



**LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO
MINISTRAS**

ĮSAKYMAS

**DĖL DUONOS IR PYRAGO KEPINIŲ APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO
PATEIKIMO TECHNINIO REGLAMENTO IR MILTINĖS KONDITERIJOS GAMINIŲ
APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO TECHNINIO REGLAMENTO
PATVIRTINIMO**

2014 m. spalio 28 d. Nr. 3D-794

Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos nuostatų, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1998 m. rugsėjo 15 d. nutarimu Nr. 1120 „Dėl Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos nuostatų patvirtinimo“, 9.17 papunkčiu ir siekdamas reglamentuoti duonos ir pyrago kepinų ir miltinės konditerijos gaminių apibūdinimą, gamybą ir prekinį pateikimą bei užtikrinti rinkai tiekiamų šių gaminių kokybę:

1. T v i r t i n u pridedamus:

1.1. Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą;

1.2. Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą.

2. N u s t a t a u, kad:

2.1. iki šio įsakymo įsigaliojimo dienos pagaminti duonos ir pyrago kepiniai, neatitinkantys Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento nuostatų, ar miltinės konditerijos gaminiai, neatitinkantys Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento nuostatų, gali būti realizuojami tol, kol pasibaigs jų atsargos;

2.2. šis įsakymas įsigalioja 2014 metų gruodžio 13 dieną.

Žemės ūkio ministrė

Virginija Baltraitienė

SUDERINTA
Lietuvos Respublikos valstybinės maisto
ir veterinarijos tarnybos
2014-05-05 raštu Nr. B6-(1.19)-1136

SUDERINTA
Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos
ministerijos
2014-05-06 raštu Nr. (1.1.20-412) 10-4304

DUONOS IR PYRAGO KEPINIŲ APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO TECHNINIS REGLAMENTAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Duonos ir pyrago kepinų apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas (toliau – reglamentas) parengtas pagal Keitimosi informacija apie standartus, techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 20 d. nutarimu Nr. 617 „Dėl Keitimosi informacija apie standartus, techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras taisyklių patvirtinimo“.

2. Šis reglamentas nustato duonos ir pyrago kepinų (toliau – kepiniai) apibrėžtis, klasifikaciją, jų gamyboje naudojamų žaliavų bei medžiagų saugos ir kokybės reikalavimus, bendruosius technologinius reikalavimus, gatavos produkcijos saugos ir kokybės rodiklius ir prekinio pateikimo bendruosius reikalavimus. Reglamentas netaikomas kepiniams, kurie pagaminti naudojant specialią terminio apdorojimo technologiją – ekstrudavimą.

3. Reglamentas taikomas fiziniams ir juridiniams asmenims, Lietuvos Respublikoje gaminantiems ir parduodantiems duonos ir pyrago kepinus (toliau – įmonės). Taikant abipusio pripažinimo principą, kepiniai, kurie yra teisėtai pagaminti kitoje Europos Sąjungos valstybėje narėje, Europos laisvosios prekybos asociacijos valstybėje, pasirašiusioje Europos ekonominės erdvės susitarimą, arba Turkijoje, ir kuriuos leidžiama tiekti rinkai toje valstybėje arba teisėtai importuoti iš trečiosios valstybės į Europos Sąjungos valstybę narę arba Turkiją, gali būti be jokių apribojimų tiekami Lietuvos Respublikos rinkai, net jeigu šie kepiniai pagaminti vadovaujantis skirtingomis, nei Lietuvos Respublikoje tokiems kepiniams taikomomis, techninėmis taisyklėmis.

II. PAGRINDINĖS SĄVOKOS IR KLASIFIKACIJA

4. Šiame reglamente vartojamos kepinų sąvokos:

4.1. **duonos ar pyrago kepinys** – maisto gaminys, kepamas iš miltų ir (arba) kitų grūdų produktų, skysčių bei kitų žaliavų. Paprastai gaunamas iš duonos ar pyrago kepinio pusgaminių;

4.1.1. **forminis duonos ar pyrago kepinys** – formoje keptas duonos ar pyrago kepinys;

4.1.2. **greitai užšaldytas duonos ar pyrago kepinys** (toliau – greitai užšaldytas kepinys) – greitojo šaldymo būdu užšaldytas duonos ar pyrago kepinys, kuris realizuojamas –18 °C ar žemesnės temperatūros ir kurį prieš vartojant būtina atšildyti;

4.1.3. **padinis duonos ar pyrago kepinys**– specialaus vežimėlio lentynoje, ant kepimo skardos arba tiesiog ant krosnies pado keptas duonos ar pyrago kepinys;

4.1.4. **smulkusis duonos ar pyrago kepinys** – duonos ar pyrago kepinys, kurio masė ne didesnė kaip 250 g.

5. Kepiniai pagal gamybos būdą ir sudėtį klasifikuojami į šias grupes ir kategorijas:

5.1. **duona** – kepinys iš ruginių, kvietinių, kvietruginių miltų arba jų mišinių ir (arba) kitų grūdų produktų tešlos, kuri maišoma, formuojama ir (ar) kildinama mielėmis ir (ar) pieno rūgšties bakterijomis;

5.1.1. **plikyta duona** – duona iš tešlos, paruoštos naudojant plikinį;

5.1.2. **rupi duona** – duona iš rupių ruginių, kvietinių, miežinių ir (ar) kitų grūdų miltų;

5.1.3. **sumuštinių duona** – taisyklingo stačiakampio formos duona, kepama specialiose formose, dažniausiai realizuojama raikyta;

5.1.4. **traški duona** – sausa plokščios formos duona iš ruginių ar kvietinių miltų, visų grūdų dalių produktų arba jų mišinių ir kitų žaliavų. Paruošta tešla prieš kepant dažniausiai kočiojama;

5.2. **pyrago kepinys** – kepinys iš mielėmis kildintos tešlos, kuriai ruošti dažniausiai naudojama daugiau cukraus, riebalų ir kitų papildomų žaliavų nei duonai;

5.2.1. **bandelė** – smulkusis pyrago kepinys, kuris gali būti su įvairiais priedais arba įdarais;

5.2.2. **batonas** – pailgas ovalus pyrago kepinys, kuriame pagal receptūrą kvietiniai miltai sudaro ne mažiau kaip 50 proc. viso grūdų produktų kiekio;

5.2.3. **didriestainis** – apskrito arba pailgo žiedo formos pyrago kepinys iš kvietinių miltų, kurio drėgnis nuo 20 iki 30 proc.;

5.2.4. **džiūvėsis** – trapus smulkusis pyrago kepinys, skirtas ilgai laikyti. Džiūvėsiai gaminami suraikytą pyrago kepinį džiovinant iki mažesnio kaip 13 proc. drėgnio;

5.2.5. **kūčiukas** – labai smulkus ovalo formos pyrago kepinys, paprastai kepamas tik Kūčių vakarienei;

5.2.6. **lazdelė** – trapus strypelio formos smulkusis pyrago kepinys;

5.2.7. **pyragas** – pyrago kepinys iš kvietinės tešlos, kuriame pagal receptūrą cukrus ir riebalai sudaro daugiau kaip 10 proc. viso grūdų produktų kiekio;

5.2.8. **riestainėlis** – apskrito arba pailgo žiedo formos smulkusis pyrago kepinys iš kvietinių miltų, kurio drėgnis ne didesnis kaip 13 proc.;

5.2.9. **riestainis** – apskrito arba pailgo žiedo formos smulkusis pyrago kepinys iš kvietinių miltų, kurio drėgnis nuo 13 iki 20 proc.;

5.2.10. **traškutis** – įvairių formų trapus smulkusis pyrago kepinys, kurio drėgnis ne didesnis kaip 13 proc. Gali būti su įvairiais priedais;

5.3. **neatitiktinis duonos ar pyrago kepinys** (toliau – neatitiktinis kepinys) – duonos ar pyrago kepinys, atitinkantis maisto saugos reikalavimus, tačiau neatitinkantis tam tikros rūšies kepinio norminių rodiklių;

5.4. **duonos ar pyrago puskepinis** (toliau – puskepinis) – duonos ar pyrago kepinys, kuris kepamas dviem etapais ir pateikiamas realizuoti po pirmojo etapo. Per pirmąjį etapą duonos ar pyrago kepinio ruošinys termiškai apdorojamas tol, kol pradeda darytis pluta, o per antrąjį susidaro būdingos spalvos pluta ir iškepa minkštumas;

5.4.1. **greitai užšaldytas duonos ar pyrago puskepinis** (toliau – greitai užšaldytas puskepinis) – greitojo šaldymo būdu užšaldytas duonos ar pyrago puskepinis, kuris realizuojamas – 18 °C ar žemesnės temperatūros ir kurį prieš vartojant būtina atšildyti ir galutinai iškepti.

