

Pieno produktų reglamentavimo tendencijos

Marija Paserpskienė

KTU Maisto institutas, Taikos pr. 92, LT-51180 Kaunas; marijap@lmai.lt

Straipsnyje pateikiama naujausių *Codex Alimentarius* komisijos standartų dėl pieno ir pieno produktų analizė. Aptariami standartai, kurie buvo patvirtinti 2006 m., kartu pateikiama šių ir kitų *Codex Alimentarius* komisijos dokumentų projektų svarstymo medžiaga. Taip pat nagrinėjami galutinėje rengimo stadijoje esantys pieno produktų standartų projektai. Pateikiama informacija apie tarptautinius (ISO) standartus, kuriuos *Codex Alimentarius* komisija rekomenduoja taikyti naujų pieno produktų analizei. Analizuojamos pasaulinių (*Codex Alimentarius*) ir ISO standartų nuostatų įgyvendinimo Lietuvoje galimybės ir esama situacija.

Raktažodžiai: *Codex Alimentarius* komisija, pieno produktai, standartai.

Įvadas

Vis didėjant globalizacijos proceso tempui, didėja tarptautinių organizacijų ir jų parengtų dokumentų svarba. Lietuvoje pieno produktai yra svarbus eksporto objektas. Jie sudaro didžiausią eksportuojamų maisto produktų dalį (2005 m. sudarė 21 %). Daugiausia pieno produktų buvo eksportuota į Rusiją (daugiau kaip 27 % viso pieno produktų eksporto) [1]. Dėl paminėtų priežasčių labai svarbu, kad šių produktų reglamentavimas atitiktų tarptautines normas. Maisto produktų gamybos ir prekybos srityje didžiausią svarbą turi *Codex Alimentarius* komisijos veikla. Pagrindinis *Codex Alimentarius* komisijos tikslas – saugoti vartotojų sveikatą ir užtikrinti sąžiningą prekybą maisto produktais, teikti pagalbą rengiant maisto produktų standartus tiek vyriausybinėms tiek nevyriausybiniams organizacijoms [2]. *Codex Alimentarius* komisijos dokumentai ne tik svarbūs tarptautinėje prekyboje, jie įgyja vis didesnę svarbą ES rinkoje, o tuo pačiu ir Lietuvoje. Europos Sąjunga aktyviai bendradarbiauja su *Codex Alimentarius* komisija. Europos Komisija šiam tikslui yra įsteigusi darbo grupes ir paprastai pateikia suderintą ES šalių narių nuomonę dėl daugelio svarstomų dokumentų projektų [3]. Siekiant didesnio Lietuvos maisto produktų eksportabilumo ir konkurencingumo, būtina jiems taikyti pasaulyje priimtus kokybės kriterijus ir kokybės vertinimo metodus. Pasaulinius standartus pienui ir pieno produktams rengia *Codex Alimentarius* komisijos komitetas pienui ir pieno produktams (CCMMP), analizės metodų standartus – Tarptautinė standartizacijos organizacija (ISO), bendradarbiaudama su Tarptautine pienininkų asociacija (IDF).

Šiame straipsnyje pateikiama naujausių, 2006 m. patvirtintų, *Codex Alimentarius* komisijos standartų dėl pieno ir pieno produktų bei šių ir kitų *Codex Alimentarius* komisijos dokumentų projektų analizė. Juos CCMMP svarstė 6 ir 7 sesijose [4, 5] ir sprendimus teikė 28 ir 29 *Codex Alimentarius* komisijos sesijoms [6, 7], taip pat minimi naujausi Europos (CEN) ir tarptautiniai (ISO) standartai dėl pieno ir pieno produktų. Pateikiamos išvados dėl tarptautinių reikalavimų įgyvendinimo Lietuvoje galimybių.

2006 m. patvirtinti *Codex Alimentarius* komisijos standartai

Buvo patvirtinti devyni standartai, skirti pieno riebalų, išrūgų ir nugriebto pieno gaminiams bei sūriams, iš kurių: 4 standartai – nauji (tvirtinami pirmą kartą) ir 5 – peržiūrėti.

CODEX STAN A-1:1971, Rev. 1:1999, Amd. 2003, 2006 „Sviestui taikomas kodekso standartas“. Šis standartas taikomas sviestui, skirtam tiesiogiai vartoti arba perdirbti, kuris apibūdinamas taip: „sviestas – tai riebus gaminys, gaminamas išimtinai iš pieno ir (arba) iš pieno gautos žaliavos vanduo riebaluose emulsijos pavidalu“. Pagal šį standartą sviesto sudėtis: pieno riebalų – ne mažiau kaip 80 % (masės), vandens – ne daugiau kaip 16 % (masės), sausosios neriebalinės medžiagos – ne daugiau kaip 2 % (masės) [2].

Lietuvoje galioja „Privalomieji A klasės sviesto kokybės reikalavimai“ [8]. Jie parengti atsižvelgiant į 1994 m. gruodžio 5 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 2991/94 priedo A dalies reikalavimus [9]. Sviesto sudėtis pagal abiejų aptariamų dokumentų

reikalavimus tokia pati, prieštaravimų tarp Lietuvos ir tarptautinių reikalavimų nėra.

CODEX STAN A-2:1973, Rev. 1:1999, Amd. 2006 „Pieno riebalų gaminiams taikomas Kodekso standartas“. Šis standartas taikomas pieno riebalų gaminiams, kurie gaunami tiesiog iš pieno, grietinėlės arba sviesto pašalinus vandenį ir neriebalines medžiagas. Jie vadinami įvairiai: koncentruotas sviestas, lydytas sviestas, dehidratuotas sviestas, bevandenis sviestas, indišką lydytą sviestą (ghee) [2]. Lietuvoje pieno riebalų gaminiams nuo 2004 m. gegužės 1 d. tiesiogiai taikomi ES reglamentai, todėl Lietuvos teisės aktas (privalomieji kokybės reikalavimai) buvo panaikintas.

