

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO
IŠAKYMAS

**DĖL ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO 2003 M. RUGPJŪČIO 12 D. ĮSAKYMO NR. 3D-333 „DĖL MEDAUS TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO“
PAKEITIMO**

2007 m. liepos 5 d. Nr. 3D-323
Vilnius

P a k e i ė i u Medaus techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 „Dėl Medaus techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. 81-3714):

1. Išdėstau 3 punktą taip:

„3. Šiame reglamente vartojamos sąvokos:

Medus – saldi medžiaga, naminių bičių (*Apis mellifera*) gaminama iš augalų nektaro, augalų gyvųjų dalių išskyrų arba ant augalo gyvųjų dalių likusių augalais mintančių vabzdžių išskyrų, kurias bitės surenka, perdirba, papildydamos specifinėmis savo medžiagomis, sunėša į korius, padeda išgarinti drėgmę ir palieka koriuose subręsti.

Pagrindinės medaus rūšys:

Pagal kilmę:

Nektaro medus – medus iš augalų nektaro.

Lipčiaus medus – medus, gautas iš augalais mintančių vabzdžių (*Hemiptera* būrio) išskyrų, likusių ant augalų gyvųjų dalių arba iš augalų gyvųjų dalių išskyrų.

Pagal gamybos ir/arba pateikimo būdą:

Korinis medus – medus, užakuotame koryje.

Medus su korinio medaus gabaliukais – medus, kuriame yra vienas ar keli gabaliukai korinio medaus.

Nuvarvėjęs medus – surinktas nuo korių nuvarvėjęs medus, paprastai supilamas į mėsukį ir sumaišomas su pagrindiniu medumi.

Išsuktas medus – medus, gaunamas mėsukyje sukant atakuotus korius be perų.

Išspaustas medus – medus, gaunamas presuojant nepašildytus arba pašildytus iki 45 °C korius be perų.

Filtruotas medus – medus, iš kurio filtru pašalintos žiedadulkės.

Konditerinis medus – medus, naudojamas kaip sudedamoji kitų maisto produktų dalis. Gali būti perkaitintas arba pradėjęs fermentuotis, turėti pašalinį skonį ir kvapą.“

2. Išdėstau 11.1.1 punktą taip:

„11.1.1. Fruktozės ir gliukozės kiekis (abiejų suma):

nektaro meduje – ne mažiau kaip 60 g/100

g;

lipčiaus meduje, lipčiaus ir nektaro medaus mišinyje – ne mažiau kaip 45 g/100

g.“

3. Išdėstau 11.4 punktą taip:

„11.4. Elektrinis laidumas:

meduje ir jo mišinyje – ne daugiau kaip

0,8 mS/cm;

lipčiaus meduje ir kaštonų meduje arba jų mišinyje, – ne mažiau kaip 0,8

mS/cm;

išskyrus medų iš žemuoginių arbutų (*Arbutus unedo*),
viržių (*Erica*), eukaliptų (*Eucalyptus*), liepų (*Tilia spp.*),
šilinių viržių (*Calluna vulgaris*),
arbatkrūmių (*Leptospermum*),
arbatmedžių (*Melaleuca spp.*)“

4. Išdėstau IV skyrių taip:

„IV. SAUGOS REIKALAVIMAI

12. Medus turi būti gaunamas iš sveikų bičių šeimų, laikomas, pervežamas ir parduodamas laikantis 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*) 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), reikalavimų.

13. Nepažeidžiant šio techninio reglamento 8 punkto, medui gali būti vartojami maisto priedai pagal Lietuvos higienos normos HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-793 (Žin., 2004, Nr. 45-1491), reikalavimus.

14. Didžiausi leidžiami radioaktyviosios taršos lygiai neturi viršyti 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 (*OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 1 tomas, p. 333*) su paskutiniais keitimais, padarytais 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentu (EURATOMAS) Nr. 2218/89 (*OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius 1 tomas, p. 363*).

15. Meduje neturi būti farmakologinių medžiagų, pesticidų, sunkiųjų metalų ar kitų medžiagų likučių, viršijančių leistinas normas ir nurodytų Medžiagų likučių gyvūnuose ir jų mėsoje, piene, paukštienoje, kiaušiniuose, žvėrienoje, žuvyse ir meduje kasmetiniame stebėsenos plane, patvirtintame Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu.

16. Tara ir įpakavimo medžiagos turi atitikti 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*), bei 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) reikalavimus.“

5. 17.2 punkte išbraukiu žodį „Žiedų“ ir vietoj žodžio „varvinto“ įrašau žodį „nuivarvėjusio“.

6. Išdėstau 18 punktą taip:

„18. Medaus kokybė nustatoma vadovaujantis Analizės metodais medaus sudėčiai nustatyti, patvirtintais Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. sausio 10 d. įsakymu Nr. 5 (Žin., 2000, Nr. 4-116; 2005, Nr. 144-5253).“

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRĖ

KAZIMIRA DANUTĖ PRUNSKIENĖ

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos 2007-06-28 raštu Nr. 1D-2403

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro
2007-06-27 raštu Nr. 1D-2389

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO
ĮSAKYMAS

DĖL MEDAUS TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO

2003 m. rugpjūčio 12 d. Nr. 3D-333
Vilnius

Igyvendindamas Teisės derinimo priemonių 2003 m. planą (priemonės kodas 3.1.6 – T44), patvirtintą Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. kovo 5 d. nutarimu Nr. 292 (Žin., 2003, Nr. 25-1019),

1. T v i r t i n u Medaus techninį reglamentą (pridedama).
2. N u s t a t a u, kad patvirtintas techninis reglamentas įsigalioja 2004 m. gegužės 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

JERONIMAS KRAUJELIS

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos 2003-07-10 raštu Nr. B6-(1.9)-1246

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro
2003-06-12 raštu Nr. 2-356

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro
2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333

MEDAUS TECHNINIS REGLAMENTAS

Parengtas pagal 2001 m. gruodžio 20 d. Tarybos direktyvą 2001/110/EB dėl medaus.

I. TAIKymo SRITIS

1. Šis techninis reglamentas nustato apibrėžties, sudėties, įvairių medaus rūšių ir ženklavimo reikalavimus medui, pagamintam Lietuvoje arba importuotam į Lietuvą.
2. Šio techninio reglamento reikalavimai privalomi visiems juridiniams ir fiziniams asmenims, tiekiantiems medų į Lietuvos rinką bei jį eksportuojantiems į Europos Sąjungos valstybes.

II. SĄVOKOS

3. Šiame reglamente vartojamos sąvokos:

Medus – natūralus saldus produktas, pagamintas *Apis mellifera* bičių iš augalų nektaro arba iš augalų gyvųjų dalių išskyrų, arba augalais mintančių vabzdžių išskyrų, likusių ant augalų gyvųjų dalių, kurias bitės surenka, perdirba papildydamos specifinėmis savo medžiagomis, supila į korius, išgarina drėgmę, subrandina.

Pagrindinės medaus rūšys:

Pagal kilmę:

Žiedų medus (nektaro medus) – medus, gautas iš augalų nektaro.

Lipčiaus medus – medus, gautas iš augalų mintančių vabzdžių (*Hemiptera*) išskyrų, likusių ant augalų gyvųjų dalių arba iš augalų gyvųjų dalių.

Pagal gamybos ir/arba pateikimo būdą:

Korinis medus – bičių medus, sukauptas šviežiai pasiūtų be perų korių arba tik iš bičių vaško pagamintų plonų dirbtinių korių akelėse ir parduodamas užakuotas visame koryje ar tokių korių sekcijose.

Medus su korio gabalais – medus, kuriame yra vienas ar keli gabalai korinio medaus.

Varvintas medus – medus, gautas varvinant be perų atakuotus korius.

Išsuktas medus – medus, gautas centrifuguojant be perų atakuotus korius.

Išspustas medus – medus, gautas presuojant korius be perų, naudojant nuosaikų kaitinimą, neviršijantį 45 °C, arba be kaitinimo.

Filtruotas medus – medus, gautas filtru pašalinus neorganines arba organines priemaišas tokiu būdu, kad pasišalinėtų ir didelė dalis žiedadulkių.

Konditerinis medus – medus, kuris tinka pramoniniam naudojimui arba yra kaip sudedamoji dalis kituose maisto produktuose ir gali turėti pašalinį skonį ar kvapą arba būti pradėjęs fermentuotis, arba būti perkaitintas.

III. PAGRINDINIAI MEDAUS SUDĖTIES IR KOKYBĖS REIKALAVIMAI

4. Medus susideda iš įvairių cukrų, daugiausia fruktozės ir gliukozės, taip pat ir kitų medžiagų: organinių rūgščių, fermentų ir kietųjų dalelių, patekusių renkant medų.

5. Medaus spalva įvairuoja nuo bespalvės iki tamsiai rudos.

6. Konsistencija gali būti skysta, klampi, iš dalies ar visiškai susikristalizavusi.

7. Skonis ir kvapas gali būti įvairus, tai priklauso nuo augalo kilmės.

8. Medus, teikiamas į rinką ar dedamas į kokį nors produktą, skirtą žmonėms vartoti, neturi turėti jokių pridėtų maistinių sudedamųjų dalių, tarp jų maisto ar kitų priedų. Meduje, kiek įmanoma, neturi būti jokių organinių ar neorganinių medžiagų, svetimų jo sudėčiai.

9. Medus, išskyrus konditerinį, neturi turėti jokio pašalinio skonio ar kvapo, neturi būti pradėjęs rūgti arba būti dirbtinai pakeisto rūgštingumo, arba pakaitintas tokiu būdu, kad natūralūs fermentai būtų sunaikinti arba smarkiai inaktyvinti.

10. Išskyrus filtruotą medų, iš medaus neturi būti pašalintos žiedadulkės ar medui būdinga sudedamoji dalis.

11. Medus, tiekiamas į rinką ar dedamas į kokį nors produktą, skirtą žmonėms vartoti, privalo atitikti šiuos sudėties kriterijus:

11.1. Cukraus kiekis:

11.1.1. Fruktozės ir gliukozės kiekis (abiejų suma):

žiedų meduje

– ne mažiau kaip 60 g/100 g;

lipčiaus meduje, lipčiaus ir žiedų medaus mišinyje

– ne mažiau kaip 45 g/100 g.

