

Suvestinė redakcija nuo 2023-09-01

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2013, Nr. [43-2140](#), i. k. 1132250ISAK000V-408

Nauja redakcija nuo 2018-05-01:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

LIETUVOS RESPUBLIKOS SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

ĮSAKYMAS

**DĖL LIETUVOS HIGIENOS NORMOS HN 132:2013 „MAISTO PRODUKTŲ IR
MAISTO INGREDIENTŲ GAMYBOJE LEIDŽIAMAI NAUDOTI EKSTRAHENTAI“
PATVIRTINIMO**

2013 m. balandžio 22 d. Nr. V-408

Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo 9 straipsnio 2 dalies 1 punktu, įgyvendindamas 2009 m. balandžio 23 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 2009/32/EB dėl valstybių narių įstatymų, reglamentuojančių maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje naudojamus ekstrahentus, suderinimo su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2023 m. sausio 26 d. Komisijos direktyva (ES) 2023/175, kuria dėl 2-metiloksolano iš dalies keičiama Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2009/32/EB:

Preambulės pakeitimai:

Nr. [V-774](#), 2023-07-05, paskelbta TAR 2023-07-05, i. k. 2023-14044

1. T v i r t i n u Lietuvos higienos normą HN 132:2013 „Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“ (pridedama).
2. P a v e d u šio įsakymo vykdymo kontrolę viceministrui pagal veiklos sritį.

SVEIKATOS APSAUGOS MINISTRAS

VYTENIS POVILAS ANDRIUKAITIS

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos
ministro 2013 m. balandžio 22 d. įsakymu
Nr. V-408

**LIETUVOS HIGIENOS NORMA HN 132:2013
„MAISTO PRODUKTŲ IR MAISTO INGREDIENTŲ GAMYBOJE LEIDŽIAMŲ
NAUDOTI EKSTRAHENTAI“**

**I SKYRIUS
TAIKymo SRITIS**

Pakeistas skyriaus pavadinimas:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

1. Ši higienos norma taikoma maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje naudojamiems ar numatytiems naudoti ekstrahentams. Ji taip pat taikoma į Europos Sąjungą importuojamų maisto produktų ar maisto ingredientų gamyboje naudojamiems ar numatytiems naudoti ekstrahentams.

2. Ši higienos norma taip pat taikoma kitoms Europos ekonominės erdvės susitarimą pasirašiusioms šalims.

3. Ši higienos norma netaikoma maisto priedų, vitaminų ir kitų maistinių priedų gamyboje naudojamiems ekstrahentams, jei tokie maisto priedai, vitaminai ar maistiniai priedai nėra išvardyti šios higienos normos priede. Ji taip pat netaikoma ekstrahentams ar maisto produktams, kuriuos ketinama eksportuoti už Europos Sąjungos ribų.

**II SKYRIUS
SĄVOKOS IR APIBRĖŽTYS**

Pakeistas skyriaus pavadinimas:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

4. Šioje higienos normoje vartojamos sąvokos ir jų apibrėžtys:

4.1. **ekstrahentas** – tirpiklis, kuris naudojamas ekstrahavimo procese apdorojant žaliavas, maisto produktus ar tų produktų komponentus ar ingredientus, o vėliau pašalinamas, ir kurio technologiškai neišvengiamų likučių ar jo darinių gali likti maisto produkte ar maisto ingrediente;

4.2. **tirpiklis** – bet kokia maisto produktui ar bet kokiam jo komponentui, įskaitant ir bet kokius teršalus, esančius tame maisto produkte ar ant jo, tirpinti naudojama medžiaga.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

**III SKYRIUS
MAISTO PRODUKTŲ IR MAISTO INGREDIENTŲ GAMYBOJE LEIDŽIAMŲ
NAUDOTI EKSTRAHENTAI**

Pakeistas skyriaus pavadinimas:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

5. Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje kaip ekstrahentus leidžiama naudoti šios higienos normos priedo 1, 2 ir 3 lentelėse išvardytas medžiagas, laikantis nurodytų jų naudojimo sąlygų ir neviršijant didžiausių leistinų likučių.

6. Kaip ekstrahentai negali būti naudojamos šios higienos normos priede neišvardytos medžiagos, taip pat negali būti išplečiamos naudojimo sąlygos arba padidintos leistinos ekstrahentų likučių normos, nurodytos priede.