CODEX STAN A-6-1978, Rev. 1:1999, Amd. 2006 „Sūriams taikomas Kodekso standartas“. Tai papildytas bendrasis sūrių standartas. Jame sūrio apibūdinimo tekstas formuluojamas taip: „Sūris – tai brandintas arba nebrandintas minkštas, pusketis, kietas arba labai kietas gaminys (galintis turėti dangą arba apvaskalą), kuriame išrūgų baltymų/kazeino santykis turi būti ne didesnis kaip piene ir gaunamas:

- a) visiškai arba iš dalies (su)traukiant pieno, nugriebto pieno, iš dalies nugriebto pieno, grietinėlės, išrūgų grietinėlės arba pasukų, arba bet kokio išvardytų žaliavų mišinio baltymus, veikiant šliužo fermentu arba kitomis tinkamomis pienu traukinančiomis medžiagomis, ir iš dalies pašalinant dėl sutraukinimo susidariusias išrūgas (dalį išrūgų, susidariusių dėl sutraukinimo), dėl ko sūrio gamybos metu koncentruojami pieno baltymai (ypač kazeinas) ir dėl tos priežasties baltymų kiekis sūryje bus žymiai didesnis negu pieno mišinyje, iš kurio buvo gaminamas sūris; ir (arba)
- b) taikant kitas gamybos technologijas, apimančias pieno ir (arba) iš jo gautų gaminių baltymų traukinimą, kurios leidžia gauti galutinį gaminį, turintį tokias pačias fizikines, chemines ir juslines savybes, kaip ir gaminio, pagaminto 2.1 punkte nurodytu būdu“ [2].

Dėl standarto papildymo redakcijos vyko aktyvios diskusijos. Urugvajus laikėsi pozicijos, kad minimalus baltymų kiekis sūriuose turėtų būti 6 %, Brazilija taip pat siūlė reglamentuoti baltymų kiekį, bet skaitinės jo vertės nenurodė [10]. Kitos valstybės, kurios pateikė savo komentarus dėl minėto dokumento projekto, tarp jų ir Lietuva, teigė, kad nebūtina reglamentuoti baltymų kiekį, pvz., Argentina pritarė IDF suformuluotam sūrio apibūdinimui, kur teigiama, kad baltymų kiekis sūryje turi būti gerokai didesnis kaip piene, iš kurio pagamintas sūris. Australija teigė, kad šiuo klausimu buvo daug kartų plačiai diskutuota ir nėra prasmės

diskusijas tęsti. Galioja daug sūrių standartų, kuriuose baltymų kiekis nereglamentuojamas, pvz., maskarpone sūryje yra tik 1–4 % baltymų. Jos nuomone, reikia pritariti IDF suformuluotam sūrių apibūdinimui. Naujoji Zelandija taip pat pritarė IDF suformuluotam sūrių apibūdinimui, nes priešingu atveju iš rinkos tektų išimti nemažai sūrių. Venesuela pritarė IDF suformuluotam sūrių apibūdinimui be komentarų. ES taip pat palaikė nuomonę [11], kad iš standarte A-6 pateikiamo apibrėžimo aišku, jog sūrio gamybos metu koncentruojami baltymai ir nebūtina griežtai reglamentuoti jų kiekį. Apibendrinus visas gautas pastabas, septintoje CCMMP sesijoje nuspręsta pateikti 29 *Codex Alimentarius* komisijos sesijai tvirtinti anksčiau nurodyto turinio sūrio apibrėžimą.

Lietuvoje galioja CODEX STAN A-6 standarto pagrindu parengti „Privalomieji fermentinių sūrių kokybės reikalavimai“ [12]. CODEX STAN A-6 ir Lietuvos reglamentas sūriams buvo sugretinti ir išryškinti jų skirtumai. Ši medžiaga buvo pateikta gamybininkams elektroniniu paštu, ir TK 2 „Pienas ir pieno produktai“ posėdyje nuspręsta, kad reikia peržiūrėti „Privalomuosius fermentinių sūrių kokybės reikalavimus“, suderinant juos su standarte CODEX STAN A-6 pateiktu sūrio apibūdinimu ir Lietuvos poreikiais.

CODEX STAN A-7-1971, Rev. 2:2006 „Išrūgų sūriams taikomas Kodekso standartas“. Išrūgų sūriai, priklausomai nuo gamybos būdo ir kitų pieno sudedamųjų dalių santykio, gali būti kieti, puskiečiai arba minkšti [2]. Išrūgų sūrių gamyboje taikomi du pagrindiniai gamybos principai: 1) išrūgų koncentravimas ir koncentrato formavimas; 2) išrūgų terminė koaguliacija pridėdant arba nepridėdant rūgšties. Gaminant išrūgų sūrį pirmuoju būdu, išrūgos arba jų mišinys su pienu, grietinėle ir (arba) kitomis pieno kilmės žaliavomis išgarinamas iki tokios koncentracijos, kad jį būtų galima formuoti ir forma išliktų stabili. Abiem atvejais išrūgos prieš tai gali būti iš dalies koncentruojamos. Koncentravimo būdu pagamintame sūryje būna daug laktozės, ir jam būdinga spalva – nuo gelsvos iki rusvos, salstelėjęs, virinto pieno ar karamelės prieskonis. Koaguliacijos būdu gautame sūryje laktozės kiekis yra palyginti nedidelis ir jo spalva – nuo baltos iki gelsvos. Šiuo būdu pagaminti sūriai gali būti vartojami nebrandinti, o taip pat ir brandinami. Išrūgų baltymų ir kazeino santykis išrūgų sūriuose daug didesnis negu piene. Riebalų kiekis sausosiose medžiagose priklauso nuo sūrio rūšies ir gali būti: mažiau kaip 10 %; ne mažiau kaip 10 %, bet mažiau kaip 33 %; ne mažiau kaip 33 %.

Šios rūšies sūriai Lietuvoje negaminami ir nereglamentuojami jokiais Lietuvos dokumentais, todėl negalėjome pateikti praktinių komentarų dėl šio

standarto projekto prieš CCMMP sesiją ir nereikia derinti Lietuvos teisės aktų.

