PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro 2015 m. vasario 9 d.
įsakymu Nr. 3D-78

MĖSOS GAMINIŲ TECHNINIS REGLAMENTAS

Mėsos gaminių techninis reglamentas (toliau – reglamentas) parengtas atsižvelgiant į Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 20 d. nutarimą Nr. 617 „Dėl Keitimosi informacija apie standartus, techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras taisyklių patvirtinimo“, įgyvendinantį 1998 m. birželio 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 98/34/EB, nustatančią informacijos apie techninius standartus ir reglamentus teikimo tvarką (OL *2004 m. specialusis leidimas*, 13 skyrius, 20 tomas, p. 337), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1025/2012 (OL 2012 L 316, p. 12).

I. TAIKYMO SRITIS

1. Šis reglamentas taikomas tinkamiems tiesiogiai vartoti mėsos gaminiams.

2. Šio reglamento reikalavimai netaikomi, jei mėsos gaminiai teisėtai pagaminti ir (arba) pateikti rinkai kitoje Europos Sąjungos valstybėje narėje ar Turkijoje arba teisėtai pagaminti Europos laisvosios prekybos asociacijos valstybėje, kuri yra Europos ekonominės erdvės susitarimo susitariančioji šalis, su sąlyga, kad užtikrinamas toks pat saugumo ir vartotojo informacijos lygis, kokio siekiama šiuo reglamentu.

3. Reglamento reikalavimų privalo laikytis visi ūkio subjektai, tiekiantys mėsos gaminius Lietuvos Respublikos rinkai.

II. SĄVOKOS

4. Šiame reglamente vartojamos sąvokos:

4.1. **mėsos gaminys** – kaip apibrėžta 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. specialusis leidimas,* 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. spalio 27 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1137/2014 (OL 2014 L 307, p. 28), I priedo 7.1 punkte;

4.2. **mėsa –** kaip apibrėžta reglamento (EB) Nr. 853/2004 I priedo 1.1 punkte;

4.3. **mėsos baltymas** – mėsos raumeninio ir jungiamojo audinių baltymas;

4.4. **mechaniškai atskirta mėsa** – kaip apibrėžta reglamento (EB) Nr. 853/2004 I priedo 1.14 punkte;

4.5. **valgomieji subproduktai** – kaip apibrėžta reglamento (EB) Nr. 853/2004 I priedo 1.11 punkte;

4.6. **baltyminis mėsos pakaitalas** – į mėsos gaminius dedama medžiaga, kurios didžiąją technologines funkcijas atliekančių maisto medžiagų dalį sudaro ne mėsos kilmės baltymai (sojos baltymų izoliatas, kviečių baltymų koncentratas, kiaušinių milteliai, kraujo plazma, lieso pieno milteliai ir kt.). Baltyminiais mėsos pakaitalais keičiama dalis mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų;

4.7. **mėsos gaminių užpildas** (toliau – užpildas) **–** į mėsos gaminius dedama medžiaga, kurios didžiąją technologines funkcijas atliekančių maisto medžiagų dalį sudaro angliavandeniai (kukurūzų krakmolas, kviečių miltai, bulvių skaidulos ir kt.). Mėsos gaminių užpildai sugeria vandenį ir (ar) riebalus;

4.8. **brandinimas** – mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų su kitomis sudedamosiomis dalimis ar be jų laikymas tam tikromis aplinkos sąlygomis siekiant, kad gaminiai įgautų būdingas juslines savybes;

4.9. **terminis apdorojimas** – mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų su kitomis sudedamosiomis dalimis ar be jų kaitinimas karštame ore, vandenyje, vandens garuose, riebaluose arba kitoje terpėje iki ne žemesnės kaip 68 °C vidinės gaminio temperatūros tam tikrą laiką, būtiną mikrobiologinei gaminio saugai užtikrinti;

4.10. **virimas** – terminis apdorojimas vandenyje arba vandens garais;

4.11. **kepimas** – terminis apdorojimas ore arba riebaluose;

4.12. **sterilizavimas** – terminis apdorojimas iki ne žemesnės kaip 100 °C vidinės gaminio temperatūros;

4.13. **karštasis rūkymas** – terminis apdorojimas aukštesnės kaip 35 ºC temperatūros nevisiško degimo medienos dūmais;

4.14. **šaltasis rūkymas** – mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų su kitomis sudedamosiomis dalimis ar be jų apdorojimas ne aukštesnės kaip 35 ºC temperatūros nevisiško degimo medienos dūmais;

