

[data]

Žemės ūkio ministro dekretas Nr. .../2025,

kuriuo iš dalies keičiamas

**2009 m. lapkričio 12 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministro dekretas Nr. 152/2009 dėl
Codex Alimentarius Hungaricus privalomų reikalavimų**

[1] Teisės akto tikslas – suteikti vartotojams tinkamą informaciją apie pieno gaminių kokybę ir paaiškinti gaminio, su kuriuo susijęs pieno gaminių pavadinimas, pobūdį ir kokybę.

[2] Pakeitimu užtikrinama, kad terminas „grietinė“ galėtų būti taikomas tik gaminiams su gyvomis kultūromis, kad vartotojams būtų lengviau pasirinkti aukštesnės kokybės produktus.

[3] Remdamasis 2008 m. Įstatymo XLVI dėl maisto grandinės ir jos oficialios priežiūros 76 skirsnio 2 dalies 5 punktu ir vykdydamas savo gegužės 24 d. Vyriausybės dekretu Nr. 182/2022 dėl Vyriausybės narių pareigų ir įgaliojimų 54 straipsnio 3 dalyje nustatytas pareigas, įsakau:

1 straipsnis.

2009 m. lapkričio 12 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos dekretu Nr. 152/2009 dėl Codex Alimentarius Hungaricus privalomų reikalavimų (toliau – dekretas) 2 straipsnis papildomas šia 21 dalimi:

„21. Gaminiai, neatitinkantys 13 priedo nuostatų, nustatytų [data] Žemės ūkio ministerijos dekretu Nr. .../2025, kuriuo iš dalies keičiamas 2009 m. lapkričio 12 d. Žemės ūkio ir kaimo plėtros ministerijos dekretas Nr. 152/2009 dėl Codex Alimentarius Hungaricus privalomų reikalavimų (toliau – Pakeitimo dekretas Nr. 11), tačiau kurie yra 13 priede nurodyti gaminiai, atitinkantys nuostatas, taikomas dieną prieš įsigaliojant Pakeitimo dekretui Nr. 11, gali būti tiekiami rinkai iki paskutinės 12-ojo mėnesio dienos po Pakeitimo dekretu Nr. 11 įsigaliojimo dienos ir gali likti rinkoje iki jų minimalaus tinkamumo vartoti termino.“

2 straipsnis.

Dekretas papildomas šiuo 12 straipsniu:

„12 straipsnis. Apie šio dekretu 2 straipsnio 21 dalies ir 13 priedo B dalies 1 punkto 1.1.1.1 papunkčio ir 2 punkto nuostatų projektą, kaip nustatyta Pakeitimo dekretu Nr. 11, buvo pranešta iš anksto pagal 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka, 5–7 straipsnius.“

3 straipsnis.

Dekretu 13 priedas iš dalies keičiamas pagal dekretu 1 priedą.

4 straipsnis.

Dekreto 13 priedo B dalies 1 punkto 1.1.1.1 papunktyje panaikinami žodžiai „išskyrus kakavinį pieną ir karamelinį pieną, į kuriuos negali būti dedama dažiklių“.

5 straipsnis.

Šis dekretas įsigalioja trečią dieną po jo paskelbimo.

6 straipsnis.

Šiuo dekretu nustatomos nuostatos, būtinos 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentui (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų įgyvendinti.

7 straipsnis.

Reikalavimas iš anksto pranešti apie šio dekreto projektą, kaip numatyta 2015 m. rugsėjo 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvos (ES) 2015/1535, kuria nustatoma informacijos apie techninius reglamentus ir informacinės visuomenės paslaugų taisyklės teikimo tvarka, 5–7 straipsniuose, yra įvykdytas.

Dekreto 13 priedo B dalies 2 punktas pakeičiamas taip:

„2) RAUGINTO PIENO GAMINIAI

2.1. Gaminių grupės apibrėžtis – gaminių grupė apima gaminius, kurie fermentacijos ir koaguliacijos būdu gaminami iš tinkamai paruošto, termiškai apdoroto pieno ir visų arba kai kurių 2.2 dalyje išvardytų sudedamųjų dalių reikiamu kiekiu, pridedant specialios mikrobų kultūros. Rauginto pieno gaminiams priskiriami gaminiai, kuriuose riebalų yra mažiau kaip 10 % (m/m); raugintiems grietinėlės gaminiams priskiriami gaminiai, kuriuose riebalų yra ne mažiau kaip 10 % (m/m).

