



VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA

Lietuvos Respublikos Seimo narei
Agnei Zuokienei
Gedimino pr. 53
LT-01109 Vilnius

2012-02-10 Nr. B6-(1.9)-826
I 2012-02-03 Nr. 499

DĖL INFORMACIJOS APIE MAISTO PRODUKTŲ ŽENKLINIMO BEI SUDĖTIES REIKALAVIMUS PATEIKIMO

Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT), išanalizavusi Jūsų 2012-02-03 raštą Nr. 499, atsako į jame pateiktus klausimus:

1. VMVT, vykdyma maisto produktų ženklinimo kontrolę, vadovaujasi Lietuvos higienos norma HN 119:2002 „Maisto produktų ženklinimas“ (toliau – HN 119:2002), patvirtinta Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2002 m. gruodžio 24 d. įsakymu Nr. 677 (Žin., 2003, Nr. 13-530), ir kitais maisto produktų ženklinimą reglamentuojančiais teisės aktais.

Atkreipiame Jūsų dėmesį, kad terminai „natūralus“, „natūralaus skonio“ „natural“, „nature“, „natura“, „natūraliai raugintas“ nėra aiškiai reglamentuoti teisės aktais.

Yra tik keli teisės aktais, kurie aiškiai reglamentuoja minėtų terminų vartojimą maisto produktų ženklinime.

2006 m. gruodžio 20 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1924/2006 dėl teiginių apie maisto produktų maistingumą ir sveikatingumą (OL 2006 L 404, p. 9) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2010 m. vasario 9 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 116/2010 (OL 2010 L 37, p. 16), priede nurodyta, kad terminą „natūraliai“ ir (arba) „natūralus“ galima vartoti teiginyje apie maistingumą, kai maisto produktas natūraliai atitinka šio reglamento priede nustatytas teiginio apie maistingumą vartojimo sąlygą (-as).

Pažymėtina, kad Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministerija (toliau – SAM) yra atsakinga už reglamento (EB) Nr. 1924/2006 nuostatų suderinimą su Lietuvos Respublikos teisės aktų nuostatomis. Gamintojai gali vartoti minėtus terminus tik tuo atveju, jeigu jie apibrėžti maisto produktų techniniuose reglamentuose ar kituose teisės aktuose, pvz.:

1) vadovaujantis 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produkuose ir ant jų, ir iš dalies keičiantis 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 2008 m. sausio 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 110/2008 (OL 2008 L 39, p. 16), galima vartoti terminą „natūrali kvapioji medžiaga“,

2) vadovaujantis Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 25 d. įsakymu Nr. 171 patvirtintų Vaisių ir uogų vyno taisyklių (Žin., 2001, Nr. 45-1605) 4 punktu, galima vartoti terminą „natūralus vaisių ir uogų vynas“.

VMVT pastebi, kad kai nėra aiškaus terminų teisinio reglamentavimo, gamintojai, norėdami išskirti savo produktą produktų grupėje, ženklinime vartoja minėtus terminus, pvz., „natūralus pomidorų padažas“.

2. Pamelžtame karvės piene baltymų kiekis vidutiniškai sudaro 3,2–3,5 proc.

Vadovaujantis 2007 m. spalio 22 d. Tarybos reglamento Nr. 1234/2007, nustatančio bendrą žemės ūkio rinkų organizavimą ir konkrečias tam tikriems žemės ūkio produktams taikomas nuostatas (OL 2007 L 299, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. vasario 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 121/2011 (OL 2012 L 44, p. 1), XII ir XIII priedų nuostatomis, 3,5 proc. riebumo piene turi būti ne mažiau kaip 2,9 proc. balytmų. Įmonės, taikančios technologijas, kurios išsaugo balytymus, apie tai turi teisę informuoti vartotojus.

3. Pieno tinkamumo vartoti terminą nustato įmonė gamintoja, atsižvelgdama į naudojamas žaliavas, terminį apdorojimą, technologinius procesus, pakavimo medžiagas, atlirkus mokslinius tyrimus ir kt. Taigi, tinkamumo vartoti terminas priklauso nuo daugelio faktorių.