6. Kepiniai pagal gamybai naudojamų grūdų produktų rūšį ir kiekį skirstomi į šias rūšis:

6.1. **avižinis, miežinis, grikinis, ryžių, kukurūzų, sorgų**(*nurodomas kepinio pavadinimas pagal šio reglamento 8 punkte pateiktą lentelę*) – duonos ar pyrago kepinys, kuriame grūdų produktai, nurodyti pavadinime, sudaro ne mažiau kaip 20 proc. viso grūdų produktų kiekio;

6.2. **įvairiagrūdis**(*nurodomas kepinio pavadinimas pagal šio reglamento 8 punkte pateiktą lentelę*) – duonos ar pyrago kepinys iš trijų ar daugiau rūšių grūdų produktų, iš kurių bent vienas priklauso prie duoninių javų grūdų. Kiekvienos rūšies grūdų produktai turi sudaryti ne mažiau kaip 5 proc. viso grūdų produktų kiekio;

6.3. **kvietinis, speltų, rupus kvietinis, rupus speltų, kvietinis visų grūdo dalių, speltų visų grūdo dalių**(*nurodomas kepinio pavadinimas pagal šio reglamento 8 punkte pateiktą lentelę*) – duonos ar pyrago kepinys iš pavadinime nurodytų kviečių produktų tešlos;

6.4. **kvietruginis, rupus kvietruginis, kvietruginis visų grūdo dalių.....**(*nurodomas kepinio pavadinimas pagal šio reglamento 8 punkte pateiktą lentelę*) – duonos ar pyrago kepinys, kuriame kvietrugių produktai, nurodyti pavadinime, sudaro ne mažiau kaip 90 proc. viso grūdų produktų kiekio;

6.5. **puskvietinis, pusruginis, puskvietruginis, rupus puskvietinis, rupus pusruginis, rupus puskvietruginis, puskvietinis visų grūdo dalių, pusruginis visų grūdo dalių, puskvietruginis visų grūdo dalių**(*nurodomas kepinio pavadinimas pagal šio reglamento 8 punkte pateiktą lentelę*) – duonos ar pyrago kepinys, kuriame grūdų produktai, nurodyti pavadinime, sudaro ne mažiau kaip 50 proc. viso grūdų produktų kiekio;

6.6. **ruginis, rupus ruginis, ruginis visų grūdo dalių.....**(*nurodomas kepinio pavadinimas pagal šio reglamento 8 punkte pateiktą lentelę*) – duonos ar pyrago kepinys, kuriame rugių grūdų produktai, nurodyti pavadinime, sudaro ne mažiau kaip 90 proc. viso grūdų produktų kiekio.

7. Šiame reglamente vartojamos kepinių žaliavų ir pusgaminių sąvokos:

7.1. **duonos ar pyrago kepinio pusgaminis** (toliau – kepinio pusgaminis) – plikiny, raugas, įmaišas, maišinys, tešla, kepinio ruošinys, apdailos pusgaminis, įdaras ar kita technologiškai apdorota žaliava, naudojama duonos ar pyrago kepiniams kepti;

7.1.1. **apdailos pusgaminis** – pusgaminis, kuriuo padengiamas arba dailinamas duonos ir pyrago kepinų paviršius, pertepami arba užpildomi kepti duonos ar pyrago kepinio pusgaminiai, norint suteikti gaminiui patrauklią išvaizdą, kartu skonį ir kvapą;

7.1.2. **duonos ar pyrago kepinio ruošinys** (toliau – kepinio ruošinys) – nustatytos masės tešlos gabalas, mechaniškai ar rankomis atskirtas nuo didesnės tešlos masės, iškočiotas, suapvalintas arba kitaip suformuotas;

7.1.3. **glaiostas** – pusgaminis iš riebalų, cukraus ir kitų priedų, skirtas duonos ir pyrago kepinų paviršiui padailinti;

7.1.4. **glajus** – pusgaminis iš cukraus ir kitų priedų, skirtas duonos ir pyrago kepinų paviršiui padailinti;

7.1.5. **įdaras** – masė, kuria užpildomas kepinų ruošinių, duonos ir pyrago kepinų arba keptų pusgaminų vidus arba kuri dedama ant jų viršaus;

7.1.6. **įmaišas** – skystas arba tirštas pusgaminis, ruošiamas iš dalies kvietinių miltų, viso receptūroje nurodyto mielių kiekio ir vandens, rauginamas ir įmaišomas į ruošiamą pyrago kepinų tešlą;

7.1.7. **keptas duonos ar pyrago pusgaminis** (toliau – keptas pusgaminis) – duonos ar pyrago kepinio pusgaminis, ruošiamas kepant ar kitaip termiškai apdorojant tešlą. Pusgaminis pertepamas arba užpildomas įvairiais įdariais, jo paviršius dailinamas ir puošiamas, galutiniame etape gaunama duona ar pyrago kepinys;

7.1.8. **maišinys** – skystas arba tirštas pusgaminis, ruošiamas iš rauginto plikinio ir raugo, rauginamas ir naudojamas duonos tešlai ruošti;

7.1.9. **plikinys** – pusgaminis, gaunamas užplikius miltus karštu vandeniu arba pašildžius vandens ir miltų mišinį garais ar elektrokontaktiniu būdu, iš dalies kleisterizuojant krakmolą;

7.1.10. **raugas** – skystas ar tirštas pusgaminis, kuriame iš ankstesnės gamybos raugo arba pradinio raugo patekę mikroorganizmai (pvz., pieno rūgšties bakterijos, mielės) yra aktyvūs arba gali būti suaktyvinti. Dalis raugo naudojama maišiniui arba tešlai ruošti, o likęs raugas, kad nenutrūktų rūgimas, atnaujinamas pridedant maitinamojo plakinio (maišinio);

7.1.11. **tešla** – pagal nustatytą receptūrą ir technologinį režimą paruoštas formuoti ir kepti duonos ar pyrago pusgaminis;

7.1.11.1. **greitai užšaldyta tešla** – greitojo šaldymo būdu užšaldyta tešla, kuri realizuojama –18 °C ar žemesnės temperatūros ir kurią prieš kepant būtina atšildyti;

7.2. **grūdų produktai** – produktai (pvz., miltai, rupūs miltai, visų grūdo dalių produktai, gemalai, dribsniai ar maistinės sėlenos), kurie gaunami smulkinant, trupinant, rūšiuojant, termiškai apdorojant valytus grūdus;

7.2.1. **gemalų miltai** – malti grūdų gemalai, naudojami kaip priedas duonos ir pyrago kepinių maistinei vertei didinti;

7.2.2. **kvietiniai miltai** – produktas, gaunamas smulkiai sumalus kviečių grūdus ir iš dalies pašalinus sėlenas ir gemalus;

7.2.3. **kvietruginiai miltai** – produktas, gaunamas smulkiai sumalus kvietrugių grūdus ir iš dalies pašalinus sėlenas ir gemalus;

7.2.4. **ruginiai miltai** – produktas, gaunamas smulkiai sumalus rugių grūdus ir iš dalies pašalinus sėlenas ir gemalus;

7.2.5. **rupūs kvietiniai miltai** – produktas, gaunamas stambiai sumalus kviečių grūdus ir pašalinus nedidelį kiekį arba visai nepašalinus sėlenų;

7.2.6. **rupūs kvietruginiai miltai** – produktas, gaunamas stambiai sumalus kvietrugių grūdus ir pašalinus nedidelį kiekį arba visai nepašalinus sėlenų;

7.2.7. **rupūs ruginiai miltai** – produktas, gaunamas stambiai sumalus rugių grūdus ir pašalinus nedidelį kiekį arba visai nepašalinus sėlenų;

7.2.8. **speltų miltai** – produktas, gaunamas smulkiai sumalus speltų grūdus ir iš dalies pašalinus gemalus ir sėlenas arba visai nepašalinus sėlenų;

7.2.9. **smulkintos maistinės sėlenos** – perdirbant grūdus gaunamas antrinis produktas, sudarytas dažniausiai iš smulkintų luobelų ir aleurono sluoksnio, atitinkantis maisto produktams keliamus reikalavimus ir naudojamas kaip duonos ir pyrago kepinių priedas skaidulinėmis medžiagomis papildyti;

7.2.10. **visų grūdo dalių produktai** – produktai, gaunami perdirbus (susmulkinus, sutrupinus, termiškai apdorojus) valytus sveikus grūdus. Juose yra visos grūdai būdingos sudedamosios dalys (endospermai, gemalai, luobelės) proporcijomis, būdingomis sveikam grūdai;

7.3. **kepimo mišinys** – kepti kepyklose ar namų sąlygomis skirtas sausas produktas, kuriame yra dauguma receptūroje numatytų žaliavų, reikalingų tam tikros rūšies kepiniai iškepti;

7.4. **papildomos duonos ir pyrago kepinių žaliavos** (toliau – papildomos kepinų žaliavos) – žaliavos, naudojamos receptūroje nurodytais kiekiais, reikalingais būdingoms duonos ir pyrago kepinių juslinėms savybėms pasiekti ar maistinei vertei didinti.