11.1.2. Sacharozės kiekis:

bendras kiekis meduje

– ne daugiau kaip 5 g/100 g;

meduje iš dekoratyvinių vikmedžių (*Robinia pseudoacacia*),

– ne daugiau kaip 10 g/100 g;

mėlynžiedžių luocernų (*Medicago sativa*), Menziesio Banksijos

(*Banksia menziesii*), prancūziškųjų sausmedžių (*Hedysarum*),

kamaldulinių eukaliptų (*Eucalyptus camadulensis*), (*Eucryphia*

lucida, *Eucryphia milliganii*), citrusinių augalų

levandų (*Levandula spp.*), vaistinių agurklių (*Borago officinalis*)

– ne daugiau kaip 15 g/100

g.

meduje

11.2. Drėgmės kiekis:

bendras kiekis meduje

– ne daugiau kaip 20 %;

viršių (*Calluna*) ir konditeriniame meduje

– ne daugiau kaip 23 %;

viršių (*Calluna*) konditeriniame meduje

– ne daugiau kaip 25 %.

11.3. Vandenyje netirpių medžiagų kiekis:

bendras kiekis meduje

– ne daugiau kaip 0,1 g/100 g;

išspausdame meduje

– ne daugiau kaip 0,5 g/100 g.

11.4. Elektrinis laidumas:

meduje ir jo mišinyje, lipčiaus meduje ir kaštonų meduje arba

– ne daugiau kaip 0,8 mS/cm.

jų mišinyje, išskyrus medų iš žemuoginių arbutų (*Arbutus unedo*),

viršių (*Erica*), eukaliptų (*Eucalyptus*), liepų (*Tilia spp.*), šilinių

viršių (*Calluna vulgaris*), arbatkrūmių (*Leptospermum*),

arbatmedžių (*Melaleuca spp.*)

11.5. Laisvosios rūgštys:

bendras kiekis meduje

– ne daugiau kaip 50 mekv/kg

(miliekvivalentų kilograme);

konditeriniame meduje

– ne daugiau kaip 80 mekv/kg

(miliekvivalentų kilograme).

11.6. Diastazės aktyvumo ir hidroksimetilfurfurolo (HMF) po paruošimo ir sumaišymo nustatymas:

11.6.1. Diastazės aktyvumas (pagal J. E. Šadės metodą):

bendras kiekis meduje, išskyrus konditerinį medų meduje, kuriame yra mažas kiekis natūralių fermentų (pvz., meduje iš citrusinių augalų) ir hidroksimetilfurfurolo kiekis ne daugiau kaip 15 mg/kg

– ne mažiau kaip 8 vienetai;
– ne mažiau kaip 3 vienetai.

11.6.2. Hidroksimetilfurfurolas (HMF):

bendras kiekis meduje, išskyrus konditerinį medų meduje ir jo mišinyje, deklaruojamame iš tropinio klimato regiono

– ne daugiau kaip 40 mg/kg;
– ne daugiau kaip 80

mg/kg.

IV. SAUGOS REIKALAVIMAI

12. Medus turi būti gaunamas iš sveikų bičių šeimų, laikomas, gabenamas ir parduodamas laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 15:2001 Maisto higiena* (Žin., 2002, Nr. 9-324).

13. Mikrobinis užterštumas turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 26:1998 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinių užterštumo lygis* (Žin., 1998, Nr. 99-2753).

14. Radioaktyviojo užterštumo lygiai neturi viršyti normų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 84:1998 Didžiausi leidžiami maisto žaliavų ir maisto produktų, pašarų radioaktyviojo užterštumo lygiai po branduolinių ar radiacinių avarijų* (Žin., 1998, Nr. 110-3048).

15. Meduje neturi būti farmakologinių medžiagų, pesticidų, sunkiųjų metalų ar kitų medžiagų likučių, viršijančių leistinas normas ir nurodytų Medžiagų likučių gyvūnuose ir jų mėsoje, piene, paukštienoje, kiaušiniuose, žvėrienoje, žuvyse ir meduje kasmetiniame stebėsenos plane, patvirtintame Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu.

16. Pakuotė ir įpakavimo medžiagos turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu* (Žin., 2002, Nr. 28-1010).

V. ŽENKLINIMAS

17. Šio techninio reglamento 3 punkte nurodytas medus, išskyrus konditerinį, ženklinamas pagal Lietuvos Respublikoje galiojančius teisės aktus, laikantis šių reikalavimų:

17.1. Sąvoka „medus“ privalo būti taikoma 3 punkte apibūdintam produktui ir naudojama prekyboje tam produktui vadinti.

17.2. Žiedų, nektaro, lipčiaus, varvinto, išsukto, išspausto medaus pavadinimus galima pakeisti tiesiog pavadinimu „medus“.

17.3. Konditerinio medaus etiketėje prie pavadinimo turi būti žodžiai „skirtas tikslai konditeriniams gaminiams“.

17.4. Prie medaus pavadinimo, išskyrus filtruotą ir konditerinį medų, gali būti papildomai nurodyta:

17.4.1. biologinė medaus kilmė (augalinė), jei medus yra rinktas vien ar daugiausia iš nurodyto šaltinio ir turi jo jausmes, fizikines, chemines bei mikroskopines savybes;

17.4.2. regioninis, teritorinis ar topografinis regiono pavadinimas, jei medus surinktas vien tikslai iš nurodyto regiono;

17.4.3. konkretūs kokybės kriterijai – diastazės aktyvumas ir drėgnumas.

17.5. Jei konditerinis medus panaudotas maisto produkte kaip sudedamoji dalis, tai to sudėtinio produkto pavadinime vietoj sąvokos „konditerinis medus“ gali būti vartojama sąvoka „medus“. Tačiau produkto sudedamųjų dalių sąraše privalo būti vartojama sąvoka „konditerinis medus“.

17.6. Etiketėje turi būti nurodyta kilmės šalis arba kilmės šalys, kuriose surinktas medus. Tačiau, jei medus kilęs iš daugiau nei vienos ES valstybės narės arba trečiosios šalies, šis žymuo turi būti pakeistas vienu iš šių žymenų, žiūrint kuris atvejis: „EB medaus mišinys“, „ne EB medaus mišinys“, „EB ir ne EB medaus mišinys“.

17.7. Jei medus yra filtruotas arba konditerinis, ant talpyklų, pakuočių ir prekybiniuose dokumentuose turi būti aiškiai nurodytas medaus pavadinimas.

VI. ANALIZĖS METODAI

18. Medaus mėginiai imami ir jo kokybė nustatoma vadovaujantis:

LST 1938 Fasuotų maisto produktų Maisto kodekso mėginių ėmimo planai (PKL 6,5);

Medaus analizės metodais, patvirtintais žemės ūkio ministro 2000 m. sausio 10 d. įsakymu Nr. 5 (Žin., 2000, Nr. 4-116).

19. Medaus mėginiai dėl kenksmingų medžiagų ir jų likučių imami ir tiriami vadovaujantis:

Mėginių ėmimo tam tikrų medžiagų ir jų likučių stebėsenai gyvūniniuose produktuose reikalavimais, patvirtintais Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. balandžio 7 d. įsakymu Nr. B1-356 (Žin., 2003, Nr. 67-3049);

Medžiagų likučių gyvūnuose ir jų mėsoje, piene, paukštienoje, kiaušiniuose, žvėrienoje, žuvyse ir meduje kasmetiniu stebėsenos planu, patvirtintu Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus įsakymu, ar kitais galiojančiais teisės aktais.

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO
IŠSAKYMAS

**DĖL ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO 2000 M. VASARIO 29 D. ĮSAKYMO NR. 60 „DĖL
DŽEMŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO“ IR
2000 M. VASARIO 29 D. ĮSAKYMO NR. 61 „DĖL VAISIŲ SULČIŲ IR PANAŠIŲ
PRODUKTŲ TECHNINIO REGLAMENTO PATVIRTINIMO“ PAKĖITIMO**

2003 m. spalio 24 d. Nr. 3D-455
Vilnius

Įgyvendindamas Teisės derinimo priemonių 2003 m. planą (priemonės kodas 3.1.6-T46), patvirtintą Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. kovo 5 d. nutarimu Nr. 292 (Žin., 2003, Nr. 25-1019):

1. P a k e i ė i u:

1.1. Džemų ir panašių produktų techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 60 „Dėl Džemų ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. 20-517; 2001, Nr. 104-3728), ir i š d ė s t a u j i nauja redakcija (pridedama);

1.2. Vaisių sulčių ir panašių produktų techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 61 „Dėl Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. 20-518), ir i š d ė s t a u j i nauja redakcija (pridedama).

2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2004 m. gegužės 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

JERONIMAS KRAUJELIS

SUDERINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos
tarnybos 2003-06-11 raštas Nr. B6-(1.9)-1080
ir 2003-06-30 raštas Nr. B6-(1.9)-1191

SUDERINTA

Respublikinio mitybos centro
2003-06-12 raštas Nr. 2-358
ir 2003-06-10 raštas Nr. 2-349

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 60
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2003 m. spalio 24 d. įsakymo Nr. 3D-455
redakcija)

DŽEMŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

Džemų ir panašių produktų techninis reglamentas (toliau – Reglamentas) parengtas pagal Europos Tarybos 2001 m. gruodžio 20 d. direktyvą 2001/113/EC dėl vaisių džemų, želė ir marmeladų bei saldintos kaštonų tyrės, skirtos žmonių mitybai.

I. TAIKymo sritys

1. Šis Reglamentas taikomas šiems į rinką tiekiamiems produktams:

- 1.1. aukščiausiosios rūšies džemui;
- 1.2. džemui;
- 1.3. aukščiausiosios rūšies želė;
- 1.4. želė;
- 1.5. marmeladui;
- 1.6. saldiniai valgomųjų kaštonų tyrėi.

2. Šio Reglamento nuostatos netaikomos 1.1–1.6 punktuose nurodytiems produktams, naudojamiems gaminant smulkius kepinius, pyragaičius ir sausainius.