2.1.1. Paprasto rauginto pieno ir grietinėlės gaminiai su gyvomis kultūromis

2.1.1.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 01.2, 01.6

2.1.1.2. Paprasto rauginto pieno ir grietinėlės gaminiams su gyvomis kultūromis priskiriami gaminiai, pagaminti fermentuojant (sumažinant pH vertę) ir koaguliuojant iš tinkamai paruošto termiškai apdoroto pieno, grietinėlės ir visų arba kai kurių 2.2 dalyje išvardytų sudedamųjų dalių reikiamu kiekiu, pridedant specialių mikrobų kultūrų ir probiotinių mikrobų padermių, ir šiuose gaminiuose iki mažiausiojo tinkamumo vartoti termino turėtų būti bent 2.3 dalyje nurodyto kiekio gyvų aktyviųjų iš kultūros kilusių mikroorganizmų. Gaminyje negali būti pridėto vandens.

2.1.2. Aromatizuoti rauginto pieno ir grietinėlės gaminiai su gyvomis kultūromis

2.1.2.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 01.4, 01.6.

2.1.2.2. Aromatizuotiems rauginto pieno ir grietinėlės gaminiams su gyvomis kultūromis priskiriami gaminiai, pagaminti iš 2.1.1 punkte nurodytų produktų, pridedant kvapiųjų medžiagų ir visų arba kai kurių 2.2 dalyje išvardytų sudedamųjų dalių reikiamu kiekiu, kad iš pieno gauto gaminio dalis būtų ne mažesnė kaip 70 % (m/m). Galutiniam produkte iš kultūros kilusių gyvų aktyvių mikroorganizmų kiekis atitinka 2.1.1 punkte nurodyto gaminio dalį iki mažiausiojo tinkamumo vartoti termino pabaigos. Jeigu aromatizuojant naudojamas vaisius, jo santykis galutiniam produkte (išskyrus intensyvaus skonio rūgčius vaisius) yra 4 % (m/m).

2.1.3. Paprasto rauginto pieno ir grietinėlės gaminiai be gyvų kultūrų

2.1.3.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 01.3, 01.6

2.1.3.2. Paprasto rauginto pieno ir grietinėlės gaminiams be gyvų kultūrų priskiriami gaminiai, kurie buvo apdoroti mikrobais naikinančiu būdu (pvz., apdoroti termiškai) ir pagaminti fermentacijos ir koaguliacijos būdu iš 2.1.1 punkte nurodytų produktų ir visų arba kai kurių 2.2 dalyje išvardytų sudedamųjų dalių reikiamu kiekiu, pridedant specialių mikrobų kultūrų. Sunaikinus mikrobais stipriai sumažėja iš kultūros kilusių mikroorganizmų, dėl kurių pablogėja gaminio kokybė, skaičius ir aktyvumas, todėl produktą galima laikyti ilgiau.

2.1.4. Aromatizuoti rauginto pieno ir grietinėlės gaminiai be gyvų kultūrų

2.1.4.1. Maisto produktų kategorija pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1333/2008: 01.4, 01.6

2.1.4.2. Aromatizuotiems rauginto pieno ir grietinėlės gaminiams be gyvų kultūrų priskiriami

gaminiai, kurie buvo apdoroti mikroorganizmų naikinimo būdu (pvz., apdoroti termiškai) ir pagaminti iš 2.1.1 punkte nurodytų produktų, pridedant kvapiųjų medžiagų ir visų arba kai kurių 2.2 dalyje išvardytų sudedamųjų dalių reikiamu kiekiu, kad iš pieno gauto gaminio dalis būtų ne mažesnė kaip 70 % (m/m). Sunaikinus mikrobus stipriai sumažėja iš kultūros kilusių mikroorganizmų, dėl kurių pablogėja gaminio kokybė, skaičius ir aktyvumas, todėl produktą galima laikyti ilgiau. Jeigu aromatizuojant naudojamas vaisius, jo santykis galutiniame produkte (išskyrus intensyvaus skonio rūgčius vaisius) yra 4 % (m/m).

2.2. Sudedamosios dalys, kurios gali būti naudojamos

2.2.1. Gali būti naudojamos šios sudedamosios dalys: pienas, pieno koncentratas arba bet koks jų mišinys, grietinėlė, sviestas, pieno milteliai, vanduo, valgomoji druska, išrūgų milteliai, pieno baltymų koncentratas, išrūgų baltymų koncentratas, valgomieji kazeinatai, prebiotikai, 2.2.3 punkte nurodytos mikrobu kultūros.