CODEX STAN A-15-1995, Rev. 1-2003, Amd. 2006. „Išrūgų milteliams taikomas Kodekso standartas“. Peržiūrint standartą buvo svarstoma, ar įtraukti benzoilperoksida į išrūgų miltelių gamyboje vartotinių maisto priedų sąrašą, nustatant maksimalų leistiną kiekį – 100 mg/kg, kuris nurodytas CODEX STAN 192-1995¹ [5]. Šiam siūlymui *Codex Alimentarius* komisijos sesijoje pritarė. 2006 m. pabaigoje CODEX STAN A-15 buvo patvirtintas. Šio standarto skyriuje „4. Maisto priedai“ nurodoma, kad CODEX STAN A-15 atitinkantiems gaminiams gaminti gali būti naudojami maisto priedai, kurie nurodyti CODEX STAN 192-1995 1 ir 2 lentelėse maisto kategorijai 01.8.2 Sausosios išrūgos ir išrūgų gaminiai, išskyrus išrūgų sūrius. Išrūgų milteliai gali būti gaunami džiovinant išrūgas arba rūgščias išrūgas purškimo ar valcinu būdu [2].

Lietuvoje galioja standartas LST 1211:2004². Miltelių sudėties ir kokybės reikalavimai atitinka peržiūrėto CODEX STAN A-15-1995 reikalavimus, o vartoti benzoilperoksida kaip maisto priedą išrūgų miltelių gamyboje Lietuvoje neleidžiama.

Kiti keturi standartai 2006 m. buvo tvirtinami pirmą kartą, nes jie reglamentuoja naujos kartos pieno gaminius.

CODEX STAN 250-2006 „Sutirštinto nugriebto pieno ir augalinių riebalų mišiniui taikomas kodekso standartas“. Svarstant paminėto standarto projektą [4], atsižvelgėme į tai, kad Lietuvoje galioja „Dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninis reglamentas“ [13], kuriame reglamentuojami iš dalies ir visiškai dehidratuoto pieno gaminiai. Reglamentas atitinka ES direktyvos Dir. 2001/114/EB nuostatas [14]. Komentaruose rėmėmės paminėtu dokumentu. Pirmojo gaminio – modifikuoto sutirštinto pieno, kuriame pieno riebalai pakeisti augaliniais riebalais, rodikliai sutapo su Lietuvoje reglamentuoto pieno gaminio – sutirštinto pieno rodikliais, ir papildomi komentarai dėl jo buvo nereikalingi; antrojo gaminio – modifikuoto iš dalies nugriebto sutirštinto pieno, kuriame pieno riebalai pakeisti augaliniais riebalais, rodikliai atitiko iš dalies nugriebto sutirštinto pieno rodiklius, bet jis buvo vadinamas „iš dalies nugriebto pieno ir augalinių riebalų mišiniu“ – šis pavadinimas buvo neteisingas. Siūlėme jį keisti: *Partly Skimmed Blend of Evaporated Milk and Vegetable Fat* arba *Reduced (low) Fat Blend of Evaporated Milk and Vegetable*

Fat arba kitokiu, kuris aiškiai nusakytų, kad pieno riebalai pakeisti augaliniais riebalais, o gaminio riebumas – mažesnis negu sutirštinto pieno. Jeigu būtų vartojamas iš dalies nugriebtas pienas, tai turėtų būti reglamentuotas pieno riebalų kiekis gatavame gaminyje. Ši mūsų pastaba standarto rengėjų buvo įvertinta ir galutinėje standarto projekto redakcijoje [5] minėtas gaminyje vadinamas *Reduced Fat Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat*.

CCMMP preliminariai numatė [5], kad paminėtiems gaminiams, t. y. augalinių riebalų ir sutirštinto nugriebto pieno mišiniams, bus taikomi tokie patys analizės metodų standartai, kurie taikomi tirti sutirštintam pienui.

Riebalų kiekiui nustatyti – IDF 13C:1987 | ISO 1737:1999. Šis tarptautinis standartas perimtas kaip Europos standartas EN ISO 1737, kuris perimtas kaip Lietuvos standartas LST EN ISO 1737:2001³

Sausųjų neriebalinių medžiagų kiekiui nustatyti – IDF 21B:1987 | ISO 6731:1989. Šis tarptautinis standartas perimtas kaip Lietuvos standartas LST ISO 6731:2002⁴.

Baltymų kiekiui nustatyti – IDF 20-1, 2:2001 | ISO 8968-1, 2:2001. Šie tarptautiniai standartai perimti kaip Europos standartai EN ISO 8968-1,2:2001, kurie perimti kaip Lietuvos standartai: LST EN ISO 8968-1:2002⁵ ir LST EN ISO 8968-2:2002⁶.

CODEX STAN 251-2006 „Nugriebto pieno ir augalinių riebalų mišinio milteliams taikomas kodekso standartas“. Šį standarto projektą taip pat analizavome septintajame Kodekso procedūros etape ir teikėme dėl jo pastabas. Mūsų komentaras dėl miltelių standarto projekto buvo analogiškas kaip ir dėl sutirštinto pieno standarto projekto. Gaminio pavadinimas – *Blend of Partly Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form* buvo neteisingas, nes galutinio gaminio riebumas atitiko iš dalies nugriebto pieno miltelių riebumą. Neaišku, kur pridėti augaliniai riebalai. Šis netikslumas standartų rengėjų taip pat buvo ištaisytas, ir galutinėje standarto projekto redakcijoje [5] minėtas gaminyje pavadintas *Sumažinto riebumo nugriebto pieno ir*

³ LST EN ISO 1737:2001 *Sutirštintas pienas ir saldintas sutirštintas pienas. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas (pamatinis metodas)* (ISO 1737:1999).

⁴ LST ISO 6731:2002 *Pienas, grietinėlė ir sutirštintas pienas. Bendrojo sausųjų medžiagų kiekio nustatymas (pamatinis metodas)* (tapatus ISO 6731:1989).

⁵ LST EN ISO 8968-1:2002 *Pienas. Azoto kiekio nustatymas. 1 dalis. Kjeldalio metodas* (ISO 8968-1:2001).

⁶ LST EN ISO 8968-2:2002 *Pienas. Azoto kiekio nustatymas. 2 dalis. Mineralizavimo virimo bloke metodas (makrometodas)* (ISO 8968-2:2001).

¹ CODEX STAN 192-1995 *General standard for Food Additives (Kodekso bendrasis standartas maisto priedams)*.