4. Informuojame, kad terminas „natūralus“ vartojaamas ženklinant fasuotą požeminį vandenį tuo atveju, jei šis vanduo oficialiai pripažintas Lietuvos Respublikos kompetentingos institucijos – Valstybinės visuomenės sveikatos priežiūros tarnybos prie Sveikatos apsaugos ministerijos, ar kitos Europos Sajungos (toliau – ES) kompetentingos institucijos natūraliu mineraliniu vandeniu ir atitinka Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 23 d. įsakymu Nr. V-758 patvirtintos Lietuvos higienos normos HN 28:2003 „Natūralaus mineralinio vandens ir šaltinio vandens naudojimo ir pateikimo į rinką reikalavimai“ (Žin., 2004, Nr. 7-154) reikalavimus. ES valstybių narių pripažintų natūralių mineralinių vandenų sąrašas pateiktas ir reguliarai atnaujinamas interneto svetainėje, adresu:

http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/water/index_en.htm.

5. Šio klausimo atsakymas pateiktas pirmo klausimo atsakyme.

6. Gamintojai, platintojai, pardavėjai, tiekdami į rinką maisto produktus, turi juos tinkamai suženklinti pagal HN 119:2002, Lietuvos Respublikos ūkio ministro 2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 170 patvirtintą Lietuvos Respublikoje parduodamų daiktų (prekių) ženklinimo ir kainų nurodymo taisyklių (Žin., 2002, Nr. 50-1927) ir kitų teisés aktų, kurie reglamentuoja maisto produktų ženklinimą, reikalavimus.

VMVT kiekvienais metais organizuoja seminarus-mokymus VMVT teritorinių padalinių pareigūnams ir verslo atstovams maisto produktų ženklinimo klausimais. Vykdant valstybine maisto kontrolę, maisto gamintojams paaiškinama, koks teisés akto reikalavimas pažeistas, pvz., HN 119:2002 ar kito teisés akto reikalavimas. Iškilus neaiškumams dėl teisés aktų, reglamentuojančių maisto produktų ženklinimą, reikalavimų taikymo, VMVT ir maisto gamintojai kreipiasi į SAM dėl išaiškinimo.

7. Šio klausimo atsakymas pateiktas pirmo klausimo atsakyme.

8–9. Produktu „Natūralaus batono“ ženklinimo etiketėse vartojami žodžiai „natūraliai raugintas“ nėra reglamentuoti HN 119:2002. Konservantus, maisto priedus reglamentuoja Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2010 m. vasario 10 d. įsakymu Nr. V-108 patvirtinta Lietuvos higienos norma HN 53:2010 „Leidžiami vartoti maisto priedai“ (Žin., 2010, Nr. 21-1009) (toliau – HN 53:2010). Minėta higienos norma nenumato galimybės duonos ir pyrago gaminius vadinti „natūraliais“, jeigu jų gamyboje nebuvę naudoti konservantai.

10–11. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 8 d. įsakymu Nr. 3D-335 patvirtintose Raugintų pieno gaminiių kokybės reikalavimuose (Žin., 2005, Nr. 90-3393) jogurtas apibrežiamas kaip raugintas pieno gaminys, kurio gamyboje naudojamos specifinės raugo kultūros simbiotinės *Streptococcus thermophilus* ir *Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus*. Šis gaminys gali būti gaminamas su priedais, į kurį gali būti pridėta iki 50 % ne pieno kilmės sudedamųjų dalių. Kitokios raugo kultūrų sudėties jogurtas turi būti vadinamas prie pavadinimo „jogurtas“ pridedant apibūdinamąjį žodį, kuris neklaidindamas tiksliai informuotų vartotoją apie jogurtui suteiktus pokyčius dėl parinktos specifinės *Lactobacillus* genties kultūros. Pavyzdžiu, skirtinges juslines savybes nusakantys apibūdinamieji žodžiai gali būti „švelnus“, „aštrus“. Pažymime, kad šis teisés aktas neregлamentuoja termino „natūralus“ vartojimo.

12–13. Konservantai, maisto priedai yra reglamentuoti HN 53:2010. Minėta higienos norma taip pat nenumato galimybės gaminius vadinti „natūraliais“, jeigu gamyboje nebuvę naudoti konservantai.

Pažymime, kad nėra aiškiai reglamentuotas prieskoniių ženklinimas. Atkreipiame dėmesį, kad Jūsų minimi produktai – majonezas „Natūra“ ir prieskonai „Vegeta Natur“ – pagaminti kitose šalyse.