2.2.2. Kvapiosios medžiagos ir želatina gali būti naudojamos tik 2.1.2 ir 2.1.4 punktuose nurodytiems produktams.

2.2.3. Raugintam pienui ir grietinėlės gaminiams gaminti gali būti naudojamos šios mikrobu kultūros:

2.2.3.1. jogurtas – simbiotinė *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* ir *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *bulgaricus* kultūra ir kultūros, pagamintos iš kitų jogurtui būdingų pieno rūgšties bakterijų;

2.2.3.2. kefyras – kultūros, pagamintos iš kefyro bakterijų (pvz., *Lactobacillus kefir*, *Leuconostoc*, *Lactococcus* ir *Acetobacter* tipų tipinėmis proporcijomis), laktozę fermentuojančių mielių (pvz., *Kluyveromyces marxianus*) ir laktozės nefermentuojančių mielių (pvz., *Saccharomyces unisporus*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Saccharomyces exiguus*, *Debaryomyces hansenii*);

2.2.3.3. kiti rauginto pieno gaminiai – viena padermė arba mišri konkrečių mezofilinių ir termofilinių pieno rūgšties bakterijų kultūra.

2.3. Kokybės reikalavimai

2.3.1. Riebalų kiekio reikalavimai

2.3.1.1. Rauginto pieno gaminiai

	A	B	C
1.	Riebalų laipsnis		Riebalų kiekis, % (m/m)
2.	Nenugriebto rauginto pieno gaminys	ne mažiau nei	5,0
3.		mažiau nei	10,0
4.	Rauginto pieno gaminys	ne mažiau nei	3,0
5.		mažiau nei	5,0
6.	Mažo riebumo rauginto pieno gaminys	mažiau nei	3,0
7.		daugiau nei	0,5
8.	Nugriebto rauginto pieno gaminys	ne daugiau kaip	0,5

2.3.1.2. Rauginti grietinėlės gaminiai

	A	B	C
1.	Riebalų laipsnis		Riebalų kiekis, % (m/m)
2.	Raugintas nenugriebtos	ne mažiau nei	30

	grietinėlės gaminys		
3.	Raugintas grietinėlės gaminys	ne mažiau nei	18
4.		mažiau nei	30
5.	Raugintas pusiau nugriebtos	mažiau nei	18
6.	grietinėlės gaminys	ne mažiau nei	10

2.3.2. Cheminiai ir mikrobiologiniai reikalavimai

	A	B	C	D
1.	Charakteristika	Raugintas pienas, išskyrus kefyra	Kefyras	Grietinė
2.	Neriebalinės sausosios medžiagos kiekis, % (m/m)	–	–	5,9
3.	Baltymų kiekis neriebalinėje sausojoje medžiagoje, % (m/m)	34,0		
4.	Rūgštingumo lygis, SH°	–	–	25–40
5.	Pieno rūgšties bakterijų kultūrų kiekis (ne mažiau nei), gyvybingos kolonijos/g	10^7	10^7	10^5
6.	Mielių kultūrų kiekis (ne mažiau nei), gyvybingos kolonijos/g	–	10^4	–

2.3.2.1. Pusiau nugriebtos grietinėlės neriebalinės sausosios medžiagos kiekis turi būti ne mažesnis kaip 6,4 % (m/m).

2.3.2.2. Gyvybingų kolonijas sudarančių vienetų skaičius gali būti mažesnis tik viena dydžio eile (10^{n-1}) už lentelėje nurodytą vertę, ir šis skirtumas taip pat apima matavimo neapibrėžtį.

2.3.2.3. Jei gaminio aprašyme nurodyti mikrobai ar mikrobo grupės (pvz., „Lactobacillus acidophilus“, „Bifidobacterium“, „L. casei“, „LA-5“, „BB-12“), nurodytų gyvų aktyvių mikrobo ar mikrobo grupės kiekis turi būti ne mažesnis kaip 10^6 gyvybingų kolonijų/g iki gaminio mažiausiojo tinkamumo vartoti termino pabaigos.

2.3.2.4. 2.1.2 ir 2.1.4 punktuose nurodytų gaminių atveju reikalavimai taikomi paprasto rauginto gaminio daliai prieš pridedant kvapiųjų medžiagų ir kitų medžiagų.