² LST 1211:2004 *Išrūgų milteliams taikomas Kodekso standartas (CODEX STAN A-15:1995)*.

augalinių riebalų mišinio milteliai (Reduced Fat Blend of Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form).

CCMMP numatė [5], kad augalinių riebalų ir nugriebto pieno mišinio milteliams bus taikomi tie patys, toliau nurodyti analizės metodų standartai, kaip ir nemodifikuotiems pieno milteliams.

Riebalų kiekiui nustatyti – IDF 9C:1987 | ISO 1736:2000. Šis tarptautinis standartas perimtas kaip Europos standartas EN ISO 1736, kuris perimtas kaip Lietuvos standartas LST EN ISO 1736:2001⁷.

Drėgmės kiekiui nustatyti – IDF 26:2004 | ISO 5537:2004. Šis tarptautinis standartas perimtas kaip Europos standartas EN ISO 5537, kuris perimtas kaip Lietuvos standartas LST EN ISO 5537:2004⁸.

Baltymų kiekiui nustatyti – IDF 20-1, 2:2001 | ISO 8968-1, 2:2001. Šie tarptautiniai standartai perimti kaip Europos standartai EN ISO 8968-1, 2:2001, kurie perimti kaip Lietuvos standartai: LST EN ISO 8968-1:2002⁵ ir LST EN ISO 8968-2:2002⁶.

CODEX STAN 252-2006 „Saldinto sutirštinto nugriebto pieno ir augalinių riebalų mišiniui taikomas kodekso standartas“. Šį standarto projektą taip pat analizavome septintajame Kodekso procedūros etape [4] ir teikėme dėl jo pastabas. Pastebėjome, kad analogiškai, kaip ir sutirštinto pieno atveju, gaminio pavadinimas – *Blend of Sweetened Condensed Partly Skimmed Milk and Vegetable Fat* buvo neteisingas. Mūsų pastaba buvo įvertinta, šis netikslumas galutinėje standarto projekto redakcijoje [5] buvo ištaisytas ir gaminys pavadintas – *Reduced Fat Blend of Sweetened Condensed Skimmed Milk and Vegetable Fat (Sumažinto riebumo saldinto sutirštinto pieno ir augalinių riebalų mišinys)*. Pastabas teikė įvairios šalys. Buvo siūlomi kai kurie redakciniai gaminių pavadinimų pakeitimai ispaniškose standartų versijose. Visos valstybės palaikė nuostatą [15], kad modifikuoti pieno konservai būtų vadinami atitinkamų pieno konservų ir augalinių riebalų mišiniais. Kanada siūlė papildomai įvardyti vartojamų augalinių riebalų rūši gaminio pavadinime arba nurodyti etiketėje kaip atskirą teiginį, kuriam pritarė CCMMP. Galutiniame standarto projekte ši nuostata buvo suformuluota taip: „Etiketėje turi būti formuluotė (konstatavimas), kad gaminyje yra augalinių riebalų. Augalo, iš kurio gaunami riebalai, bendrinis pavadinimas turi būti įtraukiamas į gaminio pavadinimą arba nurodomas atskirai tuo

atveju, kai to reikalauja šalis, kurioje gaminys – sutirštintas saldintas nugriebto pieno ir augalinių riebalų mišinys – parduodamas mažmeninėje prekyboje“.

CCMMP taip pat preliminariai numatė [5], kad šiems gaminiams, t. y. saldintiems augalinių riebalų ir sutirštinto nugriebto pieno mišiniams, bus taikomi tie patys analizės metodų standartai, kaip ir saldintam sutirštintam pienui.

Riebalų kiekiui nustatyti – IDF 13C:1987 | ISO 1737:1999. Šis tarptautinis standartas perimtas kaip Europos standartas EN ISO 1737, kuris perimtas kaip Lietuvos standartas LST EN ISO 1737:2001³.

Sausųjų neriebalinių medžiagų kiekiui nustatyti – IDF 15B:1991 | ISO 6734:1989. Šis tarptautinis standartas perimtas kaip Lietuvos standartas LST ISO 6734:1998⁹.

Baltymų kiekiui nustatyti – IDF 20-1, 2:2001 | ISO 8968-1, 2:2001. Šie tarptautiniai standartai perimti kaip Europos standartai EN ISO 8968-1, 2:2001, kurie perimti kaip Lietuvos standartai: LST EN ISO 8968-1:2002⁵ ir LST EN ISO 8968-2:2002⁶.

Codex Alimentarius komisija 29 sesijoje priėmė anksčiau aptartų standartų: „Sutirštinto nugriebto pieno ir augalinių riebalų mišinys“, „Nugriebto pieno ir augalinių riebalų mišinio milteliai“ ir „Saldinto sutirštinto nugriebto pieno ir augalinių riebalų mišinys“ projektus, patikslindama tik 3.1 p. „Žaliavos“ pirmą pastraipą, kuri aiškumo dėlei buvo suformuluota taip: „Nugriebtas pienas ir nugriebto pieno milteliai, kitos neriebalinės sausosios pieno medžiagos ir augaliniai riebalai (aliejai)“ [7].

Sutirštintiems pieno ir augalinių riebalų mišinių gaminiams Lietuvoje taikomi standartai: LST 1939:2007¹⁰ ir LST 1942:2007¹¹. Sutirštinto pieno daliai gaminiuose taikomi Dir. 2001/114/EB reikalavimai. Europos Komisija 2007 m. numato šios direktyvos dalinį pakeitimą, pagal kurį reikalavimai bus suderinti su *Codex Alimentarius* komisijos standartų reikalavimais, leidžiant standartizuoti gatavų gaminių baltymų kiekį.

CODEX STAN 253-2006 „Tepiesiems pieno riebalams taikomas Kodekso standartas“ Lietuvos komentarai buvo teikiami dėl iš naujo parengto standarto projekto *Proposed Draft Standard for Dairy Spreads (At Step 2 of the Procedure)* pagal 2005 *EU-Questionnaire*, kurį parengė Europos Komisijos darbo grupė, padedant Argentinai,

⁷ LST EN ISO 1736:2001 *Sausasis pienas ir sausieji pieno produktai. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas (pamatinis metodas)* (ISO 1736:2000).