14–15. Informuojame, kad, vadovaujantis 2011 m. birželio 7 d. Europos Komisijos įgyvendinimo reglamento (ES) Nr. 543/2011, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo vaisių bei daržovių ir perdirbtų vaisių bei daržovių sektoriuose taisyklių (OL 2011 L 157, p. 1), nuostatomis, maisto produktų ženklinime gali būti vartojamas terminas „šviežias“.

Šviežia mėsa 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL 2004 m. specialusis leidimas, 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. sausio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 16/2012 (OL 2012 L 8, p. 29), I priedo 1.10 punkte apibrėžiama kaip „jokių konservavimo procesu neapdorota mėsa, išskyrus atšaldytą, sušaldytą arba greitai sušaldytą mėsą, iškaitant mėsą vakuuminėse pakuotėse arba apsauginių duju atmosferoje“. Ženklinant mėsą, atitinkančią šviežios mėsos apibrėžtį, galima vartoti terminą „šviežia“.

16. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos 2008 m. birželio 13 d. įsakymu Nr. 3D-335 patvirtinto Sūrių kokybės reikalavimų aprašo (Žin., 2008, Nr. 70-2675) 4 punkte šviežias sūris apibrėžiamas kaip „sūris, kuris tinka vartoti nebrandintas“. Rokiškio gaminamas sūris „Mazzarella“ priskiriamas šviežių sūrių grupei, todėl jo ženklinimo etiketėje vartojamas terminas „šviežias“ nėra klaidinantis.

17–18. VMVT atkreipia dėmesį, kad pastaraisiais metais Lietuvą apėmė sveiko, ekologiško maisto mada. Tačiau nei „sveiko maisto“, nei „sveikos mitybos“, nei „sveikatai palankaus maisto“ sąvokos nėra teisiškai reglamentuotos. Gamintojas, norėdamas savo produkto ženklinimo etiketėje vartoti konkretų teiginį apie maisto produktų sveikatingumą, turi vadovautis reglamento (EB) Nr. 1924/2006 nuostatomis. Pažymime, kad 2011 m. birželio 22 d. Nacionalinė sveikatos taryba ir VMVT aptarė „sveiko maisto“ ir „sveikos mitybos“ sąvokų vartojimą.

19. Prekės ženklas „PIENO ŽVAIGŽDĖS sveikam gyvenimui“ 2006 m. liepos 14 d. registruotas Lietuvos Respublikos valstybiniame patentų biure (registracijos Nr. 52307) ir galioja iki 2015 m. kovo 30 d. Manome, kad tokis prekės ženklas galima klasifikuoti vartotojus, tačiau jo naudojimas nėra griežtai reglamentuotas teisės aktais.

20. Informuojame, kad, vadovaujantis reglamento (EB) Nr. 1234/2007 XIII priedo nuostatomis, leidžiama koreguoti pieno riebumą, papildyti pieną baltymais, mineralinėmis druskomis ar vitaminais, sumažinanti piene cukraus (laktozę) kiekį, paverčiant jį gliukoze ir galaktoze. Šie pakeitimai galimi tik tuo atveju, jei apie tai informuojami neištrinamu užrašu, kuris turi būti nesunkiai pastebimas ir iškaitomas, ant produkto pakuotės vartotojai.

Atkreipiame dėmesį, kad klausimai dėl maisto ir jo sudedamųjų dalij (laktozės) poveikio sveikatai priskirti SAM kompetencijai.

21–23. Atkreipiame Jūsų dėmesį, kad už reglamento (EB) Nr. 1924/2006 įgyvendinimą ir maisto ir jo sudedamųjų dalij (laktozės) poveikio sveikatai vertinimą atsakinga SAM. Laktozė – tai natūrali pieno sudedamoji dalis. Laktozė netoleravimas yra nesugebėjimas pasisavinti laktozės. Taip nutinka žmonėms, kurių organizme trūksta fermento laktazės, skaldančio laktozę, arba šis fermentas yra nepakankamai veiklus. Tokie žmonės negali vartoti saldaus pieno, bet jie gali gerti pieną be laktozės arba pieną su sumažintu laktozės kiekiu, ką ir siūlo kai kurios pieno įmonės.