7. Prekyba maisto produktais arba maisto ingredientais dėl priežasčių, susijusių su naudojamais ekstrahentais ar jų likučiais, jei jie atitinka šios higienos normos nuostatas,

negali būti draudžiama, apribojama ar trukdoma.

8. Naudojant maisto priedus, vitaminus ir kitus maistinius priedus neturi būti gaminami tokie maisto produktai, kuriuose esantis ekstrahento likutis keltų grėsmę žmonių sveikatai.

9. Ši higienos norma taikoma nepažeidžiant pagal konkretesnes Europos Sąjungos taisykles priimtų nuostatų.

10. Vandeni, kuriame yra ištirpintų rūgštingumą ar šarmingumą reguliuojančių medžiagų, kitų tirpiklio savybių turinčių medžiagų, leidžiama naudoti kaip ekstrahentą maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje.

11. Priede išvardyti ekstrahentai turi atitikti šiuos grynumo kriterijus:

11.1. juose neturi būti toksiškai pavojingo bet kurio elemento ar medžiagos kiekio;

11.2. juose neturi būti daugiau kaip 1 mg/kg arseno arba daugiau kaip 1 mg/kg švino.

12. Jeigu gavus naujos informacijos ar pakartotinai įvertinus turimą informaciją yra priežasčių manyti, jog bet kurios priede išvardytos medžiagos naudojimas maisto produktuose arba vieno ar daugiau iš 11 punkte nurodytų komponentų, esančių tokiose medžiagose, kiekis, nors ir atitinkantis šioje higienos normoje nustatytas sąlygas, galėtų kelti grėsmę žmonių sveikatai, tokių medžiagų naudojimas turi būti laikinai sustabdomas ar apribojamas, apie tai nedelsiant pranešama kitoms valstybėms narėms ir Europos Komisijai pagrindžiant tokį sprendimą.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

13. Apsaugos priemonės, nurodytos šios higienos normos 12 punkte, taikomos iki atitinkamų Europos Komisijos priimtų priemonių įsigaliojimo.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

14. Medžiagomis, išvardytomis priede, numatytomis naudoti kaip ekstrahentai maisto produktuose, gali būti prekiaujama, jei ant jų pakuočių, taros arba etiketėse, išskyrus šios higienos normos 15 punkte nurodytą atvejį, pateikta aiškiai matoma, įskaitoma ir neištrinama ši informacija:

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

14.1. komercinis pavadinimas, kaip nurodyta priede;

14.2. aiški nuoroda, kad medžiaga yra tinkamos kokybės maistui ar maisto ingredientams ekstrahuoti;

14.3. nuoroda, pagal kurią galima identifikuoti siuntą ar partiją;

14.4. gamintojo, pakuotojo arba pardavėjo, įsteigto Europos Sąjungoje, pavadinimas ir adresas;

14.5. grynasis kiekis tūrio vienetais;

14.6. jei reikia, specialios saugojimo ar naudojimo sąlygos.

15. Šios higienos normos 14.3–14.6 papunkčiuose nurodyta informacija gali būti pateikta tik su prekių siunta ar partija susijusiuose prekybos dokumentuose, kuriuos reikia pateikti pristatant prekes arba prieš jų pristatymą.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

16. Europos Sąjungos teisės aktuose nustatyti tikslesni ir išsamesni reikalavimai dėl svorio ir pavojingų medžiagų ir mišinių klasifikavimo, pakavimo ir ženklinimo taikomi kartu su šios higienos normos 14 ir 15 punktų reikalavimais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

17. Draudžiama parduoti ekstrahentus, jei šios higienos normos 14 punkte nurodyta informacija nėra pateikta pirkėjams lengvai suprantama kalba, išskyrus atvejus, kai buvo

imtas kitų priemonių, užtikrinančių, kad pirkėjas būtų informuotas. Šios higienos normos 14 punkte nurodyta informacija gali būti pateikta įvairiomis kalbomis.