⁸ LST EN ISO 5537:2004 *Sausasis pienas. Drėgmės kiekio nustatymas (pamatinis metodas)* (ISO 5537:2004).

⁹ LST ISO 6734:1998 *Sutirštintas saldintas pienas. Bendrojo sausosios medžiagos kiekio nustatymas (pamatinis metodas)* (ISO 8968:1989).

¹⁰ LST 1939:2007 *Nesaldinti sutirštinti pieno gaminiai ir pieniniai gaminiai*.

¹¹ LST 1942:2007 *Saldinti ir karamelizuoti saldinti sutirštinti pieno gaminiai bei pieniniai gaminiai*.

Australijai, Belgijai, Prancūzijai, Vokietijai, Indijai, Airijai, Korėjos Respublikai, Naujajai Zelandijai, Šveicarijai, Jungtinei Karalystei ir IDF, remdamasi šeštosios CCMMP sesijos diskusijomis ir raštiškais komentarais [16]. Šeštojoje CCMMP sesijoje buvo nutarta standarto projektą vėl grąžinti į 2 etapą [4]. Peržiūrėtas standarto projektas vėl buvo siunčiamas komentuoti 3 Kodekso procedūros etape ir buvo svarstomas 7-oje sesijoje. CX/MMP 06/7/7 [16] buvo paskelbtas standarto projektas (3 Kodekso procedūros etape), kuris parengtas EB darbo grupės įvertinus gautas pastabas ne tik iš ES valstybių narių, bet taip pat iš Argentinos, Australijos, Prancūzijos, Vokietijos, Airijos, Naujosios Zelandijos ir IDF. Rengiamą Kodekso standartą numatyta taikyti tepamiesiems pieno riebalams, kurie skirti tiesiogiai vartoti arba toliau perdirbti. Jis nebus taikomas gaminiams, kurių riebalų masės dalis mažesnė kaip 2/3 sausųjų medžiagų (neskaitant druskos).

Šiame projekte standartizuojami gaminiai buvo apibūdinami taip: „tepieji pieno riebalai yra palyginti riebi, tepios emulsijos pavidalo pieno gaminiai, kuriuose vyrauja „vanduo pieno riebaluose“ emulsijos tipas. Šie gaminiai 20 °C temperatūroje išlieka kieto būvio“.

Paminėtuose gaminiuose riebalų masės dalis turi sudaryti ne mažiau kaip 10 %, bet mažiau kaip 80 %. Riebalai turi sudaryti ne mažiau kaip 2/3 sausųjų medžiagų kiekio.

Tokie pat tepijų pieno riebalų sudėties reikalavimai ir jų apibūdinimas liko ir galutiniame standarte, kuris patvirtintas kaip CODEX STAN 253-2006

Riebalų kiekiui tepiuosiuose riebaluose nustatyti CCMMP rekomenduoja [5] taikyti IDF 194:2003 | ISO 17189:2003 numatytą gravimetrinį metodą. Tarptautinis standartas perimtas kaip EN ISO 17189, kuris perimtas kaip Lietuvos standartas LST EN ISO 17189:2004¹².

Ne pieno riebalams aptikti rengiami nauji tarptautiniai standartai. Lietuvoje, kaip ir kitose ES šalyse, šiuo metu taikomas metodas, reglamentuojamas (EB) Nr. 213/2001 XXV priede [17].

Lietuvoje pieno riebalų gaminiams nuo 2004 m. gegužės 1 d. tiesiogiai taikomi ES reglamentai, todėl Lietuvos teisės aktas (privalomieji kokybės reikalavimai) buvo panaikintas.

Baigiami rengti Codex Alimentarius komisijos standartai

Codex Alimentarius komisijos komitetas pienui ir pieno produktams pastaraisiais metais aktyviai

dirbo rengdamos atskirus sūrių standartus. Baigiami rengti peržiūrėti standartai čederio sūriui (C-1), danbo sūriui (C-3), edamo (C-4), gouda (C-5), havarti (C-6), samsiu (C-7), ementalio (C-9), „Tilžės“ (C-11), „Saint-Paulin“ (C-13), provolonės (C-15), kotedžo (C-16), kulomje (C-18), grietininio (C-31), kamambero (C-33), brie (C-34) sūrių standartų projektai ir naujai parengto standarto mocarelos sūriui projektas [5]. Šie standartų projektai dabar yra 5/8 Kodekso procedūros etape. Juose numatyti tyrimo metodų standartai Lietuvoje galioja. Prieštaravimų nėra.

ES ir jos valstybės narės džiaugiasi pažanga rengiant individualiuosius sūrių standartus ir labai teigiamai vertintų tai, kad visi sūrių standartai, pradedant čederio ir baigiant mocarelos sūrio, būtų užbaigti tuo pačiu metu. ES buvo suformuota vieninga nuomonė, kad perdirbti skirtų sūrių kokybės rodikliai, išskyrus subrendimo laipsnį ir nuo to priklausančias savybes, būtų tokie patys kaip ir sūrių, skirtų tiesiogiai vartoti. ES iniciatyva brandinamų sūrių standartuose įrašytas teiginys „Perdirbti skirtas sūris nebūtinai turi būti tokio paties subrendimo laipsnio kaip sūris, skirtas tiesiogiai vartoti“ [18]. 29 *Codex Alimentarius* komisijos sesijoje vyko aktyvios diskusijos dėl analizuojamų atskirųjų sūrių standartų. Vienos delegacijos siūlė juos priimti aštuntajame *Codex Alimentarius* procedūros etape tokius, kaip pateikė CCMMP, o kitos – išreiškė nuomonę, kad visi atskirieji sūrių standartai turėtų būti priimti, išskyrus 7.2 punktą (kilmės šalies deklaravimas), kuris turi būti grąžintas toliau svarstyti Ženklinimo komitetui (CCFL). JAV delegacija pabrėžė, kad kilmės šalies deklaravimas neturėtų būti siejamas su maisto sauga. Po ilgų diskusijų *Codex Alimentarius* komisija nusprendė šiuos standartų projektus sulaikyti aštuntajame etape, kol CCFL pateiks savo nuomonę dėl 7.2 p., ir grįžti prie šio klausimo 30 sesijoje [7].