VMVT nuomone, pieno ženklinime vartojamas teiginys „*aktyviam gyvenimui*“ nėra nuoroda į sveikatą ar maisto savybes.

24. VMVT pažymi, kad Jūsų pateiktoje gaminio „Aviečių uogienės „Extra“ (SCHWARTAU) ženklinimo etiketėje nurodytas pavadinimas nėra teisingai išverstas į lietuvių kalbą: etiketėje vokiečių kalba nurodyta, kad tai yra *aukščiausios rūšies džemas*, o etiketėje lietuvių kalba – *aviečių uogienė „Ekstra“*.

Šio gaminio ženklinimo etiketėje turi būti nurodyta „Aviečių džemas (SCHWARTAU) Aukščiausia rūšis“, nes gaminys pagal Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. spalio 24 d. įsakymo Nr. 3D-455 „Dėl žemės ūkio ministro 2000 m. vasario 29 d. įsakymo Nr. 60 „Dėl Džemų ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“ ir 2000 m. vasario 29 d. įsakymo Nr. 61 „Dėl Vaisių sulčių ir panašių produktų techninio reglamento patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2003, Nr. 101-4564) nuostatas atitinka aukščiausiosios rūšies džemų charakteristiką (100 g turi būti ne mažiau kaip 45 g vaisių). Be to, minėto gaminio ženklinimo etiketėje yra nuoroda „Paruošta iš 50

g aviečių 100 g“. Gaminio ženklinimo etiketėje pateikta informacija apie jo priskyrimą aukščiausiai rūšiai neklaidina vartotojo, nes vartotojas perka aukščiausios rūšies džemą.

25. Lietuvos standartas LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“ nustato reikalavimus mėsos gaminių kokybės rodikliams, t. y. atitinkamai pagal mėsos gaminių rūšis ir jų apdorojimo būdus – mažiausią leidžiamą mėsos baltymų kiekį be kolageno, didžiausią leidžiamą drėgmės ir riebalų kiekį, ir reikalavimus mėsos pakaitalų ir užpildų panaudojimui atitinkamos rūšies mėsos gaminių gamyboje. Lietuvos standartas LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“ nenustato reikalavimų maisto priedų naudojimui. Maisto priedų naudojimą maisto produktų gamyboje reglamentuoja HN 53:2010 ir 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų (OL 2008 L 354, p. 16) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2011 m. lapkričio 11 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1131/2011 (OL 2011 L 295, p. 205), pagal kuriuos leidžiama maisto produktų gamyboje naudoti maisto priedus – fosfatus E450i ir E 452i, o vytintų, rūkymu arba sūdymu konservuotų dešrų ir dešrelių paviršiams apdoroti – konservantą E 235 (natamiciną).

Néra teisinio pagrindo „IKI gourmet“ mėsos gaminių, įvežtų iš kitų ES šalių, kokybės rodiklių sieti su mėsos gaminių kokybės rodikliais, nustatytais Lietuvos standartu LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“, ir leistinų maisto priedų naudojimu ar nenaudojimu jų gamyboje.

26. Kiekvienoje ES šalyje maisto produktai gali būti gaminami pagal tos šalies standartus, kurie nustato bendruosius saugos reikalavimus, tačiau skirtingus kokybės rodiklius.

Pagal 2008 m. liepos 9 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 764/2008, nustatantį procedūras, susijusias su tam tikrų nacionalinių techninių taisyklių taikymu kitoje valstybėje narėje teisėtai parduodamiems gaminiams, ir panaikinanči sprendimą Nr. 3052/95/EB (OL 2008 L 218, p. 21), kuriame įteisintas abipusio pripažinimo principas, negalima uždrausti tiekti į Lietuvos rinką bendruosius saugos reikalavimus atitinkančius maisto produktus, pagamintus kitose ES šalyse.

27. ES šalys narės turi notifikuoti (pranešti) Europos Komisijai apie nacionalinius standartus, po kurių notifikavimo (pranešimo) ir pagal kuriuos gali gaminti atitinkamus maisto produktus.