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

Lietuvos higienos normos HN 132:2013
 „Maisto produktų ir maisto ingredientų
 gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“
 priedas

**EKSTRAHENTAI, KURIUOS GALIMA NAUDOTI APDOROJANT ŽALIAVAS,
 MAISTO PRODUKTUS, MAISTO KOMPONENTUS AR MAISTO INGREDIENTUS**

1. Ekstrahentai, naudotini visoms paskirtims pagal geros gamybos praktiką¹⁾

Eil. Nr.	Ekstrahento pavadinimas
1.	Propanas
2.	Butanas
3.	Etilacetatas
4.	Etanolis
5.	Anglies dioksidas
6.	Acetonas (draudžiama naudoti acetoną rafinuojant alyvų išspaudų aliejų)
7.	Azoto oksidas
¹⁾ Laikoma, kad ekstrahentas naudojamas pagal geros gamybos praktiką, jeigu jį panaudojus lieka tik technologiškai neišvengiami ir nekeliantys grėsmės žmonių sveikatai likučių arba darinių kiekiai.	

2. Ekstrahentai, kuriems nustatytos naudojimo sąlygos

Eil. Nr.	Pavadinimas	Naudojimo sąlygos (ekstrahavimo aprašymas)	Didžiausios leistinos likučio normos ekstrahuojamame maisto produkte ar maisto ingrediente
1.	Heksanas ¹⁾	Riebalų ir aliejaus gamyba ar frakcionavimas ir kakavos sviesto gamyba	1 mg/kg riebaluose, aliejuje ar kakavos svieste
		Baltyminių produktų, iš kurių pašalinti riebalai, ir miltų, iš kurių pašalinti riebalai, ruošimas	10 mg/kg maisto produktuose, turinčiuose baltyminių produktų, iš kurių pašalinti riebalai, ar miltų, iš kurių pašalinti riebalai
			30 mg/kg galutiniam vartotojui parduodamuose sojos produktuose, iš kurių pašalinti riebalai
		Grūdų, iš kurių pašalinti riebalai, gemalų ruošimas	5 mg/kg grūdų, iš kurių pašalinti riebalai, gemaluose
2.	Metilacetatas	Kofeino arba dirginamųjų bei karčiųjų medžiagų šalinimas iš kavos pupelių ir arbatžolių	20 mg/kg kavos pupelėse ar arbatžolėse

Eil. Nr.	Pavadinimas	Naudojimo sąlygos (ekstrahavimo aprašymas)	Didžiausios leistinos likučio normos ekstrahuojamame maisto produkte ar maisto ingrediente
		Cukraus gamyba iš maistinės melasos	1 mg/kg cukruje
3.	Etilmetilketonas ²⁾	Riebalų ir aliejaus frakcionavimas	5 mg/kg riebaluose ar aliejuje
		Kofeino arba dirginamųjų bei karčiųjų medžiagų šalinimas iš kavos pupelių ir arbatžolių	20 mg/kg kavos pupelėse ar arbatžolėse
4.	Dichlormetanas	Kofeino arba dirginamųjų bei karčiųjų medžiagų šalinimas iš kavos pupelių ir arbatžolių	2 mg/kg skrudintose kavos pupelėse ir 5 mg/kg arbatžolėse
5.	Dimetileteris	Gyvūninių baltyminių produktų, iš kurių pašalinti riebalai, įskaitant želatiną ³⁾ , gamyba	0,009 mg/kg gyvūniniuose baltyminiuose produktuose, iš kurių pašalinti riebalai, įskaitant želatiną
		Kolageno ⁴⁾ ir kolageno darinių, išskyrus želatiną, gamyba	3 mg/kg kolagene ir kolageno dariniuose, išskyrus želatiną
6.	Metanolis	Naudoti visais atvejais	10 mg/kg
7.	2-propanolis	Naudoti visais atvejais	10 mg/kg
8.	2-metiloksolanas	Riebalų ir aliejaus gamyba ar frakcionavimas ir kakavos sviesto gamyba	1 mg/kg riebaluose, aliejuje ar kakavos svieste
		Baltyminių produktų, iš kurių pašalinti riebalai, ir miltų, iš kurių pašalinti riebalai, ruošimas	10 mg/kg maisto produktuose, kurių sudėtyje yra baltyminių produktų, iš kurių pašalinti riebalai, ar miltų, iš kurių pašalinti riebalai
			30 mg/kg galutiniam vartotojui parduodamuose sojos produktuose, iš kurių pašalinti riebalai
		Grūdų, iš kurių pašalinti riebalai, gemalų ruošimas	5 mg/kg grūdų, iš kurių pašalinti riebalai, gemaluose“

¹⁾ Heksanas – komercinis produktas, kuris iš esmės sudarytas iš alifatinių sočiųjų angliavandenilių, turinčių šešis anglies atomus, ir kuris distiliuojamas 64–70 °C temperatūroje. Draudžiama kartu naudoti heksaną ir etilmetilketoną.