Visų sūrių, kuriems taikomi atskirieji standartai, išskyrus kotedžo ir išrūgų sūrius, riebalų kiekiui sausojoje medžiagoje nustatyti CCMMP rekomenduoja [5] taikyti IDF 5:2004 | ISO 1735:2004 numatytą gravimetrinį metodą. Tarptautinis standartas perimtas kaip EN ISO 1735, kuris perimtas kaip Lietuvos standartas LST EN ISO 1735:2005¹³.

Kotedžo sūriui, jei laktozės kiekis jame viršija 5 %, rekomenduojama taikyti IDF 124-3:2005 | ISO 8262-

¹² LST EN ISO 17189:2004 *Sviestas, valgomosios riebalų emulsijos ir tepieji riebalai. Riebalų kiekio nustatymas (pamatinis metodas)* (ISO 17189:2003).

¹³ LST EN ISO 1735:2005 *Sūris ir lydyto sūrio produktai. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas (pamatinis metodas)* (ISO 1735:2004).

3:2005, kuris perimtas kaip Lietuvos standartas LST ISO 8262-3:2006¹⁴.

Išrūgų sūriui, gautam koncentravimo būdu, – IDF 59A:1986 | ISO 1854:1999. Tarptautinis standartas perimtas kaip EN ISO 1854, kuris perimtas kaip Lietuvos standartas LST EN ISO 1854:2002¹⁵.

Sausųjų medžiagų kiekiui nustatyti CCMMP rekomenduoja IDF 4:2004 | ISO 5534:2004. Tarptautinis standartas perimtas kaip EN ISO 1854, kuris perimtas kaip Lietuvos standartas LST EN ISO 5534:2005¹⁶.

Išrūgų sūriams, be minėto standarto, dar rekomenduojamas IDF 58:2004 | ISO 2920:2004 (gravimetrinis metodas, džiovinimas 88 °C temperatūroje). Tarptautinis standartas perimtas kaip Lietuvos standartas LST ISO 2920:2004¹⁷.

Svarstomi dokumentų projektai

CCMMP septintojoje sesijoje (2006-03-27–04-01, Kvinstounas) svarstė reikalavimų fermentuotiems pieno gėrimams apmatius (Proposed Draft Template for Fermented Milk Drink Provisions). Pagal šį dokumentą: „Rauginti pieno gėrimai – tai sudėtiniai pieno gaminiai, gaunami maišant raugintą pieną, ne pieno kilmės sudedamąsias dalis ir (arba) skonines medžiagas ir vandenį. Pieno kilmės sudedamosios dalys sudėtinuose rauginto pieno gėrimuose turi sudaryti ne mažiau kaip 40 % (masės). Ne pieno kilmės ir pieno kilmės sudedamosios dalys gali būti sumaišomos prieš rauginimą arba po rauginimo“.

Komitetas sutiko, kad siūlomas *Codex Alimentarius* Komisijos standarto CODEX STAN 243-2003 „Raugintiems pieno gaminiams taikomas Kodekso standartas“ papildymas, išplečiantis standartą iki sudėtinių raugintų pieno gėrimų reglamentavimo, būtų grąžintas į antrąjį Kodekso procedūros etapą ir Indonezijos vadovaujama elektroninė darbo grupė parengtų dokumento projektą, dėl kurio vyko aktyvios diskusijos [19]. Pritarta, kad darbo grupė, rengdama projektą, įvertintų minėtos diskusijos metu išsakytas nuomones [5] ir informaciją, kurią pateiks IDF apie raugintus pieno gėrimus.

¹⁴ LST ISO 8262-3:2006 *Pieno produktai ir pieniniai maisto produktai. Riebalų kiekio nustatymas Veibulio-Berntropo gravimetriniu metodu (pamatinis metodas). 3 dalis. Išimtiniai atvejai* (tapatus ISO 8262-3:2005).

¹⁵ LST EN ISO 1854:2002 *Išrūgų sūris. Riebalų kiekio nustatymas. Gravimetrinis metodas (pamatinis metodas)* (ISO 1854:1999).

¹⁶ LST EN ISO 5534:2005 *Sūris ir lydytas sūris. Suminio sausųjų medžiagų kiekio nustatymas (pamatinis metodas)* (ISO 5534:2004).

¹⁷ LST ISO 2920:2004 *Išrūgų sūris. Sausosios medžiagos nustatymas (pamatinis metodas)* (tapatus ISO 2920:2004).

CCMMP pastebėjo, kad rinkoje esama raugintų pieno gėrimų, kurie neregamentuojami CODEX STAN 243-2003. Dėl didesnio situacijos aiškumo CCMMP kreipėsi į IDF, kad ši apžvelgtų rinkoje esančius fermentuotus pieno gėrimus, kurių neregamentuoja CODEX STAN 243 2003. IDF parengė ir išsiuntinėjo apžvalgą dėl rinkoje esančių fermentuotų pieno gėrimų, kurių neregamentuoja CODEX STAN 243. IDF siuntinėtame klausimyne buvo prašoma atsižvelgti į šias nuostatas:

- Sudėtiniai pieno gaminiai yra gaminiai, kuriuose pagal kiekybę pienas, pieno gaminiai ar pieno komponentai sudaro pagrindinę dalį ir kuriuose ne pieno kilmės sudėtinės dalys nėra skirtos visiškai ar iš dalies pakeisti bet kurią pieno sudėtinę dalį (CODEX STAN 206-1999¹⁸, 2.3 p.);
- Ši gaminių kategorija jau įtraukta į CODEX STAN 243-2003. Jie apibūdinami: „Rauginti pieno gaminiai su priedais – gaminiai, į kuriuos iki 50 % pridėta ne pieno kilmės sudėtinių dalių (tokių kaip sacharidai, saldikliai, vaisių ir daržovių sultys, minkštimai, tyrės bei kiti jų gaminiai, grūdų gaminiai, medus, šokoladas, riešutai, kava, prieskoniai ir kiti nekenksmingi natūralūs skonį bei kvapą suteikiantys gaminiai ir (arba) skonį bei kvapą suteikiančios medžiagos). Ne pieno sudėtinės kilmės sudėtinės dalys gali būti įdedamos prieš ir po rauginimo“.