4.15. **džiovinimas** – natūralus ar dirbtinis mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų su kitomis sudedamosiomis dalimis ar be jų drėgmės sumažinimas;

4.16. **vytinimas** – mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų su kitomis sudedamosiomis dalimis ar be jų brandinimas džiovinant (technologinio proceso pradžioje gali būti trumpai šaltai rūkoma);

4.17 **sūdymas** – mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų su kitomis sudedamosiomis dalimis ar be jų apdorojimas druska arba sūrymu su nitritais ir (ar) nitratais arba be jų;

4.18. **dešra** – gaminys iš smulkintos mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų bei kitų sudedamųjų dalių, sukimštų į natūralų ar dirbtinį apvalkalą;

4.19. **dešrelė** – iki 38 mm skersmens dešra;

4.20. **sardelė** – 28–38 mm skersmens virta dešrelė;

4.21. **kepamoji dešrelė** – į valgomąjį apvalkalą sukimšta kepti skirta virta dešrelė, kurią gaminant nenaudojami nitritai ir nitratai;

4.22. **virta dešra** – iš mėsos emulsijos su kitomis sudedamosiomis dalimis pagaminta termiškai apdorota dešra, kuri technologinio proceso metu yra verdama;

4.23. **sterilizuota dešra** – iš mėsos emulsijos su kitomis sudedamosiomis dalimis pagaminta termiškai apdorota dešra, kuri technologinio proceso metu yra sterilizuojama;

4.24. **kepta dešra** – termiškai apdorota dešra, kuri technologinio proceso metu yra kepama;

4.25. **virta rūkyta dešra** – termiškai apdorota dešra, kuri technologinio proceso metu yra brandinama, verdama, džiovinama ir šaltai rūkoma;

4.26. **karštai rūkyta dešra** – termiškai apdorota dešra, kuri technologinio proceso metu yra brandinama, verdama ir karštai rūkoma arba brandinama ir karštai rūkoma;

4.27. **šaltai rūkyta dešra** – termiškai neapdorota dešra, kuri technologinio proceso metu yra brandinama, šaltai rūkoma ir džiovinama;

4.28. **mažai rūkyta dešra** – termiškai neapdorota dešra, kuri technologinio proceso metu yra brandinama ir trumpai šaltai rūkoma;

4.29. **skilandis** – į kiaulės pūslę, skrandį, galvijo akląją žarną ar didelio skersmens dirbtinį apvalkalą sukimštos stambiai smulkintos mėsos ir kitų sudedamųjų dalių termiškai neapdorotas gaminys, kuris technologinio proceso metu yra brandinamas, šaltai rūkomas ir džiovinamas;

4.30. **vytinta dešra** – termiškai neapdorota dešra, kuri technologinio proceso metu yra vytinama;

4.31. **tepamoji dešra** – tepios konsistencijos termiškai neapdorota dešra, kuri technologinio proceso metu yra pagreitintai brandinama;

4.32. **subproduktų dešra** – iš valgomųjų subproduktų ir kitų sudedamųjų dalių ar be jų pagaminta termiškai apdorota dešra, kurios visa žaliava ar jos dalis dažniausiai yra termiškai apdorota;

4.33. **kepeninė dešra** – subproduktų dešra, kurią sudaro ne mažiau kaip 10 proc. kepenų;

4.34. **kraujinė dešra** – su krauju ar hemoglobinu pagaminta subproduktų dešra;

4.35. **paštetas** – iš smulkintos mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų bei kitų sudedamųjų dalių pagamintas tepios konsistencijos termiškai apdorotas gaminys;

4.36. **kepenų paštetas** – paštetas, kurį sudaro ne mažiau kaip 10 proc. kepenų;

4.37. **slėgtainis** – iš smulkintų daug kolageno turinčių paprastai termiškai apdorotų valgomųjų subproduktų (galvų mėsos, kiaulių odelių ir pan.) ir kitų sudedamųjų dalių pagaminta termiškai apdorota dešra ar tam tikros formos suslėgtas termiškai apdorotas gaminys;

4.38. **vyniotinis** – gaminys, kurį sudaro tam tikru būdu paruošti ir į ritinį suvynioti mėsos gabalai ir (ar) valgomieji subproduktai su kitomis sudedamosiomis dalimis;

4.39. **mėsos gaminys drebučiuose** – iš sustingusio želatinos ar kitos stingdomosios medžiagos tirpalo ir termiškai apdorotos mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų bei kitų sudedamųjų dalių pagamintas termiškai apdorotas gaminys;