8. Šiame reglamente kepiniai, jų žaliavos ir pusgaminiai pagal sudėtį ir gamybos būdą klasifikuojami į šias grupes, kategorijas ir rūšis:

Eil. Nr.	Grupė	Kategorija	Rūšis
	1.	2.	3.
1.	Duonos ar pyrago kepiniai		
1.1.	Duona	Plikyta duona Rupi duona Sumuštinių duona Traški duona Kita duona	Avižinis, miežinis, grikinis, ryžių, Kvietinis, rupus kvietinis, kukurūzų, sorgų, įvairiagrūdis, kvietinis visų grūdo dalių, kvietruginis, rupus kvietruginis, kvietruginis visų grūdo dalių, puskvietinis, pusruginis, puskvietruginis, puskvietinis visų grūdo dalių, pusruginis visų grūdo dalių, puskvietruginis visų grūdo dalių, ruginis, rupus ruginis, ruginis visų grūdo dalių, rupus puskvietinis, rupus pusruginis, rupus puskvietruginis, speltų, rupus speltų, speltų visų grūdo dalių.
1.2.	Pyrago kepinys	Bandelė Batonas Didriestainis Džiūvėsis Kūčiukas Lazdelė Pyragas Riestainėlis Riestainis Traškutis Kiti kepiniai	
1.3.	Neatiktinis kepinys		
1.4.	Puskepinis	Greitai užšaldytas puskepinis	
2.	Žaliavos ir pusgaminiai		
2.1.	Grūdų produktai	Miltai	Gemalų miltai, kvietiniai miltai, kvietiniai rupūs miltai, kvietruginiai miltai, kvietruginiai rupūs miltai, ruginiai miltai, ruginiai rupūs miltai, speltų miltai, smulkintos maistinės sėlenos, visų grūdo dalių produktai.
2.2.	Kepimo mišinys		
2.3.	Kepinio pusgaminis	Apdailos pusgaminis Glaistas Glajus Įdaras Įmaišas Kepinio ruošinys Keptas pusgaminis Maišinys Plikinys Raugas Tešla	Greitai užšaldyta tešla
2.4.	Papildomos kepinų žaliavos		

III. GAMYBOS ŽALIAVOS IR MEDŽIAGOS

9. Kepinių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi atitikti teisės aktuose nustatytus kokybės ir saugos reikalavimus. Žaliavos ir medžiagos atitikties deklaracijoje arba kituose kokybės dokumentuose turi būti nurodyti jų kokybės ir saugos rodikliai.

10. Pagrindinės kepinių gamyboje naudojamos žaliavos yra miltai, druska ir geriamasis vanduo, o papildomos žaliavos: cukrus, riebalai, pienas ir pieno produktai, kiaušiniai ir kiaušinių produktai, vaisiai ir daržovės bei jų produktai, aliejinių augalų sėklos, riešutai, prieskoniai ir kitos kepinių gamyboje leidžiamos naudoti žaliavos ir maisto priedai.

11. Naudojamų žaliavų ir medžiagų užteršimas cheminiais teršalais turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“, 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1881/2006, nustatančio didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006 L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gegužės 12 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 488/2014 (OL 2014 L 138, p. 75), bei 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų ir iš dalies keičiančio Tarybos direktyvą 91/414/EEB(OL 2005 L 70, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. birželio 2 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 588/2014 (OL 2014 L 164, p. 16), nustatytus leidžiamus lygius.

12. Cukraus, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų kokybė turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. liepos 9 d. įsakymu Nr. 3D-325 „Dėl Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento patvirtinimo“, reikalavimus.

13. Geriamasis vanduo turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“, reikalavimus.

14. Kepinių gamyboje leidžiama naudoti maisto priedus, nurodytus 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. rugsėjo 12 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 969/2014 (OL 2014 L 272, p. 8), 2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamente (ES) Nr. 1129/2011, kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB)

1333/2008 II priedas sudarant Sąjungos maisto priedų sąrašą (OL 2011 L 295, p. 1), ir 2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamente (ES) Nr. 1131/2011, kuriuo dėl steviolio glikozidų iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas (OL 2011 L 295, p. 205). Maisto priedų koncentracija kepiniuose neturi viršyti šiuose reglamentuose nustatytų didžiausių leidžiamų vartoti kiekių.

15. Maisto priedų specifinio grynumo kriterijai turi atitikti 2012 m. kovo 9 d. Komisijos reglamento (ES) Nr. 231/2012, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos (OL 2012 L 83, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. gruodžio 6 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1274/2013 (OL 2013 L 328, p. 79), reikalavimus.

16. Kvapiosios medžiagos turi atitikti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose arba ant jų ir iš dalies keičiančio Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, reglamentus (EB) Nr. 2232/96 ir (EB) Nr. 110/2008 bei direktyvą 2000/13/EB (OL 2008 L 354, p. 34) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. spalio 14 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 985/2013 (OL 2013 L 273 p. 18), reikalavimus.

17. Fermentai, dedami į kepinis technologinei funkcijai atlikti, turi atitikti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų ir iš dalies keičiančio Tarybos direktyvą 83/417/EEB, Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1493/1999, Direktyvą 2000/13/EB, Tarybos direktyvą 2001/112/EB ir Reglamentą (EB) Nr. 258/97 (OL 2008 L 354, p. 7) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. lapkričio 12 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1056/2012 (OL 2012 L 313, p. 9), reikalavimus.

18. Vitaminų ir mineralų, kuriais leidžiama praturtinti kepinis, pavadinimai, jų grynumo kriterijai, naudojimo gamyboje sąlygos ir vartojimo apribojimai turi atitikti 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1925/2006 dėl maisto produktų papildymo vitaminais ir mineralais bei tam tikromis kitomis medžiagomis (OL 2006 L 404, p. 26) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1169/2011 (OL 2011 L 304, p. 18), reikalavimus.

IV. BENDRIEJI TECHNOLOGINIAI REIKALAVIMAI

19. Kepiniai, jų pusgaminiai ir jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi vadovaujantis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo, Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugšėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“, ir 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) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109), nuostatomis.

20. Gamybos ir kiti tvarkymo procesai turi būti atliekami taip, kad būtų užtikrinta produkto sauga, o pagamintas kepinys atitiktų šio reglamento ir kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų bei kitų norminių dokumentų nuostatas.

21. Kiekviena įmonė privalo turėti kepinų gamybos ir tvarkymo (technologijos) instrukcijas (toliau – technologijos instrukcija) ir receptūras, patvirtintas įmonės vadovo ar jo įgalioto asmens.

22. Maistui tvarkyti ir jo saugai užtikrinti įmonės turi vadovautis Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema ar geros higienos praktikos taisyklėmis bei 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. birželio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 596/2009 (OL 2009 L 188, p. 14), nuostatomis.

23. Kepiniai gali būti forminiai arba padiniai, pjaustyti dalimis arba nepjaustyti, raikyti riekėmis arba neraikyti, fasuoti arba nefasuoti.

24. Kepiniai fasuojami ir pakuojami gamintojo pasirinktu būdu į polimerines ar kitas plėveles, maišelius, paketus, dėžutes iš kartono, popieriaus, polimerinių ar kitų medžiagų. Fasuoti arba nefasuoti kepiniai kraunami į duondėžes, prekydėžes arba kitokią maisto produktams skirtą tarą. Pasirinktas pakavimo būdas turi apsaugoti kepinį nuo deformacijos, užtikrinti jo kokybę ir saugą laikant, gabenant ir realizuojant.

25. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, 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), su paskutiniais pakeitimais, padarytais reglamentu (EB) Nr. 596/2009, 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos (OL 2006 L 384, p. 75), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. kovo 27 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 282/2008 (OL 2008 L 86, p. 9), 2009 m. gegužės 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 450/2009 dėl veikliųjų ir protingųjų žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu (OL 2009 L 135, p. 3), bei 2009 m. spalio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 975/2009, kuriuo iš dalies keičiama Direktyva 2002/72/EB dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, galinčių liestis su maisto produktais (OL 2009 L 274, p. 3), reikalavimus.

26. Fasuoti kepiniai turi atitikti Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninio reglamento, patvirtinto Valstybinės metrologijos tarnybos prie Lietuvos Respublikos aplinkos ministerijos direktoriaus 2003 m. lapkričio 19 d. įsakymu Nr. V-145 „Dėl Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninio reglamento tvirtinimo“ (toliau – Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas), reikalavimus.

27. Kepiniai gali būti gabenami fasuoti arba nefasuoti, pakuoti arba nepakuoti, išskyrus kepinius, pjaustytus dalimis ar raikytus riekėmis, kurie gabenami tik pakuoti.

28. Kepiniai laikomi ir gabenami tokioje temperatūroje, kurioje jie išlieka saugūs, esant santykiniam oro drėgniui ne daugiau kaip 75 proc., apsaugoti nuo tiesioginių saulės spindulių ir kitų šilumos šaltinių arba specifinį kvapą skleidžiančių produktų.

V. KOKYBĖS IR SAUGOS RODIKLIAI

29. Kepinių jusliniai rodikliai iki gamintojo nurodyto tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti tokie:

Eil. Nr.	Rodiklio pavadinimas	Charakteristika ir norma
	1	2
1.	Forma	Įvairi, numatyta kepinio receptūroje ir būdinga atitinkamos rūšies kepiniams.
2.	Paviršius	Neapdegęs, be didelių pūslių, viršutinė pluta neatšokusi; gali būti apibarstytas biriomis žaliavomis ar pusgaminiais arba neapibarstytas; su įpjovų ar subadymo žymėmis arba lygus; šiek tiek miltuotas, matinis arba blizgantis; gali būti šiek tiek sutrūkinėjęs; jei kepinio sudėtyje yra rupių žaliavų, gali matytis šių žaliavų intarpai. Pyrago kepiniai – gali būti puoštas apdailos pusgaminiais, glajumi, glaistu arba be papuošimo. Glaistu arba glajumi padengtų kepinų – nelipnus, neatšokęs, šokoladinis ar kakavinis glaistas – nepabalęs, cukrinis glajus – nesusikristalizavęs. Ant kiekvieno padinės duonos kepalio gali būti ne daugiau kaip 2 sulipimo žymės; pyrago kepiniai gali būti su sulipimo žymėmis, jei tai numatyta technologijos instrukcijoje. Malti džiovėsiai turi būti vienodo rupumo.
3.	Spalva	Įvairi, būdinga atitinkamos rūšies kepiniams.
4.	Skonis ir kvapas	Būdingas atitinkamos rūšies kepiniams, be pašalinio skonio ir kvapo.
5.	Minkštimo tekstūra	Minkštimas iškepęs, akytas, be didesnių kaip 3 cm skersmens tuštymų, neišmaišymo, susmegimo žymių, pjaunant gali šiek tiek trupėti. Jei kepinio sudėtyje yra rupių žaliavų, gali matytis šių žaliavų intarpai. Kvietinės duonos minkštimas – purus, lengvai

		paspaudus pirštais, greitai atgaunantis pirmąją būseną; ruginės duonos – šiek tiek lipnus. Pyragai su įdara gali turėti tuštymų. Sluoksniuotos tešlos pyrago kepinų minkštumas sluoksniuotas, sluoksniai lengvai atsiskiriantys. Trapūs kepiniai – lengvai laužomi.
6.	PASTABA. Kepiniai turi būti be pelijimo ar duonos ligų požymių, be pašalinių intarpų ar mineralinių priemaišų.	

