



**LIETUVOS STANDARTIZACIJOS DEPARTAMENTAS  
PRIE LIETUVOS RESPUBLIKOS APLINKOS MINISTERIJOS**

Valstybės biudžetinė įstaiga, T. Kosciūškos g. 30, LT-01100 Vilnius, tel. (8 5) 270 9360, faks. (8 5) 212 6252,  
el. p. [lstboard@lsd.lt](mailto:lstboard@lsd.lt), <http://www.lsd.lt>  
Duomenys kaupiami ir saugomi Juridinių asmenų registre, kodas 188640467

Aurelijai Dermantei

2010-02-09

Nr. (1.7)S-60

Lietuvos Respublikos Seimo

Sveikatos reikalų komiteto narės

Agnės Zuokienės padėjėjai

**DĖL MAISTO PRIEDŲ REGLAMENTAVIMO AUKŠČIAUSIOS RŪŠIES MĖSOS  
GAMINIUOSE**

Lietuvos standartizacijos departamento technikos komitetas *Mėsa ir mėsos produktai* (toliau – LST TK 3), išnagrinėjęs Jūsų paklausimą dėl maisto priedų vartojimo aukščiausios rūšies mėsos gaminių gamyboje, pateikia savo paaiškinimus.

Lietuvos standarte LST 1919 *Mėsos gaminiai* yra nustatyti visų suinteresuotųjų šalių bendru sutarimu priimti atskiroms mėsos gaminių rūšims taikomi bendrieji kokybės reikalavimai, pagal kuriuos mėsos gaminiai skirstomi į rūšis.

Pagrindiniai kokybės rodikliai, lemiantys gaminio priskyrimą vienai ar kitai rūšiai, yra:

- mėsos baltymų be kolageno kiekis;
- drėgnis;
- riebalų kiekis;
- baltyminių mėsos pakaitalų kiekis;
- krakmolo kiekis.

Tačiau Lietuvos standartas nenustato saugos reikalavimų – maisto priedų vartojimo. Pagal Lietuvos Respublikos maisto įstatymo (Žin., 2000, Nr. 32-893; 2005 Nr.142-5107) 9 straipsnio 2 dalį, Sveikatos apsaugos ministerija pagal savo kompetenciją nustato privalomuosius maisto priedų vartojimo ir realizuojamų maisto produktų ženklinimo reikalavimus, todėl tokie klausimai, kaip maisto priedų vartojimas ir produktų ženklinimas, nėra susiję su LST TK 3 veikla.

Taip pat atkreipiame dėmesį į tai, kad pagal Lietuvos Respublikos standartizacijos įstatymo (Žin. 2000, Nr. 35-972; 2007, Nr. 39-1435) 5 straipsnio 1 dalies nuostatą, Lietuvos standartai negali prieštarauti Lietuvos Respublikos teisės aktams, todėl dėl maisto priedų vartojimo mėsos gaminių gamyboje ir mėsos gaminių ženklinimo reikalavimų standarte LST 1919 tiekiamos nuorodos į atitinkamus teisės aktus.

Pagrindinius maisto saugos, kokybės ir tvarkymo reikalavimus reglamentuoja Lietuvos Respublikos maisto įstatymas, kurio 4 straipsnio 2 dalyje nurodoma, kad „į maistą gali būti dedami tik teisės aktų leidžiami maisto priedai bei maistinės medžiagos, atitinkantys nustatytus kiekio, grynumo, vartojimo sąlygų bei kitus reikalavimus“. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, kuris yra privalomas ir tiesiogiai taikomas visose ES valstybėse narėse, 6 straipsnio 1 dalyje nurodoma, kad „maisto priedas gali būti įtrauktas į Bendrijos sąrašus.....tik tuomet,.....: a) jei siūlomu kiekiu naudojamas maisto priedas, remiantis turimais moksliniais įrodymais, nekelia pavojaus vartotojų sveikatos saugai; b) yra



pagrįstas technologinis poreikis jį naudoti ir toks poreikis negali būti patenkintas kitomis ekonomiškai ir techniškai įvykdytomis priemonėmis, ir c) jo naudojimas neklaidina vartotojo“.

Lietuvoje maisto priedų vartojimas reglamentuojamas Lietuvos higienos norma HN 53:2003 *Leidžiami vartoti maisto priedai* (Žin., 2004, Nr. 45-1491), į kurią perkelti ES teisės aktai, susiję su maisto priedų vartojimu. Ši higienos norma nustato maisto priedų vartojimo privalomuosius reikalavimus Lietuvoje gaminamuose ir įvežamuose maisto produktuose, siekiant užtikrinti maisto produktų nekenksmingumą vartotojų sveikatai. Šioje higienos normoje nėra išskirta, kokius maisto priedus galima ar negalima vartoti atskirų mėsos gaminių rūšių gamyboje, todėl gaminant mėsos gaminius gali būti vartojami tik tie maisto priedai, kurie leidžiami pagal galiojančius teisės aktus.

Leidžiamų maisto priedų vartojimo tikslingumą mėsos gaminių gamyboje lemia taikomos gamybos technologijos, vartotojų poreikiai, rinkos tendencijos. Atsižvelgiant į vartotojų poreikius, jau dabar gamintojai pradėjo gaminti ir šiuo metu į rinką tiekia mėsos gaminius be maisto priedų, kurie pagal HN 53:2003 ženklinami E žymenimis.

Žemės ūkio ministerija, siekdama patenkinti vartotojų poreikius, yra sukūrusi ir įteisinusi *Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų gamybos sistemą* (Žin., 2007, Nr. 126-5142). Gamintojai gali gaminti išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktus (toliau – IKP), kurių kokybė pranoksta ES ir nacionaliniuose teisės aktuose nustatytus saugos, kokybės, gyvūnų ir augalų sveikatos, gyvūnų gerovės ir aplinkosaugos reikalavimus ir kurie gali būti paženklinėti specialiu ženklu „KOKYBĖ“. IKP produktai išsiskiria savo natūralumu ir maistingumu, jų išvaizda, spalva yra kitokia nei įprasta, trumpesnis tinkamumo vartoti terminas, nustatyti griežtesni jų auginimo, gamybos ir perdirbimo reikalavimai. 2008 m. birželio 4 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-308 yra patvirtinta ir konkreti *Išskirtinės kokybės mėsos ir jos gaminių specifikacija* (Žin., 2008, Nr. 66-2520), pagal kurią šviežiai mėsai draudžiama naudoti maisto priedus, išskyrus pakavimą inertinių dujų atmosferoje, o mėsos gaminių gamyboje gali būti naudojami tik šie jau minėtos Lietuvos higienos normos HN 53:2003 reglamentuojami maisto priedai: konservantas natrio nitritas ne daugiau kaip 3/4 šioje normoje leistino kiekio; virtoms dešoms, dešrelėms, sardelėms – askorbo rūgštis ir jos natrio druska kaip antioksidantas, kuris redukuoja nesuskilusį nitritą.

Tačiau reikėtų atkreipti dėmesį į tai, kad sprendimą dėl IKP gamybos, įvertindami tokių gaminių poreikį ir vartotojo pasirengimą mokėti brangiau už IKP produktus, priima patys gamintojai.

Direktorius



Brunonas Šičkus