4.40. **mėsos duona** – iš mėsos emulsijos ir (ar) smulkintos mėsos ir (ar) valgomųjų subproduktų bei kitų sudedamųjų dalių pagamintas tam tikros formos termiškai apdorotas gaminys;

4.41. **forminis kumpis** – iš stambiai smulkintų kumpio ar mentės raumenų ir kitų sudedamųjų dalių pagamintas tam tikros formos termiškai apdorotas gaminys;

4.42. **forminė mėsa** – iš stambiai smulkintos mėsos su smulkiai smulkinta mėsa arba be jos ir kitų sudedamųjų dalių pagamintas tam tikros formos termiškai apdorotas gaminys;

4.43. **gabalinis mėsos gaminys** – iš mėsos žaliavai būdingos anatominės formos gabalų (nugarinės, kumpio, mentės, sprandinės, išpjovos ir kt.) ir kitų sudedamųjų dalių pagamintas gaminys;

4.44. **gabalinis subproduktų gaminys** – iš valgomųjų subproduktų žaliavai būdingos anatominės formos gabalų (liežuvio, ausų, inkstų ir kt.) ir kitų sudedamųjų dalių pagamintas gaminys;

4.45. **keptas gabalinis mėsos gaminys** – termiškai apdorotas gabalinis mėsos gaminys, kuris technologinio proceso metu yra kepamas;

4.46. **virtas gabalinis mėsos gaminys** – termiškai apdorotas gabalinis mėsos gaminys, kuris technologinio proceso metu yra verdamas;

4.47. **karštai rūkytas gabalinis mėsos gaminys** – termiškai apdorotas gabalinis mėsos gaminys, kuris technologinio proceso metu yra brandinamas, verdamas ir karštai rūkomas arba brandinamas ir karštai rūkomas;

4.48. **šaltai rūkytas gabalinis mėsos gaminys** – termiškai neapdorotas gabalinis mėsos gaminys, kuris technologinio proceso metu yra brandinamas, šaltai rūkomas ir džiovinamas;

4.49. **mažai rūkytas gabalinis mėsos gaminys** – gabalinis mėsos gaminys, kuris technologinio proceso metu yra brandinamas, trumpai karštai rūkomas, džiovinamas. Trumpalaikio karšto rūkymo

metu termiškai apdorojama tik gaminio išorė, todėl pats mėsos gaminys laikomas termiškai neapdorotu;

4.50. **vytintas gabalinis mėsos gaminys** – termiškai neapdorotas gabalinis mėsos gaminys, kuris technologinio proceso metu yra vytinamas;

4.51. **sūdytas gabalinis mėsos gaminys** – termiškai neapdorotas gabalinis mėsos gaminys, kuris technologinio proceso metu yra brandinamas sūdant (gali būti trumpai šaltai rūkomas).

III. KOKYBĖS IR SUDĖTIES REIKALAVIMAI

5. Mėsos gaminiai pagal apdorojimą skirstomi į termiškai apdorotus ir termiškai neapdorotus mėsos gaminius.

6. Mėsos gaminiai pagal kokybės rodiklius skirstomi į aukščiausios, pirmos ir antros rūšies mėsos gaminius. Mėsos gaminių kokybės rodikliai turi atitikti 1 ir 2 lentelėje nurodytus rodiklius.

1 lentelė. Termiškai apdorotų mėsos gaminių kokybės rodikliai

Termiškai apdorotų mėsos gaminių grupės	Rodikliai ir jų reikšmės				
	mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų kiekis, proc., ne mažiau kaip	drėgnis, proc., ne daugiau kaip	riebalų kiekis, proc., ne daugiau kaip	baltyminių mėsos pakaitalų kiekis, proc., ne daugiau kaip	krakmolo kiekis, proc., ne daugiau kaip
1. Virtos ar sterilizuotos dešros					
aukščiausia rūšis	8	69	22	-	-
pirma rūšis	6	72	22	2	3
antra rūšis	5	75	neribojama	2	neribojama
2. Virtos ar sterilizuotos dešrelės ir sardelės, kepamosios dešrelės					
aukščiausia rūšis	9	68	24	-	-
pirma rūšis	7,5	70	25	2	3
antra rūšis	5,5	75	neribojama	2	neribojama
3. Virtos ar sterilizuotos kepeninės, kraujinės bei subproduktų dešros ir dešrelės, virti ar sterilizuoti kepenų paštetai, virti ir sterilizuoti paštetai					
aukščiausia rūšis	neribojama	65	24	-	-
pirma rūšis	neribojama	72	30	2	3
antra rūšis	neribojama	75	neribojama	2	neribojama
4. Virti ar sterilizuoti gabaliniai mėsos ar gabaliniai subproduktų gaminiai, virti ar sterilizuoti forminiai kumpiai					