²⁾ n-heksano kiekis šiame tirpiklyje neturėtų viršyti 50 mg/kg. Draudžiama kartu naudoti heksaną ir etilmetilketoną.

³⁾ Želatina – tai natūralūs tirpūs baltymai (stingstantys arba nestingstantys), gauti iš dalies hidrolizuojant kolageną, pagamintą iš gyvūnų kaulų, kailių ir odų, sausgyslių

Eil. Nr.	Pavadinimas	Naudojimo sąlygos (ekstrahavimo aprašymas)	Didžiausios leistinos likučio normos ekstrahuojamame maisto produkte ar maisto ingrediente
ir gyslų, pagal atitinkamus 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. <i>specialusis leidimas</i>, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), (toliau – Reglamentas (EB) Nr. 853/2004) reikalavimus. ⁴⁾ Kolagenas – tai baltymo pagrindo produktas, gautas iš gyvūnų kaulų, kailių, odų ir sausgyslių ir pagamintas pagal atitinkamus Reglamentas (EB) Nr. 853/2004 reikalavimus.			

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

Nr. [V-774](#), 2023-07-05, paskelbta TAR 2023-07-05, i. k. 2023-14044

3. Ekstrahentai, kuriems nustatytos naudojimo sąlygos

Eil. Nr.	Pavadinimas	Didžiausios leistinos likučių normos maisto produktuose (dėl ekstrahentų naudojimo ruošiant kvapiąsias medžiagas iš natūralių žaliavų)
1.	Dietilo eteris	2 mg/kg
2.	Heksanas ¹⁾	1 mg/kg
3.	Cikloheksanas	1 mg/kg
4.	Metilacetatas	1 mg/kg
5.	1-butanolis	1 mg/kg
6.	2-butanolis	1 mg/kg
7.	Etilmetilketonas ¹⁾	1 mg/kg
8.	Dichlormetanas	0,02 mg/kg
9.	Metanolis	1,5 mg/kg
10.	1-propanolis	1 mg/kg
11.	2-propanolis	1 mg/kg
12.	1,1,1,2-tetrafluoretanas	0,02 mg/kg
13.	2-metiloksolanas	1 mg/kg
	¹⁾ Draudžiama kartu naudoti heksaną ir etilmetilketoną.	

Punkto pakeitimai:

Nr. [V-774](#), 2023-07-05, paskelbta TAR 2023-07-05, i. k. 2023-14044

4. Konkretūs priede išvardytų ekstrahentų grynumo kriterijai

2-metiloksolanas	
CAS numeris	96-47-9
Analizė	Kiekis ne mažesnis nei 99,9 %, išreiškiant sausos medžiagos svoriu
Grynumas	

Furanas	Ne daugiau kaip 50 mg/kg (išreiškiant sausos medžiagos svoriu)
2-metilfuranas	Ne daugiau kaip 500 mg/kg (išreiškiant sausos medžiagos svoriu)
Etanolis	Ne daugiau kaip 450 mg/kg (išreiškiant sausos medžiagos svoriu)

Papildyta punktu:

Nr. [V-774](#), 2023-07-05, paskelbta TAR 2023-07-05, i. k. 2023-14044

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija, Įsakymas

Nr. [V-641](#), 2017-06-02, paskelbta TAR 2017-06-06, i. k. 2017-09609

Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2013 m. balandžio 22 d. įsakymo Nr. V-408 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 132:2013 „Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“ patvirtinimo“ pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija, Įsakymas

Nr. [V-774](#), 2023-07-05, paskelbta TAR 2023-07-05, i. k. 2023-14044

Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2013 m. balandžio 22 d. įsakymo Nr. V-408 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 132:2013 „Maisto produktų ir maisto ingredientų gamyboje leidžiami naudoti ekstrahentai“ patvirtinimo“ pakeitimo