II. PRODUKTŲ APIBŪDINIMAI

3. Šiame Reglamente vartojami produktų apibūdinimai:

3.1. Aukščiausiosios rūšies džemas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukrų, vienos arba kelių rūšių vaisių nekoncentruoto minkštimo bei vandens. Aukščiausiosios rūšies erškėtuogių, besėklių aviečių, gervuogių, juodųjų serbentų, girtuoklių ir raudonųjų serbentų džemas gali būti pagamintas vien tik iš šių vaisių nekoncentruotos tyrės arba jos dalies. Aukščiausiosios rūšies citrusinių vaisių džemas gali būti pagamintas iš viso vaisiaus, supjaustyto juostelėmis ir/arba griežinėliais. Gaminant aukščiausiosios rūšies džemą iš obuolių, kriaušių, slyvų su neatsiskiriančiais kauliukais, arbūzų, melionų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų, negalima šių vaisių naudoti mišinyje su kitais vaisiais. Vaisių minkštimo kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip: 450 g visų rūšių vaisių, išskyrus 350 g raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankio uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių, cidonijų; 250 g imbiero; 230 g anakardžių; 80 g pasiflorų.

3.2. Džemas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš cukrų, vienos arba kelių rūšių vaisių minkštimo ir/arba tyrės bei vandens. Tačiau citrusinių vaisių džemas gali būti pagamintas iš viso vaisiaus, supjaustyto juostelėmis ir/arba griežinėliais. Vaisių minkštimo ir/ar tyrės kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip: 350 g visų rūšių vaisių, išskyrus 250 g raudonųjų serbentų, šermukšnių, šaltalankio uogų, juodųjų serbentų, erškėtuogių, cidonijų; 150 g imbiero; 160 g anakardžių; 60 g pasiflorų.

3.3. Aukščiausiosios rūšies želė – mišinys, pagamintas iš cukrų ir vienos arba kelių rūšių vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų. Vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip aukščiausiosios rūšies džemo, nurodyto šio Reglamento 3.1 punkte. Nurodyti kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens, sunaudoto ruošiant vandeninius ekstraktus, kiekį. Gaminant aukščiausiosios rūšies želė iš obuolių, kriaušių, slyvų su neatsiskiriančiais kauliukais, arbūzų, melionų, vynuogių, moliūgų, agurkų ir pomidorų, šie vaisiai mišinyje su kitais vaisiais nenaudojami.

3.4. Želė – mišinys, pagamintas iš cukrų ir vienos arba kelių rūšių vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų. Vaisių sulčių ir/ar vandeninių ekstraktų kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip džemo, nurodyto šio Reglamento 3.2 punkte. Nurodyti kiekiai apskaičiuojami atėmus vandens, sunaudoto ruošiant vandeninius ekstraktus, kiekį.

3.5. Marmeladas – želė konsistencijos mišinys, pagamintas iš vandens, cukrų ir vieno ar kelių citrusinių vaisių produktų: minkštimo, tyrės, sulčių, vandeninių ekstraktų ir žievelės. Citrusinių vaisių kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip 200 g, iš kurių ne mažiau kaip 75 g turi būti iš vidinio sluoksnio (endokarpio).

Pavadinimas „želė marmeladas“ gali būti vartojamas, jei produkte nėra netirpių medžiagų, išskyrus nedidelius smulkiai supjaustytas žievelės kiekius.

3.6. Saldinta kaštonų tyrė – tam tikros konsistencijos mišinys, pagamintas iš vandens, cukrų ir kaštonų (*Castanea sativa*) tyrės. Kaštonų tyrės kiekis 1000 g produkto pagaminti negali būti mažesnis kaip 380 g.

4. Tirpių sausųjų medžiagų kiekis produktuose, nurodytuose šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose, turi būti ne mažesnis kaip 60 %, matuojant refraktometro pagalba, išskyrus tuos produktus, kuriuose cukrus visiškai arba iš dalies yra pakeisti saldikliais.

5. Gaminant šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose nurodytus produktus, kurių energetinė vertė yra sumažinta, tirpių sausųjų medžiagų kiekis gali būti mažesnis kaip 60 %, matuojant refraktometru.

6. Gaminant mišinius, minimalus vaisių kiekis, nurodytas šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose, skirtingų rūšių vaisiams turi būti sumažintas proporcingai sunaudotai tų vaisių daliai.

III. ŽALIAVŲ APIBŪDINIMAI

7. Šiame Reglamente vartojami žaliavų apibūdinimai:

7.1. Vaisiai – švieži, sveiki, be gedimo požymių, turintys visas pagrindines sudedamąsias dalis ir pakankamai prinokę, kad tiktų šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodytų produktų gamybai, prieš tai juos nuvalius, pašalinus defektines vietas, viršūneles ir kotelius. Šiame Reglamente pomidorai, valgomųjų rabarbarų lapkočių, morkų, saldžiųjų bulvių, agurkų, moliūgų, melionų ir arbūzų valgomosios dalys yra laikomos vaisiais; imbieras reiškia šviežias, džiovintas arba konservuotas sirupe valgomasias imbiero augalo šaknis.

7.2. Vaisių minkštumas – valgomoji vaisiaus dalis su žievele, odele, sėklomis, kauliukais arba be jų, kuri gali būti supjaustyta arba susmulkinta, bet nesutrinta į tyrę.

7.3. Vaisių tyrė – sutrinta į tyrę valgomoji vaisiaus dalis be žievelės, odelės, sėklų, kauliukų ir kitų atliekų.

7.4. Vaisių vandeniniai ekstraktai – vaisių vandeniniai ekstraktai, kurie, neįskaitant gamybos metu patirtų nuostolių, turi visas vandenyje tirpias naudotų vaisių sudedamąsias dalis.

7.5. Cukrūs – pusbaltis cukrus, cukrus arba baltas cukrus, labai baltas cukrus, cukraus tirpalas, invertuoto cukraus tirpalas, invertuoto cukraus sirupas, gliukozės sirupas, sausas gliukozės sirupas, dekstrozė ar bevandenė dekstrozė, dekstrozė ar dekstrozės monohidratas, fruktozė turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, techninio reglamento, patvirtinto žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 22 d. įsakymu Nr. 368 (Žin., 2000, Nr. 110-3541), reikalavimus, fruktozės sirupas, cukrūs, ekstrahuoti iš vaisių, rudasis cukrus.

IV. ŽALIAVŲ APDOROJIMAS

8. Žaliavos, nurodytos šio Reglamento 7.1–7.4 punktuose, gali būti apdorojamos šiais būdais:

8.1. kaitinant, atšaldant, užšaldant;

8.2. džiovinant sublimacijos būdu;

8.3. tirštinant iki techniškai įmanomos koncentracijos;

8.4. pridedant sieros dioksido (E 220) ir jo druskų (E 221, E 222, E 223, E 224 ir E 227), išskyrus žaliavas, naudojamas aukščiausiosios rūšies produktų gamyboje. Maksimalus sieros dioksido kiekis šio Reglamento 3.2, 3.4–3.6 punktuose apibūdintuose produktuose negali viršyti Lietuvos higienos normoje *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* (Žin., 1999, Nr. 3-76) nurodytų normų.

9. Abrikosai ir slyvos, naudojami džemų gamyboje, gali būti apdoroti ir kitais dehidratacijos būdais, išskyrus džiovinimą sublimacijos būdu.

10. Citrusinių vaisių žievelė gali būti konservuota sūryme.

V. PAPILDOMOS SUDEDAMOSIOS DALYS

11. Šio Reglamento 3.1–3.6 punktuose apibūdintiems produktams gaminti gali būti naudojamos papildomos sudedamosios dalys:

11.1. medus, atitinkantis Medaus techninio reglamento, patvirtinto žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 (Žin., 2003, Nr. 81-3714), reikalavimus, kuris visiškai arba iš dalies pakeičia cukraus rūšis;

11.2. vaisių sultys (tikrai džemams);

11.3. citrusinių vaisių sultys (tikrai kitų rūšių vaisių džemams, aukščiausiosios rūšies džemams, želė ir aukščiausiosios rūšies želė);

11.4. raudonųjų vaisių sultys (tikrai džemams ir aukščiausiosios rūšies džemams iš erškėtuogių, braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų, slyvų ir rabarbarų);

11.5. raudonųjų burokėlių sultys (tikrai džemams ir želė iš braškių, aviečių, agrastų, raudonųjų serbentų ir slyvų);

11.6. citrusinių vaisių eteriniai aliejai (tikrai marmeladams ir želė marmeladams);

11.7. valgomieji aliejai ir riebalai (kaip antiputokšliai visiems produktams);

11.8. skystas pektinas (visiems produktams);

11.9. citrusinių vaisių žievelė (džemams, aukščiausiosios rūšies džemams, želė ir aukščiausiosios rūšies želė);

11.10. kvapiosios pelargonijos (*Pelargonium odoratissimum*) lapai (džemams, aukščiausios rūšies džemams, želė ir aukščiausiosios rūšies želė, pagamintiems iš cidonijų);

11.11. spiritai, vynai ir likeriniai vynai, riešutai, kvapieji augalai, prieskoniniai, vanilė ir vanilės ekstraktai (visiems produktams);

11.12. vanilinas (visiems produktams).

VI. SAUGOS REIKALAVIMAI

12. Šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodyti produktai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir parduodami laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 15:2003 Maisto higiena* (Žin., 2003, Nr. 70-3205).

13. Mikrobinis užterštumas turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 26:1998 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis* (Žin., 1998, Nr.99-2753).

14. Maisto priedai turi atitikti Lietuvos higienos normoje *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* nurodytas normas.

15. Tara turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu* (Žin., 2002, Nr. 28-1010).

16. Teršalų ir pesticidų likučiai neturi viršyti koncentracijų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 54:2001 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos* (Žin., 2002, Nr.34-1269).