28. Nuo 2004 m. gegužės 1 d. notifikavimo (pranešimo) Europos Komisijai procedūra vykdoma pagal Keitimosi informacija apie standartus, techninius reglamentus ir atitikties įvertinimo procedūras taisykles (toliau – Taisyklos), patvirtintas Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2004 m. balandžio 26 d. nutarimu Nr. 472 (Žin., 2004, Nr. 63-2264), įgyvendinančiu 1998 m. birželio 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos direktyvą 98/34/EB, nustatančią informacijos apie techninius standartus ir reglamentus teikimo tvarką (OL 1998 L 204, p. 37). Vadovaudamosi Taisyklemis, valstybės institucijos turi pateikti Europos Komisijai teisės aktų, nustatančių reikalavimus prekėms ir informacinės visuomenės paslaugoms, projektus. Keitimosi informacija apie techninių reglamentų projektus su Europos Komisija procedūras vykdo Lietuvos standartizacijos departamentas.

29. IKI „Gourmet“ mėsos gaminiai įvežami iš Ispanijos ir Italijos. „Salchichon salami“ dešra į Lietuvą įvežama iš Ispanijos.

30. Į Lietuvą įvežami nefasuoti IKI „Gourmet“ mėsos gaminiai.

31. IKI „Gourmet“ mėsos gaminiai fasujami UAB „Palink“, Panevėžio r. Vaišvilių I k., Velžio sen.

32–33 VMVT, išnagrinėjusi Vokietijos gamintojo saldainių guminukų HARIBO PICO BALLA ženklinimo etiketę, informuoja, kad joje pateikta informacija apie produkto sudėtį atitinka HN 119:2002 9 punktą, kuriame nurodyta, kad „papildomai ženklinimo informacija gali būti pateikta ir užsienio kalba“, taigi, negalime vertinti informacijos, pateiktos vokiečių kalba. Į minėtų guminukų sudėtį įeinantys maisto priedai atitinka Lietuvos higienos normos HN 53:2010 reikalavimus. Grafinis šių saldainių ženklinimas atitinka HN 119:2002 6.16 punkto reikalavimus.

34–35. Dėl margarino „Vilnius“ ženklinime vartojamo teiginio „Aukščiausios kokybės garantija“ VMVT Vilniaus valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba atliko UAB Vilniaus margarino gamykloje patikrinimą. Įmonė informavo, kad teiginio „Aukščiausios kokybės garantija“ negali argumentuotai pagrįsti ir kad ši teiginį pakeis, kai tik pasibaigs produkto senų pakuočių atsargos.

36–41 VMVT, vykdyma valstybinę maisto kontrolę, vadovaujasi HN 119:2002 nuostatomis.

VMVT pažymi, kad nėra teisinio reglamentavimo Jūsų pateikiems maisto teiginiams: „aukščiausia kokybės garantija“, „meistro kokybė“ ir kt.

Maisto produktų gamintojai, kurie vartoja maisto produktų ženklinime minėtus teiginius, patys turi nusistatyti maisto produktų kokybės reikalavimus ir užtikrinti jų kontrolę. VMVT nekaupia, anot Jūsų, „Lietuvos rinkoje esančių įvairių aukštesnės kokybės sistemų aprašų“.

42. Maisto tvarkymo subjektai prekinius ženklus susikuria patys ir atsako už jų naudojimą maisto produktų ženklinime. VMVT tikrina, ar maisto produktų ženklinimas atitinka teisės aktų reikalavimus (tame tarpe ir prekės ženklų naudojimą maisto produktų ženklinime) ir ar neklaidina vartotoju.

43. VMVT nuomone, vartotojas nėra klaidinamas, jei maisto produktų ženklinime naudojamas ženklas „Kokybės garantuoja „IKI“, nes pagal HN 119:2002 13.7 punktą ir 2011 m. spalio 26 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. 925/2006 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), 8 straipsnių maisto tvarkymo subjektas (tame tarpe ir pardavėjas) gali prisiimti atsakomybę už informacijos apie maistą teikimą ir ženklinime įvardinti save kaip gamintoją.

44. Mėsos gaminys „Briuselio paštetas su spanguolėmis“ gaminamas Čekijoje ne pagal Lietuvos standarto LST 1919: 2003 „Mėsos gaminiai“, o pagal toje šalyje patvirtintų nacionalinių teisės aktų (standartų) reikalavimus.