2.3.2.5. Gyvybingų kolonijų reikalavimai netaikomi 2.1.3 ir 2.1.4 punktuose nurodytiems gaminiams.

2.3.3. Juslinių savybių reikalavimai

	A	B	C
1.		Paprasto rauginto pieno ir grietinėlės gaminys	Aromatizuotas rauginto pieno ir grietinėlės gaminys
2.	Išvaizda	Tolygios baltos kaulų spalvos, nesisluoksniuoją.	Tolygi spalva pagal gaminio pobūdį, nesisluoksniuoją ir nesusidaro išrūgos; jei naudojami kvapiųjų medžiagų gabaliukai, gabaliukai varškėje yra pastebimi, putojant pastebima putų struktūra.
3.	Konsistencija	Vienodos konsistencijos varškė yra vienalytė, gerai prilimpa prie pakavimo medžiagos sienelių, nesisluoksniuoją ir nesusidaro išrūgų.	Skystas arba vidutiniškai klampus arba putų struktūros, nesisluoksniuoją ir nesusidaro išrūgų; jei naudojami kvapiųjų medžiagų gabaliukai,

		išmaišius vienodos konsistencijos, skysta arba klampi. Putojanti varškė yra vienalytė, nesisluoksniuoja ir nesusidaro išrūgų, vienodos konsistencijos, klampi arba skysta.	gabaliukai varškėje yra pastebimi.
4.	Kvapas	Maloniai rūgštus, aromatingas, priklausomai nuo gaminio pobūdžio.	Maloniai rūgštus, būdingas naudojamai kultūrai ir kvapiajai ar aromatinei medžiagai.
5.	Skonis	Maloniai rūgštus, subtilus skonis priklausomai nuo gaminio pobūdžio.	Maloniai rūgštus, saldus arba sūrus, būdingas naudojamai kultūrai ir aromatinei medžiagai.

2.4. Žymėjimas

2.4.1. Pavadinimai

2.4.1.1. Pavadinimai „jogurtas“, „kefyras“, „rūgpienis“, „acidofilinis pienas“ ir „grietinė“ gali būti naudojami 2.1.1 punkte nurodytiems gaminiams ir aromatizuotų variantų, atitinkančių 2.1.2 punkte nustatytus reikalavimus, pavadinime.

2.4.1.2. Gaminių, kuriuose nėra gyvų kultūrų, pavadinime įrašomi žodžiai „rauginto pieno gaminys“ arba „raugintas grietinėlės gaminys“.

2.4.2. Kitas ženklavimas

2.4.2.1. 2.3 dalyje nurodyto gaminio riebalų kiekis nurodomas, jei gaminys yra nugriebtas, mažo riebumo, pusiau nugriebtas arba didelio riebumo. Jei tai 2.1.2 ir 2.1.4 punktuose nurodyti gaminiai, riebalų kiekis nurodomas pagal paprasto produkto proporciją.

2.4.2.2. Rauginto pieno produktų atveju kaip pavadinimo dalis arba su juo susijęs riebalų kiekis gali būti nurodomas procentais pagal svorį, pvz., „1,5 % jogurtas“, „Jogurtas, kuriame yra 1,5 % riebalų“. Skirtumas tarp riebalų kiekio vertės, nurodomos etiketėje, ir vertės, išmatuotos atliekant patikrinimus, gali būti $\pm 0,3\%$, įskaitant matavimo neapibrėžtį; tačiau riebalų kiekis gaminyje negali viršyti mažiausios ir didžiausios verčių pagal riebalų laipsnį.

2.4.2.3. Raugintos grietinėlės gaminių atveju kaip pavadinimo dalis arba su juo susijęs gaminio riebalų kiekis nurodomas procentais pagal masę, pvz., „20 % grietinė“, „Grietinė, kurioje yra 20 % riebalų“. Skirtumas tarp riebalų kiekio vertės, nurodomos etiketėje, ir vertės, išmatuotos atliekant patikrinimus, gali būti $\pm 1,5\%$, įskaitant matavimo neapibrėžtį; tačiau riebalų kiekis gaminyje negali viršyti mažiausios ir didžiausios verčių pagal riebalų laipsnį.

2.4.2.4. Ant gaminių be gyvų kultūrų pakuotės nurodomas mikrobų naikinimo metodas (pvz., terminis apdorojimas) arba tai, kad gaminys buvo kitaip fiziškai apdorotas (pvz., putinimas), jei tai turi didelės įtakos gaminio konsistencijai.

2.4.2.5. Žodžių junginys „su gyvomis kultūromis“ gali būti vartojamas 2.1.1 ir 2.1.2 punktuose nurodytiems gaminiams.