VII. ŽENKLINIMAS

17. Ženklinant šiame Reglamente nurodytus produktus, turi būti vadovaujamasi Lietuvos higienos normos *HN 119:2002 Maisto produktų ženklavimas* (Žin., 2003, Nr. 13-530) reikalavimais, kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nuostatomis bei šiais reikalavimais:

17.1. produktų pavadinimai, nurodyti šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose, privalo būti taikomi prekyboje tik šiame Reglamente nurodytiems produktams apibūdinti. Tačiau šio Reglamento 1.1–1.6 punktuose nurodytų produktų pavadinimai gali būti vartojami kaip papildomi prie kitų produktų, kurių negalima supainioti su 3.1–3.6 punktuose apibūdintais produktais, pavadinimo;

17.2. produkto pavadinimas turi būti papildomas nuoroda į vieną ar kelias naudotų vaisių rūšis mažėjančia tvarka pagal panaudotos žaliavos masę. Tačiau, jei produktas pagamintas iš trijų ar daugiau vaisių rūšių, vaisių pavadinimus galima pakeisti žodžiais „kelių rūšių vaisiai“ ar panašia formuluote arba nurodyti panaudotų vaisių rūšių skaičių;

17.3. sudedamųjų dalių sąraše turi būti nurodoma: „sieros dioksidas“, jei sieros dioksido (E 20) likutis produkte yra didesnis kaip 10 mg/kg;

17.4. etiketėje turi būti:

17.4.1. žodžiai „paruošta iš....g vaisių 100 g“, kur trūkstamas skaičius parodo vaisių minkštimo, tyrės, sulčių ar vandeninių ekstraktų kiekį 100 g gatavo produkto, atėmus vandens kiekį, jei buvo naudotas vandeniniams ekstraktams ruošti;

17.4.2. žodžiai „bendras cukraus kiekis.....g 100 g“, kur trūkstamas skaičius yra bendras cukraus kiekis, nustatytas refraktrometru esant 20 °C temperatūrai gatavame produkte, su leidžiamu ± 3 refraktometro laipsnių nuokrypiu. Cukraus kiekio neprivaloma nurodyti, jei etiketėje nurodomas maistingumas ir yra mitybinis teiginys apie cukrų.

17.5. Užrašai, nurodyti šio Reglamento 17.4.1 ir 17.4.2 punktuose, turi būti pateikiami aiškiomis raidėmis tame pačiame matymo lauke kaip ir produkto pavadinimas.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu
Nr. 61

(Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro 2003 m. spalio 24 d. įsakymo
Nr. 3D-455 redakcija)

VAISIŲ SULČIŲ IR PANAŠIŲ PRODUKTŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

Vaisių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas (toliau – Reglamentas) parengtas pagal Europos Tarybos 2001 m. gruodžio 20 d. direktyvą 2001/112/EB dėl vaisių sulčių ir tam tikrų panašių produktų, skirtų žmonių mitybai.

I. TAIKymo SRITIS

1. Šis Reglamentas taikomas šiems į rinką tiekiamiems produktams:

1.1. vaisių sultims;

1.2. koncentruotoms vaisių sultims;

- 1.3. išgarintoms vaisių sultims (vaisių sulčių milteliams);
- 1.4. vaisių nektarams.

II. PRODUKTŲ APIBŪDINIMAI

2. Šiame Reglamente vartojami produktų apibūdinimai:

2.1. Vaisių sultys – galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gautas iš sveikų, prinokusių, šviežių arba atšaldytų, vienos ar daugiau sumaišytų rūšių vaisių, turintis spalvą, kvapą ir skonį, būdingą sultims tų vaisių, iš kurių jis pagamintas. Aromatas, minkštumas ir plėvelinės skiltelių pertvaros, atskirti iš vaisių, sulčių gamybos metu gali būti vėl sudėti atgal.

Citrusinių vaisių sultys privalo būti išspausintos iš vidinio vaisiaus sluoksnio (endokarpinės dalies), tačiau žaliųjų citrinų (citrinų rūšis) sultys, taikant tam tikrą technologiją, gali būti spaudžiamos iš viso vaisiaus.

Vaisių sultys iš koncentrato – produktas, gautas grąžinant į koncentruotas vaisių sultis vandenį, ekstrahuotą iš sulčių jas koncentruojant, ir aromata, o prirėkus – vaisių minkštimą ir plėvelines skiltelių pertvaras, kurie buvo pašalinti iš sulčių, tačiau gamybos metu sudėti į jas arba į kitas tos pačios rūšies vaisių sultis.

Pridedamas vanduo turi būti atitinkamos cheminės, mikrobiologinės ir juslinės charakteristikos, kad garantuotų pagrindines sulčių savybes.

2.2. Koncentruotos vaisių sultys – produktas, gautas iš vienos ar daugiau rūšių vaisių sulčių, iš kurių fiziniu būdu pašalintas tam tikras vandens kiekis. Jei produktas skirtas tiesiogiai vartoti, iš sulčių turi būti pašalinta mažiausiai 50 % vandens.

2.3. Dehidratuotos vaisių sultys (vaisių sulčių milteliai) – produktas, gautas iš vienos ar daugiau rūšių vaisių sulčių, fiziniu būdu pašalinus beveik visą jose esantį vandenį.

2.4. Vaisių nektaras – galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gautas pridėdamas vandens ir cukrų ir/arba medaus į šio Reglamento 2.1, 2.2 ir 2.3 punktuose apibūdintus produktus, į vaisių tyrę arba tų produktų mišinį, tačiau tas produktas privalo atitikti šio Reglamento I priedo reikalavimus.

Leidžiama pridėti cukrų ir/ar medaus iki 20 % galutinio produkto masės. Jei vaisių nektarai gaminami be cukraus arba sumažintos energinės vertės, cukrūs gali būti pakeičiami visiškai arba iš dalies saldikliais pagal Lietuvos higienos normą *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* (Žin., 1999, Nr. 3-76).

Nektarų gamyboje gali būti naudojami vaisiai, išvardyti šio Reglamento I priedo II ir III dalyse, ir abrikosai – atskirai arba sumaišyti kartu, nepridedant cukraus, medaus ir/ar saldiklių.

III. ŽALIAVŲ APIBŪDINIMAI

3. Šiame Reglamente nurodytų žaliavų apibūdinimai:

3.1. Vaisiai – visi vaisiai. Šiame Reglamente pomidorai nelaikomi vaisiais.

3.2. Vaisių tyrė – galintis fermentuotis, bet nesusifermentavęs produktas, gaunamas pertrinant per sielą luptų arba neluptų vaisių valgomąją dalį, neatskiriant sulčių.

3.3. Koncentruota vaisių tyrė – produktas, gautas iš vaisių tyrės fiziniu būdu pašalinus tam tikrą vandens kiekį.

3.4. Cukrūs:

3.4.1. skirti gaminti vaisių nektarus: pusbaltis cukrus, cukrus arba baltas cukrus, labai baltas cukrus, cukraus tirpalas, invertuotojo cukraus tirpalas, invertuotojo cukraus sirupas, gliukozės sirupas, sausas gliukozės sirupas, dekstrozę ar bevandenę dekstrozę, dekstrozę ar dekstrozės monohidratas, fruktozė, kurie turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, techninio reglamento, patvirtinto žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 22 d. įsakymu Nr. 368 (Žin., 2000, Nr. 110-3541), reikalavimus, fruktozės sirupas, cukrūs, ekstrahuoti iš vaisių;

3.4.2. skirti gaminti vaisių sultis iš koncentrato: cukrūs, apibūdinti šio Reglamento 3.4.1 punkte, išskyrus cukrūs, ekstrahuotus iš vaisių;

3.4.3. skirti gaminti vaisių sultis: cukrūs, apibūdinti šio Reglamento 3.4.2 punkte ir turintys mažiau nei 2 % vandens.

3.5. Medus, atitinkantis Medaus techninio reglamento, patvirtinto žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 (Žin., 2003, Nr. 81-3714), reikalavimus.

3.6. Vaisių minkštumas arba plėvelinės skiltelių pertvaros – produktai, gauti iš tos pačios rūšies vaisių valgomųjų dalių, neatskiriant sulčių. Citrusinių vaisių minkštumas yra plėvelinės skiltelių pertvaros su vaisiaus vidinio sluoksnio sulčių maišeliais.

IV. LEIDŽIAMOS SUDEDAMOSIOS DALYS

4. Į produktus, apibūdintus šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose, leidžiama pridėti vitaminų ir mineralinių medžiagų.

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

6. Vyno rūgšties druskos gali būti gražinamos tik į vynuogių sultis.

7. Į produktus, nurodytus šio Reglamento 2.1–2.3 punktuose, išskyrus kriausių arba vynuogių sultis, leidžiama pridėti cukraus, kurio kiekis, išreikštas sausąja medžiaga, būtų:

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

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

8. Produktų, nurodytų šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose, rūgštumui sureguliuoti leidžiama pridėti citrinų sulčių ir/arba koncentruotų citrinų sulčių iki 3 g/l sulčių, išreikšiant jas bevandene citrinų rūgštimi.

9. Į visus produktus leidžiama pridėti anglies dioksido.

10. Draudžiama į tas pačias vaisių sultis dėti kartu cukrų ir koncentruotas arba nekoncentruotas citrinų sultis, arba pagal Lietuvos higienos normos *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* leidžiamą rūgštingumą reguliuojančių medžiagų.

V. LEIDŽIAMŲ APDOROJIMO BŪDAI IR MEDŽIAGOS

11. Pagal šį Reglamentą leidžiami apdorojimo būdai ir medžiagos:

11.1. Mechaniniai ekstrahavimo procesai.

11.2. 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 2.1 punkto reikalavimus.

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

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

11.5. Chemiškai inertiški filtravimo priedai ir nusodinimo agentai (pvz., perlitas, plautas diatomitas, celiuliozė, netirpusis poliamidas, polivinilpolipirolidinas, polistirolis), kurie atitinka Lietuvos higienos normos *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu* (Žin., 2002, Nr. 28-1010) nuostatas.

11.6. Chemiškai inertiški absorbcijos priedai, kurie atitinka Lietuvos higienos normos *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu* nuostatas ir naudojami siekiant sumažinti limonoido ir naringino kiekį citrinų sultyse nepaveikiant limonoidinių glikozidų, rūgšties, cukrų (tarp jų oligosacharidų) arba mineralinių medžiagų kiekio.