aukščiausia rūšis	14	75	neribojama	-	-
pirma rūšis	12	78	neribojama	2	neribojama
antra rūšis	9	80	neribojama	2	neribojama
5. Virti ar sterilizuoti vyniotiniai, virta ar sterilizuota forminė mėsa					
aukščiausia rūšis	14	73	neribojama	-	-
pirma rūšis	12	75	neribojama	2	2
antra rūšis	9	78	neribojama	2	neribojama
6. Virti ar sterilizuoti slėgtainiai					
aukščiausia rūšis	7	68	20	-	-
pirma rūšis	5	72	30	2	3
antra rūšis	neribojama	75	neribojama	2	neribojama
7. Virti ar sterilizuoti mėsos gaminiai drebučiuose					
aukščiausia rūšis	8	75	8	-	-
pirma rūšis	neribojama	80	15	2	3
8. Virtos rūkytos dešros ir dešrelės					
aukščiausia rūšis	11	52	29	-	-
aukščiausia rūšis (didesnio kaip 65 mm skersmens)	11	58	29	-	-
pirma rūšis	9	58	29	2	3
antra rūšis	7	62	neribojama	2	neribojama
9. Virtos rūkytos kepeninės, kraujinės, subproduktų dešros ir dešrelės, keptos kepeninės, kraujinės, subproduktų dešros ir dešrelės					
aukščiausia rūšis	neribojama	60	21	-	-
pirma rūšis	neribojama	62	25	2	3
antra rūšis	neribojama	65	neribojama	2	neribojama
10. Karštai rūkytos dešros ir dešrelės, keptos dešros ir dešrelės					
aukščiausia rūšis	11	55	28	-	-
aukščiausia rūšis (didesnio kaip 65 mm skersmens)	11	60	28	-	-
pirma rūšis	9	65	30	2	3
antra rūšis	6	68	neribojama	2	neribojama
11. Kepta, virta ar sterilizuota mėsos duona, kepti ar karštai rūkyti vyniotiniai, kepta ar karštai rūkyta forminė mėsa, kepti ar karštai rūkyti riebūs gabaliniai mėsos gaminiai (šoninės, pažandės ir kt.)					
aukščiausia rūšis	14	68	neribojama	-	-
pirma rūšis	10	72	neribojama	2	3
antra rūšis	6	75	neribojama	2	neribojama
12. Kepti ar karštai rūkyti forminiai kumpiai, kepti ar karštai rūkyti gabaliniai mėsos gaminiai					
aukščiausia rūšis	17	75	neribojama	-	-
pirma rūšis	13	75	neribojama	2	2
antra rūšis	9	75	neribojama	2	neribojama

2 lentelė. Termiškai neapdorotų mėsos gaminių kokybės rodikliai

	Rodikliai ir jų reikšmės

Termiškai neapdorotų mėsos gaminių grupės	mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų kiekis, proc., ne mažiau kaip	drėgnis, proc., ne daugiau kaip	baltyminių mėsos pakaitalų kiekis, proc., ne daugiau kaip
1. Šaltai rūkytos iki 65 mm skersmens dešros ir dešrelės			
aukščiausia rūšis	18	35	-
pirma rūšis	15	40	2
antra rūšis	9	45	2
2. Šaltai rūkytos didesnio kaip 65 mm skersmens dešros			
aukščiausia rūšis	18	38	-
pirma rūšis	15	45	2
antra rūšis	9	50	2
3. Skilandžiai			
aukščiausia rūšis	18	35	-
pirma rūšis	16	40	2
4. Šaltai rūkyti gabaliniai mėsos ar gabaliniai subproduktų gaminiai, šaltai rūkyti vyniotiniai, sūdyti gabaliniai mėsos gaminiai			
aukščiausia rūšis	25	55	-
pirma rūšis	20	60	1
5. Tepamosios dešros ir dešrelės			
aukščiausia rūšis	12	52	-
pirma rūšis	7	55	2
6. Vytintos dešros ir dešrelės			
aukščiausia rūšis	20	33	-
pirma rūšis	17	38	2
7. Vytinti gabaliniai mėsos gaminiai			
aukščiausia rūšis	27	40	-
pirma rūšis	20	45	1
8. Sūdyti ar šaltai rūkyti lašiniai			
aukščiausia rūšis (kiaulių skerdenų nugaros lašiniai)	neribojama	20	-
pirma rūšis (lašiniai iš kiaulių skerdenų įvairių vietų, išskyrus nugaros)	neribojama	25	-
9. Mažai rūkytos dešros ir dešrelės			
aukščiausia rūšis	15	50	-
pirma rūšis	10	55	1
10. Mažai rūkyti gabaliniai mėsos gaminiai			
aukščiausia rūšis	22	72	-
pirma rūšis	20	75	1
11. Šaltai rūkyti, mažai rūkyti ar vytinti riebūs gabaliniai mėsos gaminiai (šoninės, pažandės ir kt.), šaltai rūkyti lašiniuočiai			
aukščiausia rūšis	7	55	-
pirma rūšis	5	40	1