30. Jusliniai rodikliai nustatomi apžiūrint, uostant, ragaujant; pelėsiai ir pašaliniai intarpai – apžiūrint, mineralinės priemaišos – kramtant.

31. Duonoje, iškeptoje iš bet kurios rūšies kvietinių miltų, gali būti: cukraus, perskaičiuoto į sausąsias medžiagas pagal sacharozę – nuo 0 iki 8 proc., ir riebalų, perskaičiuotų į sausąsias medžiagas – nuo 0 iki 5 proc. Tikslī norma apskaičiuojama iš receptūros. Leidžiami nuokrypiai atitinkamai cukraus $\pm 1,0$ ir riebalų $\pm 0,5$ proc.

32. Pyrago kepinų fizikiniai ir cheminiai rodikliai:

Eil. Nr.	Rodiklio pavadinimas	Norma
1.	Minkštimo drėgnis, proc.	Pagal receptūros reikalavimus, atsižvelgiant į receptūroje leidžiamus nuokrypius.
2.	Minkštimo rūgštingumas, laipsniai	Pagal receptūrą.
3.	Cukrus, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas pagal sacharozę, proc.	Apskaičiuotas pagal receptūros reikalavimus, atsižvelgiant į leidžiamus nuokrypius – ± 1 proc.; trapiems kepinams – $\pm 2,5$ proc.
4.	Riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas, proc.	Apskaičiuotas pagal receptūros reikalavimus, atsižvelgiant į leidžiamus nuokrypius – $\pm 0,5$ proc.; trapiems kepinams – $\pm 2,5$ proc.
5.	Minkštimo aktyumas	Pagal receptūros reikalavimus.
6.	Pastabos:	
6.1.	Fizikiniai ir cheminiai pyrago kepinų rodikliai nustatinėjami tik pašalinus stambius intarpus (razinas, riešutus ir kt.), riebalų kiekis sluoksniuotose bandelėse nenustatomas.	
6.2.	Pyrago kepinų su neatskiriamu įdaru minkštimo rodikliai nustatomi taip: drėgnis – visos bandelės (kartu su įdaru) konditerijos gaminiams tirti skirtais būdais (LST 1611:2000); cukrus ir riebalai, perskaičiuoti į sausąsias medžiagas – iš pyrago kepinams su įdaru kepti skirtos tešlos iškepto bandinio be įdaro (LST 1944:2003 ir LST 1944:2003/1K:2013, LST 1437:2006, LST 1973:2004).	
6.3.	Pyrago kepinų, kurie kepami iš didelį skaidulinių medžiagų kiekį turinčių žaliavų (kvietinių sėlenų, kviečių gemalų, linų sėmenų, smulkintų grūdų, koncentruotų vaisių sulčių, medaus ir kt.), su įdara, kepinų, kurių masė mažesnė kaip 0,3 kg, pintų, trapių ir maltų kepinų minkštimo korėtumo rodiklis nenustatomas.	
6.4.	Fizikiniai ir cheminiai rodikliai nustatomi ne anksčiau kaip po 24 val. nuo trapių kepinų pagaminimo.	

33. Kepinių drėgnis iki tinkamumo vartoti termino pabaigos turi būti toks:

33.1. duonos – ne didesnis kaip 50 proc.;

33.2. batonų, pyragų, bandelių, sluoksniuotos tešlos kepinų – nuo 30 iki 45 proc.

33.3. didriestainių – nuo 20 iki 30 proc.;

33.4. riestainių – nuo 13 iki 25 proc.;

33.5. riestainėlių, traškučių, džiovėsių, lazdelių, šiaudelių, kūčiukų ir kt. trapių kepinų – ne didesnis kaip 13 proc.

34. Iki tinkamumo vartoti termino pabaigos leidžiamas kepinio svorio trūkumas turi atitikti Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninio reglamento reikalavimus.

35. Kepinių, pagamintų iš puskepinų, greitai užšaldytų puskepinų, greitai užšaldytos tešlos, kepimo mišinių, ir greitai užšaldytų kepinų po atšildymo jusliniai, fizikiniai ir cheminiai rodikliai turi atitikti šiame reglamente ir receptūroje nurodytas charakteristikas ir normas.

36. Fizikiniai ir cheminiai rodikliai nustatomi pagal LST 1492:2013 „Duona ir pyrago kepiniai. Drėgmės kiekio nustatymo metodai“, LST 1553:1998 „Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Rūgštingumo ir šarmingumo nustatymo metodai“, LST 1442:1996 „Duona ir pyrago kepiniai. Akytumo nustatymas“, LST 1973:2004 „Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Sacharidų kiekio nustatymo metodai“ (AOAC 930.36, AOAC 975.14), LST 1944:2003 ir LST 1944:2003/1K:2013 „Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Riebalų kiekio nustatymo metodai“ (AOAC 922.06, AOAC 963.15). Gali būti taikomi ir kiti, nei šiame punkte nurodytuose Lietuvos standartuose nustatyti, analizės metodai, bet tik tuo atveju, jei gauti rezultatai, įvertinus metodų leidžiamas tikslumo, pakartojamumo ir atkuriamumo vertes, atitinka nurodytuosius Lietuvos standartuose. Kilus ginčui rezultatai tikrinami akredituotose laboratorijose patvirtintais analizės metodais.

37. Kepinių mikrobiologiniai kriterijai turi atitikti 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL 2005 L 338, p. 1) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014 (OL 2014 L 69, p. 93), ir Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymu Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“, reikalavimus.

38. Mėginiai tyrimui imami ir ruošiami tirti pagal LST 1437:2006 „Duona ir pyrago kepiniai. Priėmimas. Mėginių sudarymas, juslinių rodiklių ir masės nustatymas“ ir LST EN ISO 6887-4 „Maisto ir pašarų mikrobiologija. Tiriamųjų mėginių, pradinės suspensijos ir dešimtkarčių skiedinių ruošimas mikrobiologiniams tyrimams. 4 dalis. Produktų, išskyrus pieną ir pieno produktus, mėsą ir mėsos produktus, žuvį ir žuvies produktus, ruošimo specialiosios taisyklės (ISO 6887-4:2003)“.

39. Kepinių radioaktyvusis užterštumas turi neviršyti 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).

VI. PREKINIS PATEIKIMAS

40. Rinkai tiekiami kepiniai turi atitikti šio reglamento ir kitų Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatas ir receptūrų reikalavimus, apibrėžimą ir klasifikaciją, kaip nustatyta šio reglamento II skyriuje.

41. Kepiniai ženklinami pagal Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“ tvirtinimo“, ir, jeigu naudojamos genetiškai modifikuotos žaliavos, pagal 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 32 tomas, p. 432) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 298/2008 (OL 2008 L 97, p. 64), ir 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo ir iš dalies pakeičiančio Direktyvą 2001/18/EB (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 32 tomas, p. 455) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. spalio 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1137/2008 (OL 2008 L 311, p. 1), ir, jeigu tai yra greitai užšaldyti kepiniai ir jų pusgaminiai, pagal Greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 33 „Dėl Greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento patvirtinimo“, bei 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006, bei kuriuo

panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL 2011 L 304, p. 18), ir kitų Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių maisto produktų ženklimą, reikalavimus.

42. Fasuoti kepiniai ženklinami Fasuotų prekių „e“ ir matavimo indų „ə“ ženklinimo taisyklių, patvirtintų Valstybinės metrologijos tarnybos direktoriaus 2009 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-24 „Dėl Fasuotų prekių „e“ ir matavimo indų „ə“ ženklinimo taisyklių patvirtinimo“, nustatyta tvarka.

43. Kepinių gamintojai, importuotojai, įvežėjai ir pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamo, importuojamo, įvežamo ir parduodamo kepinio prekinis pateikimas atitiktų šio reglamento reikalavimus, išskyrus išlygas, nurodytas šio reglamento 3 punkte.

44. Kepinių siuntos lydimajame dokumente (važtaraštyje) privalu pažymėti, kad produktas yra kokybiškas ir saugus, atitinka šio reglamento reikalavimus. Jei reikia, gali būti išduota kokybės atitikties deklaracija, įforminta pagal LST EN ISO/IEC 17050-1:2010 „Atitikties įvertinimas. Tiekėjo atitikties deklaracija. 1 dalis. Bendrieji reikalavimai“ (ISO/IEC 17050-1:2004, pataisyta 2007-06-15 versija) ir LST EN ISO/IEC 17050-2:2004 „Atitikties įvertinimas. Tiekėjo atitikties deklaracija. 2 dalis. Patvirtinamieji dokumentai“ (ISO/IEC 1750-2:2004).