VI. SAUGOS REIKALAVIMAI

12. Šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose nurodyti produktai neturi kelti grėsmės žmonių sveikatai, mikrobinis užterštumas turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 26:1998 Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis* (Žin., 1998, Nr. 99-2753).

13. Šio Reglamento 2–5 punktuose nurodyti produktai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir parduodami laikantis reikalavimų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 15:2003 Maisto higiena* (Žin., 2003, Nr. 70-3205).

14. Šiame Reglamente nurodytiems produktams gaminti naudojami maisto priedai turi atitikti Lietuvos higienos normos *HN 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai* reikalavimus.

15. Tara turi atitikti reikalavimus, nurodytus Lietuvos higienos normoje *HN 16:2001 Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu*.

16. Teršalų ir pesticidų likučiai neturi viršyti koncentracijų, nurodytų Lietuvos higienos normoje *HN 54:2001 Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos* (Žin., 2002, Nr.34-1269).

VII. ŽENKLINIMAS

17. Šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose nurodyti produktai ženklinami vadovaujantis Lietuvos higienos normos *HN 119:2002 Maisto produktų ženklinimas* (Žin., 2003, Nr. 13–530) reikalavimais kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų nuostatomis bei šiais reikalavimais:

17.1. Šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose nurodytų produktų pavadinimai privalo būti taikomi prekyboje tik šiame Reglamente išvardytiems produktams. Kaip alternatyva šio Reglamento 2.1–2.4 punktuose nurodytiems produktų pavadinimams šio Reglamento 2 priede yra pateiktas ypatingų žyminių sąrašas. Šie žyminiai gali būti vartojami tik šio Reglamento 2 priede nurodyta kalba ir sąlygomis.

17.2. Jei produktas pagamintas iš vienos rūšies vaisių, žodis „vaisių“ keičiamas tos vaisių rūšies pavadinimu.

17.3. Produktams, pagamintiems iš dviejų ar daugiau rūšių vaisių, pavadinimai turi būti papildyti naudotų vaisių sąrašu mažėjančia tvarka pagal naudotų vaisių sulčių ar tyrių tūrį. Naudojant produktų rūgštumui sureguliuoti citrinų sultis, jų nereikia nurodyti pavadinime. Jeigu produktai pagaminti iš trijų ar daugiau rūšių vaisių, vaisių pavadinimus galima pakeisti žodžiais „kelių rūšių vaisiai“ ar panašia formuluote arba nurodyti naudotų vaisių rūšių skaičių.

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

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

17.6. Būtina nurodyti, kad į vaisių sultis pridėta vaisių minkštimo ar plėvelinių skiltelių pertvarų, kaip nurodyta šio Reglamento 5 punkte.

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

17.8. 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 produkto pavadinimas.

17.9. Koncentruotų sulčių, nurodytų šio Reglamento 2.2 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 53:1998 Leidžiami vartoti maisto priedai*. Ši informacija pasirinktinai gali būti ant pakuotės arba etiketėje, arba lydimajame dokumente.

Vaisių sulčių ir panašių produktų
techninio reglamento
1 priedas

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI VAISIŲ NEKTARAMS

Vaisių nektarai, pagaminti iš:	Minimalus sulčių ir/ar tyrės kiekis % nuo gatavo produkto
masės	
1. Vaisių, kurių natūralios sultys yra neskanių:	
Valgomosios pasifloros (<i>Pasiflora edulis</i>)	25
Quito naranjillos (<i>Solanum quitoense</i>)	25
Juodieji serbentai	25

Baltieji serbentai	25
Raudonieji serbentai	25
Agrastai (<i>Gooseberries</i>)	30
Šaltalankio uogos (<i>Hippophae</i>)	25
Dygliosios slyvos	30
Slyvos	30
Kvečiai (<i>Quetsches</i>)	30
Šermukšnio uogos (<i>Rowanberries</i>)	30
Erškėtuogės (<i>Rosa sp. uogos</i>)	40
Rūgščiosios vyšnios	35
Kitos vyšnios	40
Mėlynės	40
Šeivamedžio uogos	50
Avietės	40
Abrikosai	40
Braškės (žemuogės)	40
Gervuogės (<i>Mulberries</i>)	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 neskanių:

Mangai	25
Bananai	25
Gvajavos	25
Melionmedžio vaisiai (<i>Papayas</i>)	25
Ličiai (<i>Lychees</i>)	25
Azerolės (<i>Neapolitan medlars</i>)	25
Dygliuotosios anonos (<i>Annona muricata</i>)	25
Akytosios anonos (<i>Annona reticulata</i>)	25
Žvynuotosios anonos	25
Granatai	25
Ispaniškosios slyvos (<i>Spondia purpurea</i>)	25
<i>Spondia tuberosa aroda</i>	25
Kiti šiai kategorijai priklausantys vaisiai	25

3. Vaisių, kurių natūralios sultys yra skanių:

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

YPATINGI ŠIO REGLAMENTO II SKYRIUJE IŠVARDYTŲ PRODUKTŲ ŽYMINIAI

(a) „Vruchtendrank“ – vaisių nektarams;

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

- vaisių nektarui, gautam vien tiksliai iš vaisių sulčių, koncentruotų vaisių sulčių arba šių produktų mišinio, kai tie produktai, būdami natūralios būklės, yra neskanūs dėl savo didelio natūralaus rūgštingumo;

- vaisių sultims, gautoms iš kriaušių, prirėikus pridėjus obuolių, tačiau nepridėjus cukraus;

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

(d) „æblemost“ – 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,

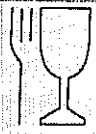
- „sød ... saft“ arba „sødet ... saft“ kartu su naudotų vaisių pavadinimu (danų kalba) – sultims, kurios yra pagamintos iš šių vaisių ir į kurias yra pridėta 200 g cukraus vienam litrui;

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

(g) „mosto“ – vynuogių sulčių sinonimas.



KOPIJA TIKRA
Generalinė direktorė
Asta Jurenienė *A. Jurenienė*

 www.aurika.lt Taikos pr. 129A, Kaunas	ATITIKTIES DEKLARACIJA	Nr. AL/PP/LT
	ALUMINIO FOLIJOS JUOSTA su spauda (tiesioginis kontaktas su maistu)	 Sukūrimo data: 2014 01 09 1 psl. iš 4

Naudojamos medžiagos			
Medžiagos	Prekinis pavadinimas	Charakteristika	Techniniai duomenys
Spaudos dažai	Flexocure Gemini	UV Flexo	2,0µm – 4,0µm
Gruntinis lakas		Akriolo dispersijos pagrindu	1,00 g/m² ± 0,2 g/m²
Aluminio folija	Al. Foil 0.035mm		94,50 ± 7,560 g/m² 0,035mm ± 0,00028mm
Termolakas prilydimui		Skirtas prilydimui su PS, PVC ir PP	6,00 g/m² ± 1,0 g/m²

Pakavimas	
Pirminė pakuotė:	Dėžutė iš mikro gofrokartono.
Antrinė pakuotė:	Dėžutė iš gofrokartono. Pakuotė paženklinta etikete su gaminio technine informacija ir partijos numeriu.

Charakteristikos, rekomendacijos, laikymo sąlygos, galiojimo laikas:	
- Aluminio folijos juostos vidinė pusė yra skirta tiesioginiam sąlyčiui su maisto produktais - sausais, vandeniniais, riebiais, rūgščiais ir turinčiais alkoholio. - Rekomenduojama prilydimo temperatūra prie PP: 240 - 260 °C, Slėgis: 2,5 Bar. Laikas: 1 s. Sukibimo stiprumas: min. 6N/ 15mm. - Rekomenduojama saugojimo temperatūra 15 - 28°C, drėgmė 70%. Vengti tiesioginių saulės spindulių - Galiojimo laikas: 12 mėnesių laikant originalioje pakuotėje.	

Bendroji migracija aliuminio folijos juostoje: Reglamentai (EB) Nr 1935/2004 ir (EB) Nr 10/2011, Migracijos lyrimai, atliekami pagal Reglamentus ir Direktyvas (EB) Nr 10/2011, 85/572 ir 82/711 su pakeitimais (EB) Nr. 93/08 ir Nr.97/48, patvirtinti bendras migracijos rezultatai žemiau 10 mg/dm², kaip pateikiama žemiau:

Analitė	Tyrimo		Matavimo vnt.
	metodo žymuo	rezultatas ± U	
Bendra migracija į 3% acto rūgštį (Temp. +40°C/ laikas 10 dienų)	LST EN 1186-3:2002	2,8 ± 0,6	mg/dm²
Bendra migracija į riebalinę terpę (izooktaną) (Temp. +20°C/ laikas 2 dienos)	LST EN 1186-15:2002	4,9 ± 0,8	mg/dm²
Bendra migracija į etanolinę terpę (95%) etanolis (Temp. +40°C/ laikas 10 dienų)	LST EN 1186-15:2002	5,1 ± 0,7	mg/dm²
Bendra migracija į etanolinę terpę (50%) etanolis (Temp. +40°C/ laikas 10 dienų)	LST EN 1186-3:2002	1,6 ± 0,3	mg/dm²
Bendra migracija į etanolinę terpę (20%) etanolis (Temp. +40°C/ laikas 10 dienų)	LST EN 1186-3:2002	a < 0,5	mg/dm²
Bendra migracija į etanolinę terpę (10%)	LST EN 1186-3:2002	a < 0,5	mg/dm²

Aukščiau pateikta informacija yra paremta mūsų patirtimi, įmonės viduje atliktais medžiagų trikamumo testais bei medžiagų kiekių pateikta esanti informacija. Tai negali būti traktuojama kaip bet kokios formos produkto garantija, nes UAB "Aurika" negali atsakyti už nuo jo nepriklausančių aplinkybių atsiradimą, kuris gali turėti įtakos produkto kokybei. Vartotojas visada turi dėti visas pastangas siekiant užtikrinti, kad gaminiai būtų naudojami tik pagal gamintojo rekomendacijas.

etanolis (Temp. +40°C/ laikas 10 dienų)			
Cheminių tyrimų protokolas Nr. Ch 5974 (2013 09 10)			