7. Aukščiausios rūšies mėsos gaminių gamyboje neleidžiama naudoti kraujo (išskyrus kraujines ir subproduktų dešras), užpildų bei mechaniškai atskirtos mėsos. Tačiau tais atvejais, kai aukščiausios

rūšies mėsos gaminių gamyboje naudojamos juslinių savybių gerinimo funkciją atliekančios maistinės medžiagos (sojos, kukurūzų ar kitos augalinės kilmės baltymų hidrolizatai, maltodekstrinas ir kt.), leidžiami tyrimo metodų paklaidų ribose (iš viso ne daugiau kaip 0,2 proc.) esantys užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų likutiniai kiekiai.

8. Pirmos rūšies mėsos gaminių gamyboje neleidžiama naudoti sojos baltymų miltų ir daugiau kaip 3 proc. užpildų.

9. Virtos daktariškos dešros, virtos pieniškos dešros ir virtų pieniškų dešrelių gamyboje juslinėms savybėms pagerinti leidžiama naudoti iš viso ne daugiau kaip 3 proc. pieno ir kiaušinių miltelių.

10. Termiškai neapdorotų mėsos gaminių (išskyrus rūkytas tepamąsias bei tepamąsias dešras ir dešreles) gamyboje neleidžiama naudoti užpildų.

11. Mėsos gaminiai su pavadinimų žodžiais *Panerio*, *pieniška*, *daktariška* (virtų dešrų grupė), *pieniškos* (virtų dešrelių grupė), *servelatas* (virtų rūkytų, karštai rūkytų ir šaltai rūkytų dešrų grupė) bei mėsos gaminiai, kurių pavadinimuose yra šių žodžių ar jų šaknų, turi būti tik nurodytos mėsos gaminių grupės ir atitikti aukščiausiai rūšiai nustatytus kokybės rodiklius.

12. Dešrelių, skirtų kepti ar tiekiamų rinkai su kepimą, kaip apdorojimo būdą, apibūdinančiais žodžiais, piešiniais bei grafiniais ženklais, gamyboje neleidžiama vartoti nitritų ir nitratų.

13. Gabalinių subproduktų gaminiai, pagaminti nekeičiant natūralios žaliavos anatominės formos (ausys, uodegos, kojos, liežuviai, knyslės ir kt.), į rūšis neskirstomi. Jų gamyboje neleidžiama naudoti užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų.

IV. ŽENKLINIMAS

14. Mėsos gaminio etiketėje ar kitu būdu pateikiamoje informacijoje, be privalomų teisės aktuose nustatytų reikalavimų, papildomai turi būti nurodyta:

14.1. mėsos gaminio apdorojimo būdas (t. y. virtas, karštai rūkytas, šaltai rūkytas, vytintas ar pan.);

14.2. mėsos gaminio rūšis (pvz.: a. r., I r., II r.);

14.3. sudedamųjų dalių sąraše turi būti nurodyta užpildų ir baltyminių mėsos pakaitalų kilmė (pvz.: bulvių krakmolas, kviečių miltai, obuolių skaidulos, kraujo plazma, kiaušinių milteliai);

14.4. antros rūšies mėsos gaminių sudedamųjų dalių sąraše turi būti nurodyti baltyminių mėsos pakaitalų ir užpildų kiekiai procentais.

15. Mechaniškai atskirta mėsa ir valgomieji subproduktai turi būti nurodomi atsižvelgiant į gyvūno rūšį (pvz.: mechaniškai atskirta vištiena, mechaniškai atskirta jautiena, kiaulių kepenys, galvijų širdys ir kt.).

V. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

16. Ūkio subjektai, nesilaikantys šio reglamento reikalavimų, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

_____