Reglamentu (EB) Nr. 764/2008 yra įteisintas abipusio pripažinimo principas, todėl negalima drausti tiekti į Lietuvos rinką bendrus saugos reikalavimus atitinkančius produktus, pagamintus kitose ES šalyse.

Mėsos gaminio pavadinime vartojamas žodis „Briuselio“ nenurodo mėsos gaminio kokybės, o yra tik mėsos gaminio pavadinimo dalis.

45. Vartotojas nėra klaidinamas, nes nurodytas mėsos gaminio gamintojas ir jo adresas, t. y. vartotojui pateikiama visa informacija.

46. Lietuvos standartas LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“ nustato reikalavimus skirtingoms mėsos gaminii grupėms, kurios skiriasi viena nuo kitos ne tik apdorojimo būdais ir jusliniais rodikliais (pvz., konsistencija), bet ir gamyboje naudojamomis mėsos rūšimis (pvz., kepeninės dešros gamyboje privalo būti naudojamos tik kepenys).

„Smaližių paštetas su natūraliu medumi“ priskiriamas sterilizuotų kepeninių paštetų grupei. Pagal Lietuvos standartą LST 1919:2003 „Mėsos gaminiai“ sterilizuoti kepeniniai paštetai skirstomi į aukščiausią, pirmą ir antrą rūšis. Aukščiausios rūšies sterilizuotiems kepeniniams paštetams nustatyti didžiausi leidžiami drėgmės ir riebalų kiekiai.

Klausime paminėti maisto priedai leidžiami naudoti termiškai apdorotų mėsos gaminii (tame tarpe ir sterilizuotų paštetų) gamyboje pagal HN 53:2010.

47–48. Atkreipiame Jūsų dėmesį, kad visos nuorodos (ženklai, žodžiai, reklama) ir išvestiniai žodžiai, bet kuria ES kalba sukeliančios asociacijos su ekologiškumu, maisto produktų ženklinime turi būti vartojami tik pagal 2007 m. birželio 28 d Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo, ir panaikinančio reglamentą (EEB) Nr. 2092/91 (OL 2007 L 189, p. 1), su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais 2008 m. rugėjo 29 d. Tarybos reglamentu Nr. 967/2008 (OL 2008 L 264, p. 1), reikalavimus. Reglamentas (EB) Nr. 834/2007 nepateikia jokio konkretaus sąrašo, o nurodomos tik taisyklos. Ant maisto produkto „Magi“ pakuotės pavaizduota žalia šakelė nereiškia ekologiškumo. Bendrijos logotipas yra griežtai reglamentuotas, kaip ir lietuviškas ekologiškų žemės ūkio ir maisto produktų ženklas. Tačiau nėra draudžiama kitų produktų etiketėse naudoti žalią šakelę, žalią klevo, ažuolo ar kito medžio lapą ar lapus. Lapai, žalia spalva asocijuojasi ne tik su ekologiškumu, pvz., klevo lapas – seniai žinomas Kanados ir joje pagamintų prekių simbolis. Su natūralumu asocijuojantys simboliai nėra reglamentuoti.

49. 2012-02-14 VMVT Vilniaus valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba rinkoje patikrino Latvijos Respublikos gamintojo AS „Tukuma piens“ ekologiško jogurto su avietėmis, 350

g, ženklinimo etiketės atitiktį teisés aktų reikalavimams. Minėtoje ženklinimo etiketėje pateikta informacija atitiko galiojančių teisés aktų reikalavimus.

50. Maisto priedai sausainių „Hello panda“ ženklinimo etiketėje nurodyti pagal HN 119:2002 reikalavimus.

51. Mėsos gaminio ženklinimo etiketėje nurodytas mažas vitaminų ir kalcio kiekis klaidina vartotojus, nes neatitinka 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 (ES) Nr. 1169/2011 (OL 2011 L 304, p. 18), 6 straipsnio 6 punkto ir 7 straipsnio 2 punkto, kuriuose nurodyta, kad „kai maisto produktas papildomas vitaminu arba mineralu, to vitamino arba mineralo kiekis maisto produkte turi bent jau prilygti reikšmingam kiekiui“ ir „vitaminais ir mineralais papildytu maisto produktu ženklinimas, pristatymas ir reklama neturi klaidinti arba apgaudinėti vartotojų dėl tokį maisto produktų maistingumo privalumų, kurie atsiranda papildžius juos šiomis maistinėmis medžiagomis“. HN 119:2002 6.5.6 punkte nurodyta kad „nusprenčiant, kas sudaro reikšmingą kiekį, orientuojamasis į 15 % šios higienos normos 4 priede nurodytos rekomenduojamos paros suvartojojimo normos 100 g arba 100 ml produkto arba pakuočėje, jei joje yra tik viena porcija“.