45. Kepinių vežėjai kiekvienai įvežtai ir realizuojamai siuntai turi turėti užsienio valstybės ūkio subjektų, iš kurių kepinys buvo įsigytas, išduotus atitikties patvirtinimo dokumentus. Importuotojai privalo turėti kiekvienos kepinio siuntos originalų jo saugos ir kokybės patvirtinimo dokumentą lietuvių (arba anglų, vokiečių, rusų) kalba. Importuojamų kepinų kontrolė vykdoma vadovaujantis Importuojamo negyvūninio maisto valstybinės maisto kontrolės tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. rugsėjo 24 d. įsakymu Nr. B1-478 „Dėl Importuojamo negyvūninio maisto valstybinės maisto kontrolės tvarkos aprašo patvirtinimo“, nuostatomis.

VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

46. Asmenys, nesilaikantys šio reglamento reikalavimų, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

MILTINĖS KONDITERIJOS GAMINIŲ APIBŪDINIMO, GAMYBOS IR PREKINIO PATEIKIMO TECHNINIS REGLAMENTAS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninis reglamentas (toliau – reglamentas) parengtas pagal Keitimosi informacija apie standartus, techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 20 d. nutarimu Nr. 617 „Dėl Keitimosi informacija apie standartus, techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras taisyklių patvirtinimo“.

2. Šis reglamentas nustato miltinės konditerijos gaminių apibrėžtis, klasifikaciją, jų gamyboje naudojamų žaliavų bei medžiagų saugos ir kokybės reikalavimus, bendruosius technologinius reikalavimus, gatavos produkcijos saugos ir kokybės rodiklius ir prekinio pateikimo bendruosius reikalavimus. Reglamentas netaikomas gaminiams, kurie pagaminti naudojant specialią terminio apdorojimo technologiją – ekstrudavimą.

3. Reglamentas taikomas fiziniams ir juridiniams asmenims, Lietuvos Respublikoje gaminantiems ir parduodantiems miltinės konditerijos gaminius (toliau – įmonė). Taikant abipusio pripažinimo principą, miltinės konditerijos gaminiai, kurie yra teisėtai pagaminti kitoje Europos Sąjungos valstybėje narėje, Europos laisvosios prekybos asociacijos valstybėje, pasirašiusioje Europos ekonominės erdvės susitarimą, arba Turkijoje, ir kuriuos leidžiama tiekti rinkai toje valstybėje arba teisėtai importuoti iš trečiosios valstybės į Europos Sąjungos valstybę narę arba Turkiją, gali būti be jokių apribojimų tiekami Lietuvos Respublikos rinkai, net jeigu šie miltinės konditerijos gaminiai pagaminti vadovaujantis skirtingomis, nei Lietuvos Respublikoje tokiems miltinės konditerijos gaminiams taikomomis, techninėmis taisyklėmis.

II. PAGRINDINĖS SĄVOKOS IR KLASIFIKACIJA

4. Šiame reglamente vartojamos miltinės konditerijos gaminių sąvokos:

4.1. **miltinės konditerijos gaminys** – maisto gaminys iš miltų arba kitų grūdų produktų, dažniausiai turintis daug cukraus, saldiklių. Paprastai gaminamas iš kepto miltinės konditerijos pusgaminių ir apdailos pusgaminių;

4.1.1. **greitai užšaldytas miltinės konditerijos gaminys** – greitojo šaldymo būdu užšaldytas tiesiogiai vartoti tinkamas miltinės konditerijos gaminys, kuris realizuojamas –18 °C ar žemesnės temperatūros ir kurį prieš vartojant būtina atšildyti;

4.1.2. **pyragaitis** – smulkus miltinės konditerijos gaminys, gaminamas panašiai kaip tortas;

4.1.3. **tortas** – miltinės konditerijos gaminys, gaminamas iš įvairių rūšių keptų konditerijos ir apdailos pusgaminių arba be keptų pusgaminių, išsiskiriantis patrauklia išvaizda ir papuoštu paviršiumi;

4.1.4. **vafelis** – sluoksniuotas miltinės konditerijos gaminys iš vaflių lakštų, perpeptų įdaru;

4.1.5. **vyniotinis** – keliais sluoksniais suvyniotas miltinės konditerijos kepinys su kremu ar kitoku įdaru;

4.2. **miltinės konditerijos kepinys** – keptas miltinės konditerijos gaminys iš konditerinės tešlos, kildintos mechanškai, purikliais, mielėmis ar kitomis kildinimo medžiagomis;

4.2.1. **biskvitas** – formoje arba ant kepimo skardos keptas akytas miltinės konditerijos kepinys iš biskvitinės tešlos. Gali būti su įdaru;

4.2.2. **keksas** – formoje keptas akytas miltinės konditerijos kepinys iš mielėmis ar kitomis kildinimo medžiagomis kildintos konditerinės tešlos. Gali būti su įdaru;

4.2.3. **krekeris** – smulkus trapus sluoksniuotas pusiau saldus, nesaldus arba sūrus miltinės konditerijos kepinys iš mielėmis ir kitomis kildinimo medžiagomis arba tik mielėmis kildintos konditerinės tešlos. Gali būti su įdaru;

4.2.4. **meduolis** – smulkus miltinės konditerijos kepinys iš meduolinės tešlos. Gali būti papuoštas glaistu arba glajumi, su įdaru ar be jo;

4.2.5. **plokštainis** – formoje keptas plokščias miltinės konditerijos kepinys iš mechanškai arba purikliais kildintos konditerinės tešlos. Gali būti iškeptas su įdaru;

4.2.6. **sausainis** – smulkus mažo drėgnio miltinės konditerijos kepinys iš konditerinės tešlos, susidedančios iš miltų, cukraus, riebalų ir kitų žaliavų, kildintos mechanškai, mielėmis arba kitomis kildinimo medžiagomis;

4.2.6.1. **avižinis sausainis** – sausainis, kuriame avižų produktai sudaro ne mažiau kaip 20 proc. viso grūdų produktų kiekio;

4.2.6.2. **pagerintasis sausainis** – patrauklios išvaizdos sausainis iš biskvitinės, baltyminės riešutinės, sluoksniuotos arba trapios tešlos, kuris gali būti papuoštas glaistu arba glajumi, perpeptas įdaru;

4.2.6.3. **plikytas sausainis** – kupolo formos tuščiaviduris sausainis iš plikytos tešlos. Gali būti su įdaru;

4.2.7. **šakotis** – tuščiavidurį medžio kamieną su nupjautomis įvairaus ilgio šakomis arba be jų primenantis miltinės konditerijos kepinys, kepamas specialioje krosnyje pilant plaktą skystą konditerinę tešlą ant besisukančio volo;

4.2.8. **vaflių lakštas** – plonas sausas raštuotas smulkiai akytas miltinės konditerijos kepinys, skirtas vafliams, vafliniams tortams, pyragaičiams ir cukrinės konditerijos gaminiams gaminti.

5. Šiame reglamente vartojamos miltinės konditerijos pusgaminių ir gaminių žaliavų sąvokos:

5.1. **apdailos pusgaminis** – pusgaminis, kuriuo padengiamas arba dailinamas miltinės konditerijos gaminių paviršius, pertepami arba užpildomi kepti miltinės konditerijos pusgaminiai, norint suteikti gaminiui patrauklią išvaizdą, kartu skonį ir kvapą;

5.1.1. **cukatos** – koncentruotame cukraus sirupe įmirkyti ir išdžiovinti vaisiai, daržovės, jų gabaliukai, vaisių žievės, skirti gaminio skoniui ir kvapui pagerinti. Gali būti apibarstyti cukrumi, miltelinio cukrumi arba glaistyti ir (arba) su kvapiosiomis, dažančiosiomis medžiagomis;

5.1.2. **džemas** – kaip apibrėžta Džemų ir panašių produktų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 60 „Dėl Džemų ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“, 3.2 papunktyje;

5.1.3. **glaistas** – pusgaminis iš riebalų, cukraus ir kitų priedų, skirtas miltinės konditerijos gaminių paviršiui padailinti;

5.1.4. **glajus** – pusgaminis iš cukraus ir kitų priedų, skirtas miltinės konditerijos gaminių paviršiui padailinti;

5.1.5. **įdaras** – masė, kuria užpildomas kepinų ruošinių, miltinės konditerijos gaminių arba keptų pusgaminių vidus arba kuri dedama ant jų viršaus;

5.1.6. **kremas** – puri masė, skirta keptiems miltinės konditerijos pusgaminiams pertepti ar jų paviršiui dailinti;

5.1.7. **marmeladas** – kaip apibrėžta Džemų ir panašių produktų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymu Nr. 60 „Dėl Džemų ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“, 3.5 papunktyje;

5.1.8. **sirupas** – sacharozės ir (arba) kitų cukrų koncentruotas vandeninis tirpalas, aromatizuotas kvapiosiomis medžiagomis, skirtas keptiems miltinės konditerijos pusgaminiams sulaistyti;

5.2. **baltymų plakinys** – masė, ruošama plakant kiaušinio baltymus su cukrumi tol, kol tūris padidėja ir susidaro tvirtos putos;

