

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės
ūkio ministro
2008 m. birželio 13 d.
įsakymu Nr. 3D-335

SŪRIŲ KOKYBĖS REIKALAVIMŲ APRAŠAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Sūrių kokybės reikalavimų aprašas (toliau – reikalavimai) parengtas pagal *Codex Alimentarius* Komisijos standartą A-6-1978, I perž. – 1999, keitimas 2006 „Sūriai. Bendrieji reikalavimai.“

2. Šie reikalavimai taikomi rinkai tiekiamiems sūriams (KN kodas 0406), atitinkantiems 2-ajame skyriuje pateiktas sąvokas, įskaitant ir tas sūrių rūšis, kurioms yra patvirtinti atskiri arba grupiniai standartai. Atskirų sūrių rūšių ar jų grupių standartuose gali būti specifinių reikalavimų, kurie taikomi tai sūrių rūšiai ar jų grupei.

3. Kiekviena prekė, įvežta iš Europos Bendrijos valstybės narės arba iš Europos ekonominės erdvės (EEE) sutartį pasirašiusios Europos laisvosios prekybos asociacijos (ELPA) valstybės, taip pat ir Turkijos, gali būti be apribojimų tiekama Lietuvos Respublikos rinkai, jeigu ji buvo pagaminta Europos Sąjungos valstybėje narėje ar ELPA valstybėje ar Turkijoje teisėtai būdais arba teisėtai importuota į valstybę narę iš trečiųjų šalių ir ją leidžiama tiekti rinkai toje valstybėje. Laisvo prekės judėjimo apribojimai pateisinami, jeigu neužtikrinamas lygiavertis įvairių susijusių teisėtų interesų apsaugos lygis.

II. SĄVOKOS

4. Šiuose reikalavimuose vartojamos sąvokos:

Sūris – brandintas arba nebrandintas, minkštas arba pusketis, kietas arba labai kietas pieno gaminys (galintis turėti dangą arba apvalkalą), kuriame išrūgų baltymų ir kazeino santykis yra ne didesnis kaip piene, gaunamas:

a) visiškai arba iš dalies sutraukinus nenugriebto, iš dalies nugriebto arba nugriebto pieno, grietinėlės, išrūgų grietinėlės arba pasukų arba bet kokio jų mišinio baltymus veikiant šliužo fermentu arba kitais tinkamais pieno traukinimo fermentais, iš dalies pašalinant dėl sutraukinimo

susidariusias išrūgas (dėl to susidaro didesnė pieno baltymų, ypač kazeino, koncentracija palyginti su mišiniu, iš kurio buvo gaminamas sūris) ir (arba)

b) naudojant kitas gamybos technologijas, apimančias pieno ir (arba) iš jo gautų gaminių baltymų traukinimą, jei galutinis gaminys turi tokias pat fizikines, chemines ir juslines savybes, kaip ir pagamintas a) punkte nurodytu būdu.

Brandintas sūris – sūris, kuris prieš vartojimą turi būti tam tikrą laiką išlaikytas atitinkamoje temperatūroje tam tikromis sąlygomis, kol įvyksta būdingi sūriui fizikiniai ir cheminiai pokyčiai.

Pelėsinis sūris – sūris, kuris bręsta augant tam tikriems pelėsiams jo viduje arba paviršiuje.

Sūryminis sūris – sūryme brandinamas ir laikomas sūris.

Šviežias sūris – sūris, kuris tinka vartoti nebrandintas.

III. SUDĖTIS

5. Sūriams gaminti naudojamas pienas, kuris atitinka reikalavimus, išdėstytus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 853/2004, nustatančiame konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2007 m. spalio 24 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1243/2007 (OL 2007 L 281, p. 8), ir (arba) iš pieno gauti gaminiai.

PASTABA. Kazeinai ir kazeinatai sūrių gamybai gali būti naudojami kaip nurodyta 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 1234/2007, nustatančiame bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (Bendras bendro žemės ūkio rinkų organizavimo reglamentas) (OL 2007 L 299, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. balandžio 14 d. Tarybos reglamentu (EB) Nr. 361/2008 (OL 2008 L 121, p. 1).

