



LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTERIJA

Sveikatos apsaugos ministerijai

2010-08-06 Nr. 31N-2-339/6-1120

v Kopija

I _____ Nr. _____

Lietuvos Respublikos Seimo narei
Agnei Zuokienei

DĖL KRAKMOLO KIEKIO RAUGINTUOSE PIENO GAMINIUOSE

Išanalizavę Lietuvos Respublikos Seimo narės Agnės Zuokienės pasiūlymą informuojame, kad Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 patvirtintuose Lietuvos Respublikos raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimuose (Žin., 2005, Nr. 90-3393) kaip ir Pasaulio prekybos organizacijos pripažintame ir taikomame *Codex Alimentarius* Komisijos standarte CODEX STAN 243-2003 „Rauginti pieno gaminiai“ tirštikliai: želatina ir krakmolai neleidžiami naudoti jogurto be priedų gamyboje. Tačiau gaminant raugintus pieno gaminius, iš jų ir jogurtus, su vaisių ar uogų ir kitais priedais ar juos po rauginimo termiškai apdorojant, kad būtų stabilizuotas pieno baltymas ar pasiektas norimas produkto tirštumas bei išvengta išrūgų išsiskyrimo laikant, leidžiama naudoti minėtus tirštiklius. Šių tirštiklių kiekis pagal minėtus dokumentus taip pat ir Lietuvos higienos normą HN 53:2010 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymu Nr. V-108 (Žin., 2010, Nr. 21-1009), turi būti nustatomas įmonės vadovaujantis geros gamybos praktikos reikalavimais.

Atsižvelgiant į įmonėje naudojamą technologinę įrangą ir technologijas, gaminamos produkcijos tipą, pieno žaliavos savybes ir vartotojų poreikius dėl produkto juslinių savybių, naudojamų tirštiklių kiekiai svyruoja nuo 0,8 iki 1,7 proc. Kai kurie pieno produktų gamintojai vietoj minėtų tirštiklių naudoja pieno gaminius – išrūgų ar pieno baltymus, sausąjį nugriebtą pieną. Tirštiklių kiekio didinimas pieno produktus gaminančioms įmonėms nėra naudingas nei kainos nei pelno atžvilgiu, nes jie nepakeičia pieno sausųjų medžiagų kiekio produkte, o ir produkto konsistencija, pridėjus šių priedų, įgauna nepageidaujamą miltingumą, praranda švelnumą.

Minėtų tirštiklių kiekio reglamentavimas teisės aktais turėtų ir teigiamų pusių: įmonės būtų priverstos atidžiau rinkti žaliavas. Tačiau susidurtume ir su tam tikromis problemomis: skirtingi nei ES ir tarptautinių *Codex Alimentarius* Komisijos standartų reikalavimai šalies gamintojams

sudarytų nevienodas konkurencines galimybes, nes negalėtume uždrausti įvežti kitose šalyse pagamintų pagal minėtus standartus produktų, kiltų produktų kontrolės dėl tirštiklių buvimo juose problemų, nes ir nededant tirštiklių jie į pieno produktą gali patekti su vaisių ar uogų priedais.

Kadangi maisto priedų naudojimo reglamentavimas ir sveikatingumo politikos įgyvendinimas yra Jūsų kompetencija, prašome įvertinti situaciją ir pateikti pasiūlymus dėl jos sprendimo iki š. m. rugpjūčio 16 d.

PRIDEDAMA: Seimo narės Agnės Zuokienės raštas, 1 lapas.

Viceministras



Mindaugas Kuklierius