IDF kruopščiai išnagrinėjo šalių narių pateiktą informaciją apie pieno gėrimus, taip pat informaciją, kurią buvo galima rasti *Mintel gnpd* duomenų bazėje [20]. Šios informacijos apibendrinimas pateikiamas lentelėje.

Tolimesnė informacijos analizė parodė, kad 13 gaminių yra termiškai apdoroti po rauginimo. Plačiau apibendrinti nebuvo galima, nes ne apie visus gaminius buvo pateikta išsami informacija. Įvertinant tai, kad kai kurios šalys pateikė vienodus gaminius, unikalių gaminių skaičius būtų 105.

Kaip buvo aišku iš klausimyno, šiuose gaminiuose pagal kiekybę pienas, pieno gaminiai ar pieno komponentai sudaro pagrindinę dalį, pieno baltymų kiekis juose svyravo nuo 1,0 iki 1,3 %. Pagal baltymų kiekį jie buvo suskirstyti į 3 grupes:

Pieno baltymai, masės proc.	Gaminių skaičius
<1 %	6
≥1 % <1,1 %	10
≥1,1 % ir ≤1,3 %	89

¹⁸ CODEX STAN 206-1999 *Codex general standard for the use of dairy terms*.

Lentelė. Įvairiose šalyse gaminamų pieno gėrimų skaičius

Šalis, kurioje gaminys gaminamas arba parduodamas	Gaminių skaičius
Australija	4
Austrija	1
Belgija	2
Brazilija	4
Čilė	1
Kinija	13
Prancūzija	2
Vokietija	2
Indija	5
Indonezija	3
Japonija	27
Malaizija	11
Meksika	10
Nyderlandai	2
Naujoji Zelandija	2
Filipinai	2
Singapūras	1
Taivanis	20
Rusija	3
Jungtinė Karalystė	3
JAV	5
Vietnamas	2
Iš viso	125

Pagal Lietuvoje galiojančius „Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimus“ [21], „rauginti pieno gaminiai su priedais – gaminiai, į kuriuos gali būti iki 50 % pridėta ne pieno kilmės sudedamųjų dalių, išvardytų šių reikalavimų 4.3 punkte [4.3. ne pieno kilmės sudedamosios dalys: sacharidai (cukrūs), vaisių ir daržovių sultys, minkštimai, tyrės bei kiti jų gaminiai, grūdų gaminiai, medus, šokoladas, riešutai, kava, vitaminai, mineralinės medžiagos, prieskoniai ir kiti nekenksmingi natūralūs skonį bei kvapą suteikiantys gaminiai ir (arba) skonį bei kvapą suteikiančios medžiagos]. Ne pieno kilmės sudedamosios dalys gali būti įdedamos prieš ir po rauginimo“. Ši nuostata atitinka CODEX STAN 243-2003 reikalavimus.

Apibendrinant galima pasakyti, kad rengiant standartus ir kitus dokumentus *Codex Alimentarius* komisija didžiausią dėmesį skiria vartotojų interesams. Vartotojas turi būti tikras, kad gauna priimtinos kokybės ir saugų produktą. Nustatyta Kodekso standartų forma, įskaitant standarto pavadinimą, taikymo sritį, produkto apibūdinimą, ženklavinimą, skirta tam, kad vartotojas nebūtų apgaulinėjamas. Reglamentuojami esminiai sudėties ir kokybės reikalavimai, maisto priedai ir higienos

reikalavimai užtikrina, kad produktas tenkins minimalius kokybės reikalavimus ir bus saugus [22].

Didelį dėmesį *Codex Alimentarius* komisijos reikalavimams savo standartizacijos politikoje skiria viena svarbiausių Lietuvos pieno produktų importuotojų – Rusija [23]. Analizuojama, kiek jų perkelta į nacionalinius teisės aktus bei standartus, ieškoma bendradarbiavimo su *Codex Alimentarius* komisija būdų.

Pieno produktų kokybei vertinti 2006 metais patvirtinta 18 tarptautinių (ISO) standartų [24], iš kurių: 3 priimti Europos standartais: EN ISO 5943:2006, EN ISO 11816-1:2006, EN ISO 13366-2:2006, EN ISO 14637:2006 [25], kurie po to perimti Lietuvos standartais: LST EN ISO 5943:2006¹⁹, LST EN ISO 11816-1:2006²⁰, LST EN ISO 13366-2:2006²¹, LST EN ISO 14637:2006²². Tarptautiniai standartai, kuriuos rekomenduoja taikyti pieno ir pieno produktų analizei Europos Sąjunga ir *Codex Alimentarius* komisija, Lietuvoje jau įteisinti, neturėtų būti prieštaravimų vertinant pieno produktų, teikiamų į pasaulinę ir Europos rinkas, kokybę.

Išvados

1. *Codex Alimentarius* komisijos komitetas pienui ir pieno produktams pastaraisiais metais dirbo aktyviai rengdamas standartus sūriams, augalinių riebalų ir nugriebto pieno mišinių konservams, pieno riebalų gaminiams. 2006 m. buvo patvirtinti 9 standartai (pieno riebalų gaminiams, sūriams, modifikuotiems pieno konservams, išrūgų gaminiams).
2. Lietuvoje įgyvendinti *Codex Alimentarius* komisijos bendrieji reikalavimai sūriams, iš dalies pieno riebalų gaminiams (kiek tai sutampa su ES reikalavimais) ir pieno konservams.

Literatūra

1. Užsienio prekybos žemės ūkio ir maisto produktais tendencijos // Lietuvos žemės ir maisto ūkis. 2005. P. 39–47.

¹⁹ LST EN ISO 5943:2006 *Sūris ir lydyto sūrio produktai. Chloridų kiekio nustatymas. Potenciometrinio titravimo metodas* (ISO 5943:2006).

²⁰ LST EN ISO 11816-1:2006 *Pienas ir pieno produktai. Šarminės fosfatazės aktyvumo nustatymas. I dalis. Fluorimetrijos metodas pienui ir pieno gėrimams* (ISO 11816-1:2006).

