodyta 1.1–1.4 punktuose. Išgarintų vaisių sulčių pavadinime žodis „išgarintas“ gali būti pakeistas žodžiu „milteliai“, rašomas kartu arba pakeistas informacija apie specifinius procesus (išgarintas atšaldant ar pan.);

32.2. jei produktas pagamintas iš vienos rūšies vaisių, žodis „vaisių“ keičiamas tos vaisių rūšies pavadinimu. Produktų, gaminamų iš dviejų ar kelių rūšių vaisių, pavadinimai papildomi vaisių, iš kurių jie pagaminti, sąrašu, sudarytu mažėjančia tvarka pagal į jį įdėtų vaisių sulčių ar tyrės kiekį. Šiuo atveju neprivaloma vartoti žodį „vaisių“;

32.3. produktų, į kuriuos dedama cukraus neviršijant 13.4.2 punkte nustatytų ribų, pavadinimai papildomi žodžiu „pasaldintas“, taip pat nurodomas įdėto cukraus kiekis (g/l), išreikštas sausąja medžiaga. Nurodytasis kiekis negali viršyti faktiškai įdėto cukraus kiekio daugiau kaip 15 %;

32.4. vaisių nektarų, gaminamų tik iš vaisių tyrės ir/arba iš koncentruotos vaisių tyrės, pavadinimai papildomi žodžiais „turi x minkštimo“ arba „x nektaras su minkštumu“, arba lygiaverčiu apibūdinimu, kur „x“ yra vaisiaus pavadinimas.

33. Sudedamųjų dalių sąraše turi būti nurodoma:

33.1. maisto priedai pagal Lietuvos higienos normos HN 53 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ reikalavimus;

33.2. vaisių sulčių, gaminamų iš koncentruotų vaisių sulčių, – „Koncentruotos vaisių sultys“;

33.3. vaisių tyrės, gaminamos iš koncentruotos vaisių tyrės, – „Koncentruota vaisių tyrė“;

33.4. koncentruotų vaisių sulčių ir išgarintų vaisių sulčių – aromato pavadinimas. Aromato sudėtinės dalis išvardyti nebūtina;

33.5. 14.1 punkte išvardytos medžiagos nelaikomos 1.1–1.4 punktuose nurodytų produktų, kurių sudėtyje yra sieros dioksido, sudėtinėmis dalimis, jeigu analizės metu nustatytas bendras jų kiekis, išreikštas sieros dioksidu, neviršija 10,0 mg/l.

34. Ženklinimo rekvizituose turi būti nurodoma:

34.1. vaisių sulčių ir nektarų, gaminamų iš visiškai arba iš dalies koncentruotų produktų, - „Pagaminta iš koncentrato“, nurodant koncentruoto produkto pavadinimą. Šis užrašas paryškintomis raidėmis turi būti šalia produkto pavadinimo ir gerai matomas;

34.2. jei 1.1–1.4 punktuose nurodytų produktų sudėtyje anglies dioksido yra daugiau kaip 2 g/l, – „Su anglies dioksidu“ arba „Prisotintas angliarūgšte“;

34.3. koncentruotų vaisių sulčių ir išgarintų vaisių sulčių – vandens kiekis, kurį reikia pridėti, atstatant produktą iki sulčių sudėties;

34.4. į vaisių nektarą įdėtas mažiausias vaisių sulčių, vaisių tyrės arba jų mišinio kiekis nurodomas žodžiais: „Mažiausias vaisių kiekis...%“.

35. Jeigu dedama L-askorbo rūgšties (E 300) antioksidaciniam poveikiui, draudžiama daryti nuorodą, kad dėta vitamino C.

36. 1.1-1.4 punktuose nurodytų produktų, kurie nėra skirti galutiniam vartojimui ar viešojo maitinimo įstaigoms, ženklinimo rekvizitus galima nustatyti savo nuožiūra.

X. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

37. Leidžiama vitaminizuoti 1.1–1.4 punktuose nurodytus produktus, vitaminų koncentracijas suderinus su Sveikatos apsaugos ministerija.

38. Gaminant vaisių sultis (išskyrus vynuogių, citrusinių vaisių, ananasų, kriaušių, persikų ir abrikosų sultis), skirtas koncentruotoms vaisių sultims gaminti, leidžiama atlikti difuzinius procesus su sąlyga, kad šiuo būdu pagamintos vaisių sultys atitiks reikalavimus vaisių sultims, gaminamoms iš koncentruotų vaisių sulčių, ir pagal juslines bei analizines savybes bus lygiavertės vaisių sulčių, gautų mechaniniu būdu, savybėms.

SUDERINTA

Valstybinės kokybės inspekcijos viršininkas

B. Pauža

2000 02 29

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro direktorė

K. Kadziauskienė

2000 02 29

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI VAISIŲ NEKTARAMS

	Minimalus rūgšties kiekis, išreikštas vyno rūgštimi, g/l gatavo produkto	Minimalus sulčių ir/arba tyrės kiekis, % gatavo produkto masės
I. Vaisių nektarai, pagaminti iš vaisių, kurių natūralios sultys yra neskaniškos:		
Valgomosios pasifloros (Passiflora edulis)	8	25
Quito naranjillos (Solanum quitoense)	5	25
Juodieji serbentai	8	25
Baltieji serbentai	8	25
Raudonieji serbentai	8	25
Agrastai (Gooseberries)	9	30
Šaltalankio uogos (Hippophae)	9	25
Dygiosios slyvos	8	30
Slyvos	6	30
Kvečiai (Quetsches)	6	30
Šermukšnio uogos (Rowanberries)	8	30
Erškėtuogės (Rosa sp. uogos)	8	40
Rūgščiosios vyšnios	8	35
Kitos vyšnios	6	40
Mėlynės	4	40
Šeivamedžio uogos	7	50
Avietės	7	40
Abrikosai	3	40
Braškės (žemuogės)	5	40
Gervuogės (Mulberries)	6	40
Spanguolės	9	30
Cidonijos	7	50
Citrinos ir jų „lime“ rūšis	-	25
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	-	25
II. Vaisių nektarai, pagaminti iš mažai rūgščių, mėsingų ar labai aromatingų vaisių, kurių natūralios sultys yra neskaniškos:		
Mangai	-	35
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	-	25
Granatai	-	25
Anakardžiai	-	25
Ispaniškosios slyvos (Spondia purpurea)	-	25
Spondia tuberosa aroda	-	30
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	-	25
III. Vaisių nektarai, pagaminti iš vaisių, kurių natūralios sultys yra skaniškos:		
Obuoliai	3	50
Kriaušės	3	50
Persikai	3	45

Citrusiniai vaisiai, išskyrus citrinas ir jų „lime“ rūšį	5	50
Ananasai	4	50
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	-	50