Aluminio folijos juostoje su spauda gali būti kai kurių medžiagų, kurioms yra nustatytos konkrečios išsiskyrimo ribinės vertės (SML). Monomerai, priedai ir kitos pradinės cheminės medžiagos yra išvardytos Reglamento (EB) Nr 10/2011 I priede:

Butyl methacrylate	PM Ref.: 20100	SML(T): 6 mg/kg
Methyl methacrylate	PM Ref.: 21130	SML(T): 6 mg/kg
Maleic acid	PM Ref.: 19540	SML(T): 30 mg/kg
Vinyl acetate	PM Ref.: 10120	SML: 12 mg/kg
Vinyl chloride	PM Ref.: 26050	QM = 1 mg/kg pagamintame produkte
Methacrylic acid	PM Ref.: 20020	SML(T): 6 mg/kg
Acrylic acid	PM Ref.: 10690	SML(T): 6 mg/kg
5-Ethylidenebicyclo (2.2.1) hept-2-ene	PM Ref.: 17110	SML: 0,05 mg/kg
Butadiene	PM Ref.: 13630	QM = 1 mg/kg pagamintame produkte

Specifinė migracija aluminio folijos juostoje su spauda			
Analitė	Tyrimo		Matavimo vnt.
	metodo žymuo	rezultatas ± U	
Benzilbutilftalatas - 1	NERI Reseach Notes No 185 (N)	< 0,0005	%
Di-2-etilheksilftalatas - 1	NERI Reseach Notes No 185 (N)	< 0,00025	%
Dibutilftalatas - 1	NERI Reseach Notes No 185 (N)	< 0,00025	%
Benzilbutilftalatas - 1	Dujų chromatografijos metodas (N)	< 0,03	mg/kg
Di-2-etilheksilftalatas - 1	Dujų chromatografijos metodas (N)	< 0,03	mg/kg
Dibutilftalatas - 1	Dujų chromatografijos metodas (N)	< 0,03	mg/kg
Cheminių tyrimų protokolas Nr. Ch 7343 (2013 10 30)			

Specifinė migracija aluminio folijoje be spaudos:			
Analitė	Matavimo vienetas	Gauta vertė	Riba
Simuliantas D2 – alyvų aliejus (izooktanas) (Temp. 23°C/ 2 paros)			
NH ₂ junginiai	mg NH ₂ /dm ²	< 0,02	0,05
Fenolio junginiai	mg/dm ²	< 0,01	0,05
Pirminiai aromatiniai aminorai	mg/dm ²	< 0,005	0,005
Formaldehidas	mg CH ₂ O/dm ²	0,03	0,10
Organiniai aromatiniai junginiai	mg (strenas)/dm ²	0,02	0,10
Simuliantas D1 – pieno produktai (Temp. 50°C/ 10 parų)			
NH ₂ junginiai	mg NH ₂ /dm ²	< 0,02	0,05
Fenolio junginiai	mg/dm ²	< 0,01	0,05
Pirminiai aromatiniai aminorai	mg/dm ²	< 0,005	0,005
Formaldehidas	mg CH ₂ O/dm ²	0,03	0,10

Aukščiau pateikta informacija yra paremta mūsų patirtimi, įmonės viduje atliktais medžiagų linknumo testais bei medžiagų tiekėjų pateikta oficialia informacija. Tai negali būti traktuojama kaip bet koks formos produkto garantija, nes UAB "Aurka" negali atsakyti už nuo jo nepriklausančių aplinkybių įsivadinimą. Turime paklausti įtakos produkto kokybei. Vartotojas visada turi dėti visas pastangas siekiant užtikrinti, kad gaminiai būtų naudojami tik pagal gamintojo rekomendacijas.

Organiniai aromatiniai junginiai	mg (stirenas)/dm ²	<0,01	0,10
----------------------------------	-------------------------------	-------	------

Sunkieji metalai, organoleptinio įvertio testas aliuminio folijos juostoje Direktyva 94/62/EB Str. 11. Sunkieji metalų, esančių aliuminio juostoje, koncentracijos lygis (atnaujinta su Direktyva 2005/20/EB). Švino, kadmio, gyvsidabrio, šešiavalenčio chromo sąmoningai nėra dedama. Aliuminio folijoje esantis bendras sunkiųjų metalų kiekis yra mažesnis negu 100 ppm.:

Analitė	Tyrimo		Matavimo vnt.
	Metodo žymuo	rezultatas ± U	
Švinas	LST 1655:2002 (N)	0,25	ppm
Chromas	LST 1655:2002 (N)	0,51	ppm
Gyvsidabris	LST 1655:2002 (N)	< 0,1	ppm
Kadmis	LST 1655:2002 (N)	< 0,02	ppm
Aliuminis	LST EN ISO 15586:2004 (N)	< 0,002	mg/l
Skonis	CHS-SVP 5.4-115 (N)	Nėra	
Kvapaspas	CHS-SVP 5.4-115 (N)	0	laškų

Cheminių tyrimų protokolai No. Ch 5974 (2013 09 10), Ch 3996 (2011 07 26)

Dvigubos paskirties priedai: Aliuminio folijos juostoje su spauda nėra maisto priedų ar kvapiųjų medžiagų, kurių naudojimas yra ribojamas.

VC monomerų migracija	CAS Nr.	Mato vnt.	Gauta vertė	Riba
VC monomerai	75-01-4	mg/kg	0	0,01

Pralaidumo deguoniui (OTR) ir vandens garams (WVTR) tyrimai				
Analitė	Tyrimo sąlygos		Rezultatas	Matavimo vienetas
	Temp.	Drėgmė, RH		
OTR pavyzdys 1A	23°C	0%	0.041	cc/m ² /para
OTR pavyzdys 1B	23°C	0%	0.052	cc/m ² /para
WVTR pavyzdys 1A	38°C	90%	0.002	g/m ² /para
WVTR pavyzdys 1B	38°C	90%	0.001	g/m ² /para

Pranešimai apie nenaudojamas medžiagas:	
Spaudos dažuose nėra jokių ITX:	2-Isopropylthioanthrone (CAS No: 5495-84-1) 4-Isopropylthioanthrone (CAS No: 83846-86-0)
Spaudos dažų sudėtyje nėra 4-methyl benzophenono	4-methyl benzophenone (CAS No: 134-84-9)
Spaudos dažų sudėtyje nėra hydroxy benzophenono	(4-hydroxyphenyl)-phenylmethanone (CAS No: 1137-42-4)
Spaudos dažų sudėtyje nėra benzono	Benzene (CAS No: 71-43-2)
Spaudos dažų sudėtyje nėra mineralinių aliejų	MOHS (Sočiųjų anglivandenilių mineralinės alyvos), MOAH (Aromatinių anglivandenilių mineralinės alyvos), PAH (Poliaromatiniai anglivandeniliai)

Šiame dokumente pateikta informacija yra paremta mūsų patirtimi, įmonės viduje atliktais medžiagų tinkamumo testais bei medžiagų tiekėjų pateikta oficialia informacija. Tai neįskaito faktiškai traktuojama kaip bet kokios formos produkto garantija, nes UAB "Aunka" negali atsakyti už nuo jo nepriklausančių aplinkybių atsiradusią žalos, gresiančią žalos produkto kokybei. Vartotojas visada turi dėti visas pastangas siekiant užtikrinti, kad gaminiai būtų naudojami tik pagal gamintojo rekomendacijas.

Atitikimas standartams:

- Aliuminio folija atitinka ES direktyvas (EB)1935/2004, (EB) 2023/2006 ir (EB) 10/2011. Jei taikoma, yra atitiktis sepičinėms ES Direktyvos ir reglamentams: 142/1978 Vinyl Chloridas. Grūntinis lakas: 2004/12/EK, 1895/2005/EK. Termolakas: 10/2011/EK.
- Spaudos dažai yra gaminami remiantis EuPIA (Europos Spaudos Dažų Asociacija) išimčių sąrašu, kuris draudžia dažiklių naudojimą, kurių sudėtyje yra sąraše išvardyti sunkieji metalai pagal ES Pakuočių ir pakuočių atliekų direktyvą (94/62/EB).
- Spaudos dažai yra pagaminti pagal Pakuočių ir pakuočių atliekų direktyvos (94/62/EB) reikalavimus.
- UAB Aurika naudojamų ir The Flint Group tiekiamų UV spaudos dažų serijos Flexocure Gemini atitikimas GGP ir direktyvai (EC) 2023/2006 yra patvirtintas Europos Spaudos Dažų Asociacijos (European Printing Inks Association/ EuPIA).
- Aliuminio folijos juosta yra pagaminta laikantis GGP (Geros gamybos praktikos) reikalavimų ir atitinka HN16:2011 reikalavimus.
- Žaliava ir spaudos dažai baigtiniame gaminyje atitinka (EB) Nr. 1935/2004 nuostatas.
- Gamintojas UAB „Aurika“ buvo audituotas pagal ISO 9001:2008 ir ISO 14001:2004 Lloyd's Register Quality Assurance Lietuva ir atitinka aukščiausio paminėtų standartų normas.

Kokybės ir aplinkosaugos
sistemos valdytoja
Jurgita Ramonienė



Aukščiausio patikrinta informacija yra paremta mūsų patikrinimais, įmonės viduje atliktais medžiagų tinkamumo testais bei medžiagų tiekėjų pateikta informacija. Tai negali būti traktuojama kaip bet kokios formos produkto garantija, nes UAB „Aurika“ negali atsakyti už nuo jo nepriklausančių aplinkybių atsiradimą, kurios gali turėti įtakos produkto kokybei. Vartotojas visada turi dėl visos pastangos siekiant užtikrinti, kad gaminiai būtų naudojami tik pagal gamintojo rekomendacijas.



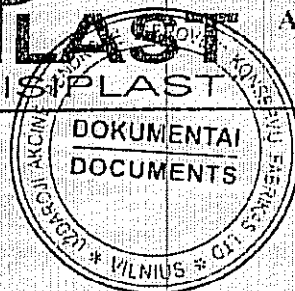
KOPIJA TIKRA

Generalinė direktorė
Asta Jurėnienė

20150410

A. Jurėnienė

ATITIKTIES DEKLARACIJA
2014-01-06
ALYTUS



UAB "LISIPLAST" patvirtina, kad mūsų gaminama produkcija – PS juosta, indėliniai ir dangteliai, skirti vienkartiniam maisto produktų pakavimui.