52. VMVT nuomone, mėsos gaminio pavadinimas „Smaližių paštetas su natūraliu medumi“ neklaidina vartotojo, nes mėsos gaminio sudėtyje nurodytas medaus kiekis yra 1,5 proc. Atvirščiai, tai yra papildoma ir naudinga informacija vartotojui apie vieną iš paprastai nenaudojamų mėsos gaminio sudėtinių dalį.

53. Prieskonai „eco“ GRILL KRYDDA gali būti priskirti ekologiškų maisto produktų grupei pagal 2008 m. rugsėjo 5 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 889/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo įgyvendinimo taisyklės dėl ekologinės gamybos, ženklinimo ir kontrolės (OL 2008 L 250, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. vasario 14 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 126/2012 (OL 2012 L 41, p. 5), 27 straipsnio 1 punkto d dalį, kurioje nurodoma, kad „galima naudoti druską (kurios pagrindinė sudedamoji dalis yra natrio ar kalio chloridas) gaminant ekologišką maistą ir jos kiekis nėra reglamentuojamas“.

54–55. Ekologiškų maisto produktų gamybą ir atitiktį teisés aktų reikalavimams kontroliuoja VšĮ „Ekoagros“.

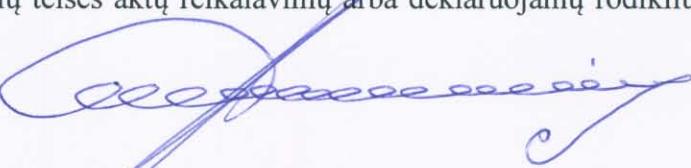
56. „Krabų skonio lazdelės“ iš surimio – tai įprastas *surimio* gaminiai pavadinimas. *Surimio* gaminiai – iš *surimio* suformuoti bestuburių gyvūnų skonį ir kvapą arba jų formą turintys gaminiai. Jie gali būti krevečių, krabų, omarų, vėžių uodegėlių pavidalo, taip pat lazdelių, šiaudelių ir kitokių formų. *Surimis* – kruopščiai išvalyta ir iškaulinta žuviena (žuvų mėsa), iš kurios pašalinti riebalai ir kuri sutrinta iki pastos konsistencijos. *Surimio* gaminiuose pridėta ir kitų žaliaivų: krakmolo, sojų baltymų, kiaušinio baltymo miltelių, jvairių maisto priedų, taip pat ir kvapiųjų medžiagų (šiuo atveju naudojama krabų kvapioji medžiaga), kurios suteikia šiemis gaminiams tam tikrą skonį ir aromatą. Kvapiųjų medžiagų naudojimą reglamentuoja reglamentas (EB) Nr. 1334/2008.

57. Informuojame, kad gaivujų gérīmų pavadinime vartojamas žodis „skonio“ reiškia, kad į gaivujų gérīmą yra įdėta kvapiųjų medžiagų, pvz., į giros skonio gaivujų gérīmą yra įdėta giros skonio kvapiųjų medžiagų.

Krabų skonio mėsos gaminiuose krabų mėsos nėra, kadangi krabų skonį ir aromatą, suteikia krabų kvapioji medžiaga.

58. 2010–2011 metais Nacionaliniame maisto ir veterinarijos rizikos vertinimo institute buvo atlikti 9626 maisto mėginių cheminiai tyrimai, kuriuose atliktų analičių skaičius 323688. Iš minėtų maisto mėginių teisés aktų reikalavimų arba deklaruojamų rodiklių neatitiko 542 (analicių skaičius – 689).

Direktorius



Jonas Milius

A. Išarienė, tel. (8 5) 249 1690

A. Načienė, tel. (8 5) 249 1716