²¹ LST EN ISO 13366-2:2006 *Pienas. Somatinių ląstelių skaičiavimas. 2 dalis. Fluoroptoelektroninio dalelių skaitiklio metodas* (ISO 13366-2:2006).

²² LST EN ISO 14637:2006 *Pienas. Urėjos kiekio nustatymas. Fermentinis metodas naudojant pH skirtumą (pamatinis metodas)* (ISO 14637:2004).

2. *Codex Alimentarius* komisijos interneto svetainė <http://www.codexalimentarius.net>.
3. Council Decision 2003/822/EC of 17 November 2003 on the accession of the European Community to the Codex Alimentarius Commission // Official Journal of European Community. No. L309. 26.11.2003. P. 0014–0021.
4. ALINORM 04/27/11. Report of the Sixth Session of the Codex Committee on Milk and Milk Products. Auckland, New Zealand, 26-30 April 2004. 143 p.
5. ALINORM 06/29/11. Report of the Seventh Session of the Codex Committee on Milk and Milk Products. Queenstown, New Zealand, 27 March – 1 April 2006. 167 p.
6. ALINORM 05/28/41. Report of the twenty-eighth Session. Rome, 4–9 July 2005. 124 p.
7. ALINORM 06/29/41. Report of the twenty-ninth Session. Rome, 3–7 July 2006. 102 p.
8. 2004 m. balandžio 27 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymas Nr. 3D-237 „Dėl privalomųjų A klasės sviesto kokybės reikalavimų patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 1999 m. gegužės 20 d. įsakymo Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ pakeitimo // Valstybės žinios. 2004. Nr. 65-2318. P. 36.
9. Council Regulation (EC) Nr. 2991/941994 laying down standards for spreadable fats // Official Journal of the European Communities. No. L316/2. P. 2–7
10. CX/MMP 06/7/3. Draft amendments to section 2 “Description” of the Codex General Standard for Cheese.
11. European Community Comments on the Draft Amendments to Section 2 “Description” of the Codex General Standard for Cheese (7 March 2006).
12. „Privalomieji fermentinių sūrių kokybės reikalavimai“, patvirtinti l. e. žemės ūkio ministro pareigas 1999 m. gegužės 20 d. įsakymu Nr. 210 (Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2004 m. balandžio 27 d. įsakymo Nr. 3D-237 redakcija) // Valstybės žinios. 2004. Nr. 65–2318. P. 38–40.
13. Dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninis reglamentas, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. birželio 19 d. įsakymu Nr. 188 (Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. kovo 27 d. įsakymo Nr. 3D-128 redakcija) // Valstybės žinios. 2003. Nr. 38-1747. P. 85–99.
14. Council Directive 2001/114/EC relating to certain partly or wholly dehydrated preserved milk for human consumption // Official Journal of the European Communities. No. L15. P. 19–23.
15. CX/MMP 06/7/4. Draft Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat; Draft Standard for a Blend of Evaporated Skimmed Milk and Vegetable Fat in Powdered Form; Draft Standard for a Blend of Sweetened Condensed Milk and Vegetable Fat; Draft Revised Standard for Cheddar (C-1); Draft Revised Standard for Danbo (C-3); and Draft Revised Standard for Whey cheese.
16. CX/MMP 06/7/7. Proposed Draft Standard For Dairy Spreads.
17. Commission Regulation (EC) No. 213/2001 of 9 January 2001 laying down detailed rules for the application of Council regulation (EC) No. 1255/1999 as regards methods for the analysis and quality evaluation of milk and milk products and amending regulations (EC) No. 2771/1999 and (EC) No. 2799/1999 // Official Journal of the European Communities. No. L37. P. 1–99.
18. European Community comments on the Individual Cheese Standards (7 March 2006).
19. CX/MMP 06/7/5. Proposed draft template for fermented milk drink provisions. Comments submitted in response to CL 2004/15-MMP by Argentina, Australia, Brazil, Iran, Japan, Mexico and Paraguay.
20. Doc. 070112. IDF report to CCMMP on nature of drinkable fermented milk products that exist in the market and which were not covered by the Codex Standard for Fermented Milks (Codex STAN 243-2003). 3 p.
21. Raugintų pieno gaminių kokybės reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 // Valstybės žinios. 2005. Nr. 90-3393. P. 85–89.
22. Understanding the Codex Alimentarius. Third edition. Rome, 2006. 38 p.
23. Жиряева Е., Хайландт Т. Применение стандартов *Codex Alimentarius* в Российской Федерации // Пищевая промышленность. 2006. № 12. С. 6–9.
24. Tarptautinės standartizacijos organizacijos svetainė: <http://www.iso.org>.
25. Europos standartizacijos organizacijos svetainė: <http://www.cen.eu/CENORM>.

Pateikta spaudai 2007-04

M. Paserpskienė

STANDARDIZATION TENDENCY OF MILK PRODUCTS

Summary

The paper covers the analysis of the latest Codex Alimentarius standards for milk products. The standards, approved in 2006 were analysed. The materials relating consideration of these standards prior to approval are discussed. Draft standards for milk products, that are in the 5/8 step of Codex procedure were analysed too. The international standards intended for quality evaluation and analysis of milk products and recommended by the Codex Alimentarius Commission are also reviewed.

Ways and possibilities for the implementation in Lithuania of the provisions of the Codex Alimentarius standards and international (ISO) standards for milk products are reviewed.

Keywords: Codex Alimentarius Commission, milk products, standards.

М. Пасерпскене

ТЕНДЕНЦИИ РЕГЛАМЕНТАЦИИ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

Резюме

В статье приведены данные анализа новейших стандартов *Codex Alimentarius* на молочные продукты. Оговорены стандарты, утвержденные в 2006 г., приведен материал обсуждения проектов этих стандартов, обращено внимание на участие Литвы в обсуждении стандартов *Codex Alimentarius* на

молочные продукты. Проанализированы проекты стандартов, находящихся на последних стадиях подготовки согласно процедуре *Codex Alimentarius*. Приведена информация о международных стандартах (ИСО), предназначенных для оценки качества и анализа молочных продуктов и рекомендованных комиссией *Codex Alimentarius*.

Проанализированы степень и возможности имплементации требований *Codex Alimentarius* и международных стандартов (ИСО) на молочные продукты.