Polistireniniai indėliai ir dangteliai, gaminami iš aukščiausios kokybės žaliavų DOKI417, TOTAL7240, TOTAL1540, KRASTEN662E, EMPERA124N, atitinka saugos sveikatai reikalavimus ir gali būti naudojami pieno produktų, majonezo, pomidorų ir kitų padažų, vaisių, daržovių, desertų vienkartiniam pakavimui.

Polistireniniai indėliai ir dangteliai gaminami pagal Geros Gamybės Praktikos reikalavimus, taip pat tarptautinių standartų ISO 9001, ISO 14001 ir LST EN 15593 „Pakuotės Higienos vadyba gaminant maisto gaminių pakuotes“ reikalavimus.

Polistireniniai indėliai ir dangteliai atitinka šias normas, reglamentus ir direktyvas:

- Nacionalinės visuomenės sveikatos priežiūros laboratorijos cheminių tyrimų skyriaus protokolus (bendras Pb, Cd, Cr(VI), Hg kiekis mažesnis nei 100ppm).

- Lietuvos Respublikos higienos normas

HN16-Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji saugos reikalavimai.

HN23-Kenksmingų cheminių medžiagų koncentracijų ribinės vertės darbo aplinkos ore.

HN36-Draudžiamos ir ribojamos medžiagos.

- Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2002 m. birželio 27 d. įsakymą Nr. 348 „Dėl pakuočių tvarkymo taisyklių patvirtinimo“.

- 2011 m. sausio 14 d. Europos parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 10/2011.

- 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamentą (EB) Nr. 2023/2006.

Šiuo dokumentu taip pat patvirtiname, kad minėtų gaminių gamybai nenaudojami jokie kitos rūšies polimerai.

Kokybės vadovas
Robertas Petkevičius



UAB LISIPLAST
Alytus g. 8, Alytus LT-62175
Lietuvos Respublika

Tel.: +370 315 77188, 77139, 77431
Faks: +370 315 77333
el. paštas: info@lisiplast.lt
www.lisiplast.lt

Įmonės reg. paž. Nr. 112289 JAR
Lietuvos Respublikos VĮ registrų c.
Alytaus filialas
Įmonės kodas 210036160
PVM mokesčio kodas
LT100361610

Atsiskaitomoji s-ia:
LT707044060001926616
AB SEB bankas
Banko kodas 70440
SWIFT code: CBVIL12X
Atsiskaitomoji s-ia:
LT647300010002207691
AB Swedbank bankas
Banko kodas 73000
SWIFT code: HABA LT22



Kaunas, 11-02-2015

IŠRAŠAS IŠ PREKIŲ ATITIKTIES SERTIFIKATŲ

Pavadinimas	Registracija	
	Data	Numeris
Servetėlės drėgnos	2015 01 28	Sang837419

Maisto tvarkymo subjekto patvirtinimo pažymėjimas Nr.520.

Dalia Šiuigždienė
Išrašo parengė

UAB „Klingai“
Ekskavatorininkų g. 1L
LT-52461 Kaunas, Lietuva
Tel.: +370 37 407258
fax: +370 37 407257
www.klingai.lt

Įmonės kodas: 134481787
PVM kodas: LT344817811
A/s: LT477044060004245718
Bankas: AB SEB bankas
Banko kodas: 70440

ATEST JAKOŚCIOWY Nr 214/2013

Wyrób : Zapalki standardowe 38 pat. „ STARS ”

Data produkcji : 27. 09 – 01.10.2013

Ilość : 400 000 szt. zapalek

Odbiorca: UAB Liepsna ir Ko - LITWA

I OPAKOWANIE : zgodne z zamówieniem

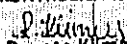
II ZAPALKI : zgodne z normą PN – EN 1783 : 2000 + A1 : 2004

Zakres badania :

1. Badanie wzrokowe – według punktu 5.
2. Działanie – według punktu 6.

KONTROLA JAKOŚCI :

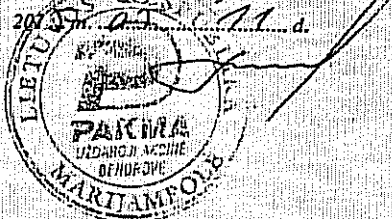
PEŁNOMOCNIK PREZESA
DS. SYSTEMU ZARZĄDZANIA JAKOŚCIĄ
I KONTROLI JAKOŚCI


Renata Klimas

Tikra:

Generalinis direktorius
Mindaugas Melys

2013 m. 01.10. d.



Vertėjų biuras UAB Eurolingvo
Įmonės kodas 151355399
J. Basanavičiaus a. 4, LT-68309 Marijampolė
Tel. 8 343 65405, faksas 8 343 52856
El.p. info@vertėjubiuras.lt
www.vertėjubiuras.lt

Vertimas iš lenkų kalbos

/antspaudas:
DEGTUKŲ GAMYKLA
Akcinė bendrovė „Czechowice“
43-502 CZECHOWICE-DZIEDZICE
Lukasiewiczza g. 5, Silezijos vaivadija
tel. (32) 21526-81 iki 4, faks. (32) 21541-64
NIP: 652-000-47-05
(11)/

CZECHOWICE-DZIEDZICE, 2013-10-01

KOKYBĖS ATESTATAS Nr. 214/2013

Gaminys: Standartiniai degtukai 38 pag. „STARS“

Pagaminimo data: 2013-10-01 - 2013-09-27

Kiekis: 400.000 vnt. degtukų

Gavėjas: UAB Liepsna ir Ko - Lietuva

I PAKUOTĖ: atitinka užsakymą

II DEGTUKAI: atitinka standartą PN – EN 1783 : 2000 + A1 : 2004

Tyrimo apimtis:

1. Vaizdinis tyrimas – pagal 5 punktą.
2. Veikimas – pagal 6 punktą.

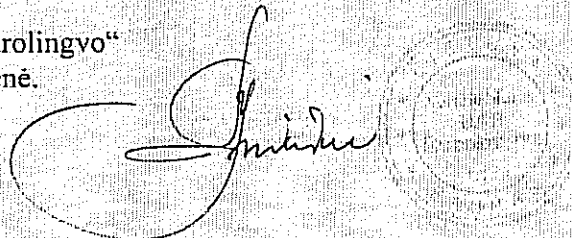
KOKYBĖS KONTROLĖ:

/antspaudas:
**DIREKTORIAUS PAVADUOTOJA,
KOKYBĖS VADYBOS SISTEMOS IR
KOKYBĖS KONTROLĖS REIKALAMS**
/parašas/
mgr. Inž. Renata Klimas/

Marijampolė, 2014-02-27

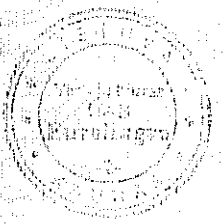
Vertimą atliko vertėja Indrė Dilbaitė. Su LR BK 235 straipsniu, numatančiu baudžiamąją atsakomybę už melagingą ir žinomai neteisingą vertimą, vertėja supažindinta.

Vertėjų biuro UAB „Eurolingvo“
direktorė Rasita Treinienė.



Susiūta ir patvirtinta
antspaudo Aldu lapai (-ų).

Šimelis



Kaunas, 11.18.2013

ATITIKTIES DEKLARACIJA

UAB „Starpakas“, patvirtina, kad mūsų platinami polistireno (PS) įrankiai (šakutės, peiliai, šaukštai, šaukšteliai, maišikliai ir kt.) skirti sąlyčiui su maistu.

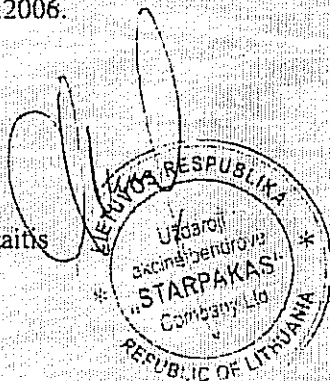
PS įrankiai, nurodyti šioje deklaracijoje, gaminami naudojant išliejimo technologijas ir šlifuojant bi-orientuoto polistireno plėvelę (OPS) vadinamą: V-504, OPS PREMIUM, OPS GRADE WHITE, BOPS, BI-ORIENTED POLYSTYRENE

Naudotos medžiagos pagal medžiagų specifikaciją įtraukiami į:

- Komisijos direktyva 2002 / 72 / EC; 2002m. Rugpjūčio 6d. dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, galinčių liestis su maisto produktais (Oficialus Europos Sąjungos leidinys Nr. L220 / 18; 13.11.2004), pakeista komisijos direktyva 2004 / 1 / EC (OL Nr. L7 / 45; 13.01.2004), 2004 / 19 / EC (OL Nr. L71 / 8; 10.03.2004) ir 2005/79/EC (OL Nr. L302/35; 19.11.2005), 2007/19/WE (OL Nr. L97/50; 12.04.2007), ir 2008/39/WE (OL Nr. L63/7; 7.3.2008).
- Europos parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1935/2004., 2004m. Spalio 27d. dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantis direktyvas 80 / 590 / EEB ir 89 / 109 / EEB.
- Lenkijos „Maisto ir pašarų saugos įstatymas“, 2006m. Rugpjūčio 25d. (Lenkijos oficialus leidinys Nr. 171 / 1225; 27.09.2006)
- Europos parlamento ir Tarybos direktyva Nr. 62 / 1994. 1994m. Gruodžio 20d. dėl pakuočių ir pakuočių atliekų.
- Lenkijos „Įstatymas dėl pakuočių ir pakuočių atliekų“ 2001m. Gegužės 11d. (Lenkijos oficialus leidinys Nr. 63 / 638; 22.06.2001)
- Atitikties deklaracija surašyta remiantis gamintojo pateikta deklaracija 2012-06-01

Mūsų gaminiai yra gaminami laikantis geros gamybos praktikos, kaip nustatyta Komisijos reglamento (EC) Nr. 2023 / 2006. 2006m. Gruodžio 22d. (Oficialus Europos Sąjungos leidinys Nr. L384; 29.12.2006.