6. Leistinos sudedamosios dalys:

6.1. pieno rūgštis ir (arba) aromatinių bakterijų kultūrų raugai ir kitų nekenksmingų mikroorganizmų kultūros;

6.2. saugūs, tinkami pienui traukinti fermentai;

6.3. natrio chloridas;

6.4. geriamasis vanduo, atitinkantis Lietuvos higienos normą HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 (Žin., 2003, Nr. 79-3606);

6.5. prieskoniai, prieskoninės daržovės ar kitos sudedamosios dalys, suteikiančios gaminiui aromatą ar skonį, jeigu jos būdingos ir technologiškai būtinos gaminamai sūrio rūšiai ir neskirtos pakeisti pieno kilmės sudedamosioms dalims.

7. Sūrių gamybai gali būti naudojami maisto priedai taip, kaip nurodyta Lietuvos higienos normoje HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-793 (Žin., 2004, Nr. 45-1491).

IV. HIGIENA IR UŽTERŠTUMAS

8. Sūriai gaminami, laikomi ir gabenami laikantis 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), 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 reglamento (EB) Nr. 853/2004 nuostatų.

9. Sūriuose mikrobiologiniai kriterijai turi neviršyti lygių, nurodytų 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL 2005 L 338, p. 1) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2007 m. gruodžio 5 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1441/2007 (OL 2007 L 322, p. 12).

10. Sūriuose ir žaliavoje pesticidų likučių koncentracija turi neviršyti lygių, nurodytų Lietuvos higienos normoje HN 54:2003 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. V-773 (Žin., 2004, Nr. 45-1487), o teršalų koncentracija neviršyti lygių, nurodytų 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 1881/2006, nustatančiame didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006 L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2007 m. rugsėjo 28 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1126/2007 (OL 2007 L 255, p. 14).

11. Radioaktyvusis užterštumas neturi viršyti lygių, nurodytų 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 pakeitimais, padarytais 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentu (Euratomas) Nr. 2218/89 (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 1 tomas, p. 363), 1989 m. balandžio 12 d. Komisijos reglamente (Euratomas) Nr. 944/89, nustatančiame didžiausius leistinus mažais kiekiais vartojamų maisto produktų radiacinės taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos

atvejo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 1 tomas, p. 347), 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamente (EEB) Nr. 2219/89 dėl specialių maisto produktų ir pašarų eksportavimo sąlygų įvykus branduolinei avarijai arba bet koku kitu nepaprastosios radiologinės padėties atveju (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 11 skyrius, 16 tomas, p. 342).

V. KLASIFIKAVIMAS

12. Atsižvelgiant į tarptautinius prekybos reikalavimus, sūriai klasifikuojami pagal tris pagrindines savybes: brandinimo proceso ypatybes, riebumą ir kietumą.

13. Pagal brandinimo proceso ypatybes sūriai gali būti klasifikuojami į brandintus ir šviežius:

13.1. brandinti sūriai brandinami iš esmės veikiant paviršinei mikroflorai arba sūrio masėje esančiai mikroflorai. Specifinės brandintų sūrių grupės yra pelėsiniai ir sūryminiai sūriai;

13.2. švieži sūriai nebrandinami.

14. Sūrių klasifikavimas pagal riebumą:

Sausosios medžiagos riebalų kiekis, proc.	Sūrio apibūdinimas
Lygus arba daugiau kaip 60	Labai riebus
Lygus arba daugiau kaip 45, bet mažiau kaip 60	Riebus
Lygus arba daugiau kaip 25, bet mažiau kaip 45	Vidutinio riebumo
Lygus arba daugiau kaip 10, bet mažiau kaip 25	Mažo riebumo
Mažiau kaip 10	Liesas

15. Sūrių kietumas vertinamas pagal neriebalinės sūrio medžiagos drėgmės kiekį, kuris apskaičiuojamas pagal formulę:

$$\frac{\text{sūrio drėgmės masė}}{\text{sūrio masė} - \text{sūrio riebalų masė}} \times 100.$$

16. Sūrių klasifikavimas pagal kietumą:

Neriebalinės sūrio medžiagos drėgnis, proc.	Sūrio apibūdinimas
Mažiau kaip 51	Labai kietas

49–56	Kietas
54–69	Pusketis
Daugiau kaip 67	Minkštas

VI. ŽENKLINIMAS

17. Sūriai ženklunami pagal Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 170 (Žin., 2002, Nr. 50-1927; 2004, Nr. 76-2630), Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. 13-530), ir šių reikalavimų 18–21 punktų nuostatas.