5.3. **drebučiai** – sustingdyta masė iš vaisių ir (arba) uogų produktų arba be jų, cukraus, stingdiklių ir kitų žaliavų arba be jų;

5.4. **konditerinė tešla** – tešla miltinės konditerijos gaminiams gaminti;

5.4.1. **baltyminė riešutinė tešla** – konditerinė tešla, ruošama maišant susmulkintų riešutų, cukraus ir miltų masę su išplaktais kiaušinių baltymais ar kiaušinių baltymų produktais;

5.4.2. **biskvitinė tešla** – konditerinė tešla, ruošama smarkiai su cukrumi suplaktus kiaušinius sumaišant su miltais ir kitomis žaliavomis;

5.4.3. **kapota tešla** – konditerinė tešla, ruošiama kapojant ilgu peiliu miltus su sviestu ar kitais riebalais, kiaušiniiais ir kitomis receptūroje numatytomis žaliavomis, kol nelieta sausų miltų;

5.4.4. **meduolinė tešla** – konditerinė tešla, kurios sudėtyje yra medaus (natūralaus ar dirbtinio) arba invertuotojo cukraus sirupo. Galima pridėti įvairių prieskonių;

5.4.5. **plikyta tešla** – konditerinė tešla, ruošiama užplikant miltus ir cukrų (arba be cukraus) verdančiu skysčiu su jame ištirpintais riebalais, po to atvėsintą masę sumaišant su kiaušiniiais ir kitomis receptūroje numatytomis žaliavomis;

5.4.6. **sluoksniuota tešla** – konditerinė tešla, kuri buvo atšaldyta, po to daug kartų kočiojama, sluoksniuojant sviestu ar kitais riebalais;

5.4.7. **trapi tešla** – konditerinė tešla, kurios sudėtyje yra daug cukraus, riebalų ir kiaušinių, suteikiančių jai plastiškumą, o kepiniams – trapumo. Šios tešlos maišymo trukmė paprastai yra trumpa;

5.5. **miltinės konditerijos kepinio ruošinys** (toliau – kepinio ruošinys) – nustatytos masės konditerinės tešlos dalis, mechaniškai ar rankomis atskirta nuo didesnės konditerinės tešlos masės, iškočiota, suapvalinta arba kitaip suformuota;

5.6. **miltinės konditerijos pusgaminis** – konditerinė tešla, keptas miltinės konditerijos pusgaminis, greitai užšaldytas miltinės konditerijos pusgaminis, apdailos pusgaminis ar kita technologiškai apdorota žaliava, kurią papildomai apdorojus gaunamas miltinės konditerijos gaminys;

5.6.1. **greitai užšaldytas miltinės konditerijos pusgaminis** – greitojo šaldymo būdu užšaldytas miltinės konditerijos pusgaminis, kuris realizuojamas -18°C ar žemesnės temperatūros ir kurį prieš formuojant ir (arba) kepant būtina atšildyti;

5.6.2. **keptas miltinės konditerijos pusgaminis** – miltinės konditerijos pusgaminis, ruošiamas kepant ar kitaip termiškai apdorojant konditerinę tešlą. Pusgaminis pertepamas arba užpildomas įvairiais kremais ar kitokiais įdaraais, jo paviršius dailinamas ir puošiamas, galutiniame etape gaunamas miltinės konditerijos gaminys.

6. Šiame reglamente miltinės konditerijos gaminiai, jų žaliavos ir pusgaminiai pagal sudėtį ir gamybos būdą klasifikuojami į grupes, kategorijas ir rūšis:

Eil. Nr.	Grupė	Kategorija	Rūšis
	1.	2.	3.
1.	Miltinės konditerijos gaminiai		
1.1.	Miltinės konditerijos kepiniai	Biskvitas Kekas Krekeris Meduolis Plokštainis Kiti	
		Sausainis	Avižinis,

			pagerintasis, plikytas, kiti.
		Šakotis	
		Vaflų lakštas	
		Kiti	
1.2.	Kiti miltinės konditerijos gaminiai	Greitai užšaldytas miltinės konditerijos gaminys Pyragaitis Tortas Vaflis Vyniotinis Kiti	Baltyminis riešutinis, biskvitinis, kapotos tešlos, meduolinis, plikytas, sluoksniuotas, trapus, kitas.
2.	Miltinės konditerijos pusgaminiai ir žaliavos		
		Cukatos	
		Džemas	
		Glaistas	
		Glajus	
2.1.	Apdailos pusgaminis	Įdaras	Pieninis (sutirštinto pieno), riebalinis, riešutinis, šokoladinis, vaisinis, kitas.
		Kremas	Augalinių riebalų, baltyminis, grietinėlės, grietinės, plikytas, sviestinis, varškės, kitas.
		Marmeladas	
		Sirupas	
		Kiti	
2.2.	Baltymų plakinys		
2.3.	Drebučiai		
2.4.	Konditerinė tešla		Baltyminė riešutinė, biskvitinė, kapota, meduolinė, plikyta, sluoksniuota, trapi, kita.
2.5.	Miltinės konditerijos kepinio ruošinys		
2.6.	Miltinės konditerijos pusgaminis	Greitai užšaldytas miltinės konditerijos pusgaminis Keptas miltinės konditerijos pusgaminis Kiti	Baltyminis, baltyminis riešutinis, biskvitinis, kapotos tešlos, meduolinis, plikytas, sluoksniuotas, trapus, kitas.

III. GAMYBOS ŽALIAVOS IR MEDŽIAGOS

7. Miltinės konditerijos gaminių gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos turi atitikti teisės aktuose nustatytus kokybės ir saugos reikalavimus. Žaliavos ir medžiagos atitikties deklaracijoje arba kituose kokybės dokumentuose turi būti nurodyti jų kokybės ir saugos rodikliai.

8. Pagrindinės miltinės konditerijos gaminių gamyboje naudojamos žaliavos yra miltai, cukrus, medus, riebalai, pienas ir pieno produktai, kiaušiniai ir kiaušinių produktai, krakmolai ir jo produktai, geriamasis vanduo, tešlos kildymo medžiagos, mielės, vaisiai ir daržovės bei jų produktai, aliejinių augalų sėklos, riešutai, prieskoniai, kvapiosios medžiagos, dažikliai ir kitos miltinės konditerijos gaminių gamyboje leidžiamos naudoti žaliavos ir maisto priedai.

9. Naudojamų žaliavų ir medžiagų užteršimas cheminiais teršalais turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“ patvirtinimo“, 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1881/2006, nustatančio didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006 L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gegužės 12 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 488/2014 (OL 2014 L 138, p. 75), bei 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų ir iš dalies keičiančio Tarybos direktyvą 91/414/EEB (OL 2005 L 70, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. birželio 2 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 588/2014 (OL 2014 L 164, p. 16), nustatytus leidžiamus lygius.

10. Cukraus, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų kokybė turi atitikti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. liepos 9 d. įsakymu Nr. 3D-325 „Dėl Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento patvirtinimo“, reikalavimus.

11. Medus turi atitikti Medaus techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. rugpjūčio 12 d. įsakymu Nr. 3D-333 „Dėl Medaus techninio reglamento patvirtinimo“, reikalavimus.

12. Geriamasis vanduo turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V- 455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“, reikalavimus.

13. Miltinės konditerijos gaminių gamyboje leidžiama naudoti maisto priedus, nurodytus 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. rugsėjo 12 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 969/2014 (OL 2014 L 272, p. 8), 2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamente (ES) Nr. 1129/2011, kuriuo iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) 1333/2008 II priedas sudarant Sąjungos maisto priedų sąrašą (OL 2011 L 295, p. 1), ir 2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamente (ES) Nr. 1131/2011, kuriuo dėl steviolio glikozidų iš dalies keičiamas Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 II priedas (OL 2011 L 295, p. 205). Maisto priedų koncentracija miltinės konditerijos gaminiuose neturi viršyti minėtuose reglamentuose nustatytų didžiausių leidžiamų vartoti kiekių.

14. Maisto priedų specifinio grynumo kriterijai turi atitikti 2012 m. kovo 9 d. Komisijos reglamento (ES) Nr. 231/2012, kuriuo nustatomos Europos Parlamento ir Tarybos reglamento Nr. 1333/2008 II ir III prieduose išvardytų maisto priedų specifikacijos (OL 2012 L 83, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. gruodžio 6 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1274/2013 (OL 2013 L 328, p. 79), reikalavimus.

15. Kvapiosios medžiagos turi atitikti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose arba ant jų ir iš dalies keičiančio Tarybos reglamentą (EEB) Nr. 1601/91, reglamentus (EB) Nr. 2232/96 ir (EB) Nr. 110/2008 bei direktyvą 2000/13/EB (OL 2008 L 354, p. 34) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. spalio 14 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 985/2013 (OL 2013 L 273, p. 18), reikalavimus.

16. Fermentai, dedami į miltinės konditerijos gaminius technologinei funkcijai atlikti, turi atitikti 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1332/2008 dėl maisto fermentų ir iš dalies keičiančio Tarybos direktyvą 83/417/EEB, Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1493/1999, Direktyvą 2000/13/EB, Tarybos direktyvą 2001/112/EB ir Reglamentą (EB) Nr. 258/97 (OL 2008 L 354, p. 7) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. lapkričio 12 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1056/2012 (OL 2012 L 313, p. 9), reikalavimus.