Direktorius,
Nerijus Varžaitis



Tikra:
Generalinis direktorius
Mindaugas Melys
2013 m. 01 11



ŠILDYTUVO NAUDOJIMO INSTRUKCIJA

Maisto šildytuvas, skirtas paruoštam vartoti maisto paketui pašildyti.

Įspėjimai:

- šis produktas yra šildytuvas, kuris pašildo paruoštą vartoti maisto paketą be ugnies.
- veikiantis šildytuvas (aktyvuotas vandeniui) kaista ir skleidžia garus, elkitės atsargiai, kad nenudegtumėte.
- nenaudoti arti atviros liepsnos, jeigu šildytuvas pažeistas – nenaudoti.
- naudoti gerai vėdinamoje patalpoje arba lauke.
- aktyvavus vandeniui neatidarinėti šildytuvo rankovės.
- šildytuvas ir jo pagalbinės dalys neskirtos žmonių maistui.
- prieš šalinimą visada aktyvuoti vandeniui.
- po panaudojimo prašome išmesti į šiukšliadėžę, nešiukšlinti.

NAUDOJIMO NURODYMAI

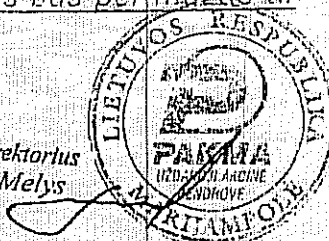
I BŪDAS. Nuplėškite šildytuvo maišelį viršuje ties strėlyte, maisto paketą išimkite iš dėžutės ir įdėkite į šildytuvo rankovę (cheminis elementas turi būti apačioje) ir iki linijos, kuri pažymėta maišelio apačioje, įpilkite vandens (60 ml), užlenkite šildytuvo rankovę, kad neišsiliėtų esantis vanduo ir paguldykite horizontaliai, kad įsigertų vandeniui cheminis elementas. Po to iš karto šildytuvą su maisto paketu įdėkite į kartoninę dėžutę (elkitės atsargiai, kad nenudegtumėte). Po 12 minučių išimkite iš dėžutės šildytuvą su maisto paketu, nuplėškite, kur parodyta, šildytuvo rankovę (strėlytę), atidarykite maisto paketą ir galite valgyti šiltą maistą.

II BŪDAS. Nuplėškite šildytuvo maišelį viršuje ties strėlyte ir iki linijos, kuri pažymėta maišelio apačioje, įpilkite vandens (60 ml), užlenkite šildytuvo rankovę, kad neišsiliėtų esantis vanduo, ir paguldykite horizontaliai, kad įsigertų vandeniui cheminis elementas. Po to iš karto ant šildytuvo rankovės uždėkite maisto paketą ir kartu įdėkite į kartoninę dėžutę (elkitės atsargiai, kad nenudegtumėte). Šildytuvas dėžutėje turi būti apačioje po maisto paketu. Po 12 minučių išimkite iš dėžutės maisto paketą, atidarykite ir valgykite šiltą maistą.

DĖMESIO. Vienodai temperatūrai užtikrinti maisto paketą prieš šildymą parmai gykite. Vandens pripildyti tik iki linijos. Jei vandens kiekis bus per mažas ar per didelis, efektyvumas gali sumažėti.

Gen.

Generalinis direktorius
Mindaugas Melys



WARMER USER MANUAL

Food warmer is designed for warming of ready-to-use food packet.

Cautions:

- this product is a warmer which warms a ready-to-use food packet without fire.
- operating warmer (activated with water) heats and generates hot steam, be careful to avoid burning.
- do not use near open fire, do not use, if the warmer is damaged.
- use in properly ventilated room or outside.
- after activation with water do not open the warmer arm.
- the warmer and accessories are not designed for human food.
- before removal always activate with water.
- please through to a litter bin after use, do not litter.

DIRECTIONS FOR USE

METHOD I. Strip the warming bag from the top towards an arrow, remove the food packet from the box and place to the warmer arm (chemical element shall be on the bottom) to the line printed on the packet bottom, pour water (60 ml), bend the warmer arm to avoid water leaking and place it in horizontal position, so that chemical element would absorb water. Then immediately place the warmer with food packet to a cardboard box (be careful to avoid burning). In 12 minutes remove the warmer with food packet from the box, strip the warmer arm as shown (towards an arrow), open food packet and enjoy warm food.

METHOD II. Strip the warming bag from the top towards an arrow and pour with water (60 ml) up to the line on the packet bottom, bend the warmer arm to avoid water leaking and place it in horizontal position, so that chemical element would absorb water. Then immediately put on a food packet on the warmer arm and place together to a cardboard box (be careful to avoid burning). In 12 minutes remove the food packet from the box, open and enjoy warm food.

ATTENTION. *To ensure equal temperature compress the food packet before warming. Pour water up to the line. If there would be much or few water the efficiency can be decreased.*

Generalinis direktorius
Mindaugas Melys



13-H62-106

NOTICE D'INSTRUCTION DU RÉCHAUFFEUR

Le réchauffeur alimentaire pour réchauffer une ration alimentaire prête à utiliser

Attention :

- Ce produit est un réchauffeur qui réchauffe sans flamme la ration alimentaire prête à utiliser.
- Lorsque le réchauffeur est mis en fonctionnement (activé avec de l'eau), il chauffe et dégage de la vapeur. Soyez prudents de ne pas vous brûler.
- Ne pas utiliser à proximité d'une flamme nue. Ne pas utiliser le réchauffeur endommagé.
- Utiliser dans un local bien aéré ou à l'extérieur.
- Après avoir l'activé à l'eau, ne pas ouvrir le manchon du réchauffeur.
- Le réchauffeur et ses accessoires ne sont pas destinés à la consommation humaine.
- Avant de jeter, activer toujours avec de l'eau.
- Après utilisation, veuillez jeter à la poubelle, ne laissez pas d'ordures.

MODE D'EMPLOI

MÉTHODE 1. Déchirez le haut du sac du réchauffeur sur la flèche, sortez la ration alimentaire du colis et placez-la à l'intérieur du manchon (l'élément chimique doit être en bas). Versez l'eau jusqu'à la ligne du bas du sac (60 ml), pliez le manchon du réchauffeur pour ne pas renverser d'eau et placez-le horizontalement afin que l'élément chimique absorbe l'eau. Ensuite, placez immédiatement le réchauffeur contenant la ration alimentaire dans un carton (soyez prudent de ne pas vous brûler). Passé 12 minutes, retirez le réchauffeur et la ration alimentaire du carton, déchirez le manchon du réchauffeur à l'endroit marqué d'une flèche, ouvrez le sachet de la ration et mangez la nourriture chaude.

MÉTHODE 2. Déchirez le sac du réchauffeur depuis la flèche du haut jusqu'à la ligne marquée en bas du sac, versez l'eau (60 ml), pliez le manchon du réchauffeur pour ne pas renverser d'eau et placez-le horizontalement afin que l'élément chimique absorbe l'eau. Ensuite, placez immédiatement la ration alimentaire au-dessus du manchon du réchauffeur et déposez-les à l'intérieur du carton (soyez prudent de ne pas vous brûler). Le réchauffeur doit être au fond du carton, au-dessous de la ration alimentaire. Passé 12 minutes, retirez la ration alimentaire du carton, ouvrez et mangez la nourriture chaude.

ATTENTION : Pour assurer une température uniforme, fripez le sachet de la ration avant son réchauffement. Remplissez l'eau seulement jusqu'à la ligne. Si la teneur en eau est trop basse ou trop élevée, l'efficacité peut être réduite.



2015-04-30 Nr. 15-115

Lietuvos kariuomenė
Sausųjų maisto daivinių
atviro konkurso komisijai

PATVIRTINIMAS

Dėl atitikimo sausojo maisto daivinio technines specifikacijas

Patvirtinu, kad sausasis maisto daiviny s atitinka atviro konkurso sąlygų 3 priedo techninę specifikaciją sekančiais:

1. Standartus ir dokumentus.
2. Bendrus reikalavimus sausajam maisto daiviniui.
3. Paros sausojo maisto daivinio sudėtį.
4. Reikalavimus atskiriems sausojo maisto daivinio komponentams.

Pagarbiai,

Generalinis direktorius


Vyndangas Melys


A. Radžiūnas

B. Tel. 8-686-63848



Kaunas, 20 04 2015

MAISTO PRODUKTŲ GAMYBA IR PAKAVIMAS

UAB "Klingai" yra įdiegta RVASVT sistema. Maisto tvarkymo subjekto pažymėjimas nr. 520. Produkcija skirta realizavimui ir yra pagaminta laikantis technologinių instrukcijų bei sanitarijos reikalavimų.

Maisto produktai gaminami ir pakuojami ir ženklinami remiantis teisės aktais ir jų pakeitimais:

1. Europos parlamento ir tarybos reglamentas 178/2002 nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras.
2. Europos parlamento ir tarybos reglamentas 852/2004 dėl maisto produktų higienos.
3. Europos parlamento ir tarybos reglamentas 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose.
4. Europos parlamento ir tarybos reglamentas 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų.
5. Europos parlamento ir tarybos reglamentas 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams.
6. „Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas“, 2002.

Pakuotė skirta maisto produktams liestis su maistu, atitinka šiuos teisės aktus ir jų pakeitimus:

1. Europos parlamento ir tarybos reglamentas 1935/2004, dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, ir panaikinantį Direktyvas 80/590/EEB ir 89/109/EEB.
2. Europos parlamento ir tarybos reglamentas 10/2011 dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maisto produktais.
3. [ST 125261991-01:2008

Dalia Štugždienė
Technologė

UAB „Klingai“
Ekskavatorininkų g. 1L
LT-52461 Kaunas, Lietuva
Tel.: +370 37 407258
fax: +370 37 407257
www.klingai.lt

Įmonės kodas: 134481787
PVM kodas: LT344817811
A/s: LT477044060004245718
Bankas: AB SEB bankas
Banko kodas: 70440