18. Gaminio pavadinimas turi būti sūris. Tačiau sūrių, kurių yra patvirtinti atskiri arba grupiniai standartai pavadinime gali nebūti žodžio „sūris“, o tik sūrio rūšis (pvz., Čederis, Gouda), jei žodžio „sūris“ nebuvimas nekelia abejonių dėl gaminio atpažinimo. Taip pat gali būti vartojamas simbolinis pavadinimas (pvz., Sūris „Germantas“ arba „Germanto“ sūris“).

19. Jeigu gaminys vadinamas tik žodžiu „sūris“ be sūrio rūšies arba simbolinio įvardijimo, gaminio pavadinimas gali būti papildomas sūrio klasifikaciniu apibūdinimu pagal šių reikalavimų 4 ir 16 punktus.

20. Etiketėje turi būti nurodytas sūrio sausosios medžiagos riebalų kiekis procentais arba sūrio masės riebalų kiekis procentais. Papildomai gali būti nurodomas sūrio klasifikacinis apibūdinimas pagal šių reikalavimų 14 punktą.

21. Tuo atveju, kai sūrio sudėtyje yra prieskonių, prieskoninių daržovių ar kitų ne pieno kilmės sudedamųjų dalių, sūrio pavadinimas turėtų būti papildytas žodžiais „Sūris su _____“, į tuščią tarpą įrašant bendruosius ar įprastinius prieskonių, prieskoninių daržovių ar kitų sudedamųjų dalių pavadinimus.

22. Gaminį, neatitinkančių šių reikalavimų ir nepriskiriamų KN 0406 kodui, kai juos gaminant pagal įprastinę sūrių gamybos technologiją naudojamas iš dalies nugriebtas pienas pridedant augalinių riebalų, pavadinimas turi būti „Sūrio gaminys su augaliniais riebalais“. Pateikiant pavadinimą etiketėje visi žodžiai turi būti to paties šrifto ir dydžio raidėmis vienoje vietoje. Gaminį, kurie gaminami iš pieno kilmės baltymų, augalinių riebalų nesilaikant įprastinės sūrių gamybos technologijos, tačiau savo forma, konsistencija ir savybėmis panašiomis į sūrius, pavadinime negali būti žodžio „sūris“. Tokio gaminio pavadinimas turi būti „Baltyminis gaminys“.

VII. PAMATINIAI MĖGINIŲ ĖMIMO IR ANALIZĖS METODAI

23. Mėginiai imami pagal LST EN ISO 707:1999 „Pienas ir pieno produktai. Mėginių ėmimo taisyklės (ISO 707:1997)“.

24. Riebalų kiekis nustatomas pagal LST EN ISO 1735:2005 „Sūris ir lydyto sūrio produktai. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas (pamatinis metodas) (ISO 1735:2004)“.

25. Sausosios medžiagos kiekis nustatomas pagal LST EN ISO 5534:2005 „Sūris ir lydytas sūris. Visuminio sausųjų medžiagų kiekio nustatymas (pamatinis metodas) (ISO 5534:2004)“.

PASTABA. Sūriai gali būti tiriami ir kitais įprastiniais bei lygiaverčiais pagal tikslumą metodais, kaip nurodyta 2008 m. kovo 5 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 273/2008, nustatančio išsamias Tarybos reglamento (EB) Nr. 1255/1999 taikymo taisykles, susijusias su pieno ir pieno produktų analizės bei kokybės vertinimo metodais (OL 2008 L 88, p. 1), 2 straipsnyje.