17. Vitaminų ir mineralų, kuriais leidžiama praturtinti miltinės konditerijos gaminius, pavadinimai, jų grynumo kriterijai, naudojimo gamyboje sąlygos ir vartojimo apribojimai turi atitikti 2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1925/2006 dėl maisto produktų papildymo vitaminais ir mineralais bei tam tikromis kitomis medžiagomis (OL 2006 L 404, p. 26) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1169/2011 (OL 2011 L 304, p. 18), reikalavimus.

IV. BENDRIEJI TECHNOLOGINIAI REIKALAVIMAI

18. Miltinės konditerijos gaminiai, jų pusgaminiai ir jų gamybai vartojamos žaliavos bei medžiagos turi būti tvarkomi vadovaujantis Lietuvos Respublikos maisto įstatymo ir Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ patvirtinimo“ (toliau – Lietuvos higienos norma HN 15:2005 „Maisto higiena“), ir 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) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109), nuostatomis.

19. Gamybos ir kiti tvarkymo procesai turi būti atliekami taip, kad būtų užtikrinta produkto sauga, o pagamintas gaminys atitiktų šio reglamento ir kitų Lietuvos Respublikoje galiojančių teisės aktų bei kitų norminių dokumentų nuostatas.

20. Kiekviena įmonė privalo turėti miltinės konditerijos gaminių gamybos ir tvarkymo (technologijos) instrukcijas (toliau – technologijos instrukcija) ir receptūras, patvirtintas įmonės vadovo ar jo įgalioto asmens.

21. Maistui tvarkyti ir jo saugai užtikrinti įmonės turi vadovautis Rizikos veiksnių analizės ir svarbiųjų valdymo taškų (RVASVT) sistema ar geros higienos praktikos taisyklėmis bei 2002 m. sausio 28 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 178/2002, nustatančio maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiančio Europos maisto saugos tarnybą ir nustatančio su maisto saugos klausimais susijusias procedūras (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 15 skyrius, 6 tomas, p. 463), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. birželio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 596/2009 (OL 2009 L 188, p. 14), nuostatomis.

22. Gaminant miltinės konditerijos gaminius yra taikomos šios pagrindinės technologinės operacijos:

- 22.1. žaliavų ir medžiagų priėmimas ir laikymas;
- 22.2. žaliavų pirminis apdorojimas, svėrimas, dozavimas;
- 22.3. miltinės konditerijos kepinų gamyba:
 - 22.3.1. tešlos ruošimas;
 - 22.3.2. apdailos pusgaminių ruošimas;
 - 22.3.3. kepinio ruošinių formavimas;
 - 22.3.4. kepinio ruošinių apdaila;
 - 22.3.5. kepinimas;
 - 22.3.6. kepinų vėsėjimas;
 - 22.3.7. kepinų apdaila;
- 22.4. miltinės konditerijos gaminių gamyba:
 - 22.4.1. tešlų ruošimas;

- 22.4.2. apdailos pusgaminių ruošimas;
- 22.4.3. pusgaminių ruošinių formavimas;
- 22.4.4. pusgaminių kepimas;
- 22.4.5. keptų pusgaminių vėsėjimas;
- 22.4.6. miltinės konditerijos gaminių formavimas ir apdaila;
- 22.5. gaminių fasavimas ir ženklavimas;
- 22.6. gaminių laikymas ir gabenimas;
- 22.7. kitos technologijos instrukcijoje numatytos technologinės operacijos.

23. Miltinės konditerijos gaminiai fasuojami ir pakuojami gamintojo pasirinktu būdu į dėžutes, paketus, maišelius iš kartono, popieriaus, polimerinių ar kitų medžiagų, vyniojami į polimerines ar kitas plėveles. Fasuotės gali būti dedamos į kartono dėžes arba prekydėžes. Nefasuoti gaminiai kraunami į popierių, pergamentu ar kita medžiaga išklotos dėžės ar prekydėžės. Pasirinktas pakavimo būdas turi apsaugoti gaminį nuo deformacijos, užtikrinti jo kokybę ir saugą laikymo, gabenimo bei realizavimo metu.

24. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. gegužės 2 d. įsakymu Nr. V-417 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“, 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), su paskutiniais pakeitimais, padarytais reglamentu (EB) Nr. 596/2009, 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos (OL 2006 L 384, p. 75) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. kovo 27 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 282/2008 (OL 2008 L 86, p. 9), 2009 m. gegužės 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 450/2009 dėl veikliųjų ir protingųjų žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu (OL 2009 L 135, p. 3), bei 2009 m. spalio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 975/2009, kuriuo iš dalies keičiama Direktyva 2002/72/EB dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, galinčių liestis su maisto produktais (OL 2009 L 274, p. 3), reikalavimus.

25. Fasuoti miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninio reglamento, patvirtinto Valstybinės metrologijos tarnybos prie Lietuvos Respublikos aplinkos ministerijos direktoriaus 2003 m. lapkričio 19 d. įsakymu Nr. V-145 „Dėl Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninio reglamento tvirtinimo“ (toliau – Fasuotų produktų kiekio ir matavimo indų kontrolės techninis reglamentas), reikalavimus.

26. Miltinės konditerijos gaminiai turi būti laikomi ir gabenami laikantis Lietuvos higienos normos HN 15:2005 „Maisto higiena“ ir reglamento (EB) Nr. 852/2004 reikalavimų.

27. Miltinės konditerijos gaminiai laikomi ir gabenami tokioje temperatūroje, kokioje jie išlieka saugūs, esant santykiniam oro drėgniui ne daugiau kaip 75 proc., apsaugoti nuo tiesioginių saulės spindulių ir kitų šilumos šaltinių arba specifinį kvapą skleidžiančių produktų.

28. Greitai gendantys miltinės konditerijos gaminiai laikomi ir gabenami laikantis Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 1998 m. lapkričio 27 d. įsakymu Nr. 695 „Dėl Greitai gendančių maisto produktų laikymo taisyklių tvirtinimo“, reikalavimų.

V. KOKYBĖS IR SAUGOS RODIKLIAI

29. Miltinės konditerijos gaminių jusliniai rodikliai:

Eil. Nr.	Rodiklio pavadinimas	Charakteristika ir norma
	1	2
1.	Forma	Įvairi, numatyta kepinio receptūroje ir būdinga atitinkamos rūšies gaminiams.
2.	Paviršius	Su gaminio technologijos instrukcijoje numatytais papuošimais arba be jų. Keptų pusgaminių ir gaminių be papuošimų – neapdegęs, paviršiuje esantys piešiniai arba užrašai turi būti aiškūs. Kai kurių rūšių kepinų, kildytų cheminėmis medžiagomis (pvz., sausainių, keksų) – gali būti gruoblėtas ir šiek tiek įtrūkęs. Jei gaminio sudėtyje yra rupių žaliavų – gali matytis šių žaliavų intarpai. Glaistytų ir padengtų glajumi gaminių – nelipnus, neatšokęs, šokoladinis ar kakavinis glaistas – nepabalęs, cukrinis glajus – nesusikristalizavęs. Apdailos pusgaminiai (kremai, įdarai, glajus) gali būti nutekėję gaminių šonais.
3.	Spalva	Įvairi, būdinga atitinkamos sudėties gaminiams. Kepinių be apdailos atspalvis iškiliose paviršiaus vietose, kraštuose ir apačioje gali būti tamsesnis.
4.	Pjūvio vaizdas	Būdingas atitinkamos rūšies ir sudėties gaminiams, keptų pusgaminių ir gaminių – iškepęs, be neišsimaišymo žymių, jei gaminio sudėtyje yra rupių žaliavų – gali matytis šių žaliavų intarpai.
5.	Skonis ir kvapas	Būdingas atitinkamos sudėties gaminiams, be pašalinio skonio ir kvapo.
6.	Tekstūra	Būdinga atitinkamos rūšies ir sudėties gaminiams bei numatyta gaminio technologijos instrukcijoje. Sausainių – trapi, biskvitų, keksų, plokštinių ir meduolių – akyta, nelipni, nesusmegusi, vaflių lakštų – akyta, trapi, traški.
7.	PASTABA. Miltinės konditerijos gaminiuose neturi būti pašalinių interpų ar mineralinių priemaišų.	

30. Jusliniai rodikliai nustatomi apžiūrint, uostant, ragaujant; pelėsiai ir pašaliniai intarpai – apžiūrint, mineralinės priemaišos – kramtant.

31. Miltinės konditerijos gaminių fizikiniai ir cheminiai rodikliai: drėgnis, procentais; cukraus kiekis, išreikštas sacharoze ir perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, procentais; riebalų kiekis, perskaičiuotas į sausąsias medžiagas, procentais; šarmingumas (cheminiais purikliais purintuose kepinuose) arba rūgštingumas (mielėmis purintuose kepinuose) laipsniais, nustatomi gatavuose gaminiuose, pašalinus iš jų stambius priedus (razinas, cukatas, riešutus ir kt.) ir apdailos pusgaminius. Nustatyti miltinės konditerijos gaminių fizikiniai ir cheminiai rodikliai turi atitikti receptūroje nurodytas normas ir leidžiamus nuokrypius.

32. Fizikiniai ir cheminiai rodikliai nustatomi pagal LST 1611:2000 „Konditerijos gaminiai. Drėgmės ir sausųjų medžiagų kiekio nustatymo metodai“, LST 1973:2004 „Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Sacharidų kiekio nustatymo metodai“ (AOAC 930.36, AOAC 975.14), LST 1944:2003 ir LST 1944:2003/1K:2013 „Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Riebalų kiekio nustatymo metodai“ (AOAC 922.06, AOAC 963.15), LST 1553:1998 „Miltiniai kepiniai ir konditerijos gaminiai. Rūgštingumo ir šarmingumo nustatymo metodai“. Gali būti taikomi ir kiti, nei šiame punkte nurodytuose Lietuvos standartuose nustatyti, analizės metodai, bet tik tuo atveju, jei gauti rezultatai, įvertinus metodų leidžiamas tikslumo, pakartojamumo ir atkuriamumo vertes, atitinka nurodytus Lietuvos standartuose. Kilus ginčui rezultatai tikrinami akredituotose laboratorijose patvirtintais analizės metodais.

33. Miltinės konditerijos gaminių mikrobiologiniai kriterijai turi atitikti 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL 2005 L 338, p. 1) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. kovo 7 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 217/2014 (OL 2014 L 69, p. 93), ir Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymu Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“, reikalavimus.

34. Mėginiai tyrimui imami ir ruošiami tirti pagal Lietuvos standartus LST 1538:1998 „Konditerijos gaminiai. Priėmimas, bandinių sudarymo ir paruošimo metodai“ ir LST EN ISO 6887-4 „Maisto ir pašarų mikrobiologija. Tiriamųjų mėginių, pradinės suspensijos ir dešimtkarčių skiedinių ruošimas mikrobiologiniams tyrimams. 4 dalis. Produktų, išskyrus pieną ir pieno produktus, mėsą ir mėsos produktus, žuvį ir žuvies produktus, ruošimo specialiosios taisyklės (ISO 6887-4:2003)“.

35. Miltinės konditerijos gaminių ir jos pusgaminių radioaktyvusis užterštumas turi neviršyti 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).

VI. PREKINIS PATEIKIMAS

36. Rinkai tiekiami miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti šio reglamento nuostatas, kitų Lietuvos Respublikos teisės aktų ir receptūrų reikalavimus, apibrėžimą ir klasifikaciją, kaip nustatyta šio reglamento II skyriuje.

37. Miltinės konditerijos gaminiai ženklinami pagal Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“ tvirtinimo“, ir, jeigu naudojamos genetiškai modifikuotos žaliavos, pagal 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1829/2003 dėl genetiškai modifikuoto maisto ir pašarų (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 32 tomas, p. 432), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 298/2008 (OL 2008 L 97, p. 64), ir 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1830/2003 dėl genetiškai modifikuotų organizmų ir iš jų pagamintų maisto produktų ir pašarų susekamumo ir ženklinimo ir iš dalies pakeičiančio Direktyvą 2001/18/EB (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 13 skyrius, 32 tomas, p. 455), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. spalio 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 1137/2008 (OL 2008 L 311, p. 1), ir, jeigu tai yra greitai užšaldyti miltinės konditerijos gaminiai ir jų pusgaminiai, pagal Greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 3 d. įsakymu Nr. 33 „Dėl Greitai užšaldytų maisto produktų techninio reglamento patvirtinimo“, bei 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei

Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004 (OL 2011 L 304, p. 18), ir kitų Europos Sąjungos ir Lietuvos Respublikos teisės aktų, reglamentuojančių maisto produktų ženklavinimą, reikalavimus.

38. Fasuoti miltinės konditerijos gaminiai ženklinami Fasuotų prekių „e“ ir matavimo indų „3“ ženklinimo taisyklių, patvirtintų Valstybinės metrologijos tarnybos direktoriaus 2009 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-24 „Dėl Fasuotų prekių „e“ ir matavimo indų „3“ ženklinimo taisyklių patvirtinimo“, nustatyta tvarka.

39. Miltinės konditerijos gaminių gamintojai, importuotojai, įvežėjai ir pardavėjai turi užtikrinti, kad jų gaminamo, importuojamo, įvežamo ir parduodamo gaminio prekinis pateikimas atitiktų šio reglamento reikalavimus, išskyrus išlygas, nurodytas šio reglamento 3 punkte.

40. Miltinės konditerijos gaminių siuntos lydimajame dokumente (važtaraštyje) pažymima, kad produktas yra kokybiškas ir saugus, bei atitinka šio reglamento reikalavimus. Jei reikia, gali būti išduota kokybės atitikties deklaracija, įforminta pagal LST EN ISO/IEC 17050-1:2010 „Atitikties įvertinimas. Tiekėjo atitikties deklaracija. 1 dalis. Bendrieji reikalavimai“ (ISO/IEC 17050-1:2004, pataisyta 2007-06-15 versija) ir LST EN ISO/IEC 17050-2:2004 „Atitikties įvertinimas. Tiekėjo atitikties deklaracija. 2 dalis. Patvirtinamieji dokumentai“ (ISO/IEC 17050-2:2004).

41. Miltinės konditerijos gaminių vežėjai kiekvienai įvežtai ir realizuojamai siuntai turi turėti užsienio valstybės ūkio subjektų, iš kurių miltinės konditerijos gaminys buvo įsigytas, išduotus atitikties patvirtinimo dokumentus. Importuotojai privalo turėti kiekvienos miltinės konditerijos gaminio siuntos originalų jo saugos ir kokybės patvirtinimo dokumentą lietuvių (arba anglų, vokiečių, rusų) kalba. Importuojamų miltinės konditerijos gaminių kontrolė vykdoma vadovaujantis Importuojamo negyvūninio maisto valstybinės maisto kontrolės tvarkos aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. rugsėjo 24 d. įsakymu Nr. B1-478 „Dėl Importuojamo negyvūninio maisto valstybinės maisto kontrolės tvarkos aprašo patvirtinimo“, nuostatomis.

VII. BAIGIAMOSIOS NUOSTATOS

42. Asmenys, nesilaikantys šio reglamento reikalavimų, atsako Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka.

DETALŪS METADUOMENYS

Dokumento sudarytojas (-ai)	Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija 188675190, Gedimino pr. 19, 01103 Vilniaus m.
Dokumento pavadinimas (antraštė)	Dėl Duonos ir pyrago kepinių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento ir Miltinės konditerijos gaminių apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo
Dokumento registracijos data ir numeris	2014-10-28 Nr. 3D-794
Dokumento registracijos data ir numeris	2014-10-28 Nr. 2014-15024
Dokumento gavimo data ir dokumento gavimo registracijos numeris	2014-10-28 Nr. 14401
Dokumento specifikacijos identifikavimo žymuo	ADOC-V1.0
Parašo paskirtis	Vizavimas
Parašą sukūrusio asmens vardas, pavardė ir pareigos	Algirdas Sereika, TAR duomenų teikėjas
Sertifikatas išduotas	ALGIRDAS SEREIKA, Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija LT
Parašo sukūrimo data ir laikas	2014-10-28 14:12:15
Parašo formatas	XAdES-T
Laiko žymoje nurodytas laikas	2014-10-28 14:12:29
Informacija apie sertifikavimo paslaugų teikėją	Nacionalinis sertifikavimo centras (IssuingCA-B), Gyventojų registro tarnyba prie LR VRM - i.k. 188756767 LT
Sertifikato galiojimo laikas	2013-09-24 - 2016-09-23
Parašo paskirtis	Pasirašymas
Parašą sukūrusio asmens vardas, pavardė ir pareigos	Virginija Baltraitienė, TAR duomenų teikėjas
Sertifikatas išduotas	VIRGINIJA BALTRAITIENĖ, Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija LT
Parašo sukūrimo data ir laikas	2014-10-28 14:52:15
Parašo formatas	XAdES-T
Laiko žymoje nurodytas laikas	2014-10-28 14:52:20
Informacija apie sertifikavimo paslaugų teikėją	Nacionalinis sertifikavimo centras (IssuingCA-B), Gyventojų registro tarnyba prie LR VRM - i.k. 188756767 LT
Sertifikato galiojimo laikas	2014-07-17 - 2017-07-16
Informacija apie būdus, naudotus metaduomenų vientisumui užtikrinti	"Gauto dokumento registravimas" paskirties metaduomenų vientisumas užtikrintas naudojant "SSC GDL NH CA, Skaitmeninio sertifikavimo centras LT" išduotą sertifikatą "TEISĖS AKTŲ REGISTRAS, Lietuvos Respublikos Seimo kanceliarija LT", sertifikatas galioja nuo 2013-12-31 iki 2014-12-31 "Registravimas" paskirties metaduomenų vientisumas užtikrintas naudojant "SSC GDL NH CA, Skaitmeninio sertifikavimo centras LT" išduotą sertifikatą "TEISĖS AKTŲ REGISTRAS, Lietuvos Respublikos Seimo kanceliarija LT", sertifikatas galioja nuo 2013-12-31 iki 2014-12-31
Pagrindinio dokumento priedų skaičius	2
Pagrindinio dokumento priedamų dokumentų skaičius	-
Programinės įrangos, kuria naudojantis sudarytas elektroninis dokumentas, pavadinimas	Teisės aktų registras, versija 1.1.16
Informacija apie elektroninio dokumento ir elektroninio (-ių) parašo (-ų) tikrinimą (tikrinimo data)	Atitinka specifikacijos keliamus reikalavimus. Visi dokumente esantys elektroniniai parašai galioja (2014-10-29)
Paieškos nuoroda	https://www.e-tar.lt/portal/legalAct.html?documentId=0cff68d05eee11e4b240c0fa7489cd0e
Papildomi metaduomenys	Nuorašą suformavo 2014-10-29 00:02:19 TAIS