

**PAGAL NACIONALINĘ MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTŲ
GRŪDŲ PRODUKTŲ, DUONOS, PYRAGO, MILTINĖS KONDITERIJOS KEPINIŲ
IR MAKARONŲ SPECIFIKACIJA**

**I SKYRIUS
BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

1. Pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą pagamintų grūdų produktų, duonos, pyrago kepinų, miltinės konditerijos gaminių ir makaronų specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms (toliau – ūkio subjektas), auginantiems javus, perdirbantiems ir realizuojantiems grūdus, iš jų perdirbtus produktus (toliau – NKP grūdų produktai), taip pat duonai, pyragui, miltinės konditerijos kepinams ir makaronams, pagamintiems Taisyklių nustatyta tvarka, bei įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius pirminės grūdų gamybos, taip pat iš jų perdirbtų produktų ir duonos, pyrago, miltinės konditerijos gaminių ir makaronų gamybos reikalavimus ir kokybės rodiklius.

3. Ūkio subjektas privalo tvarkyti NKP grūdų produktų, duonos, pyrago, miltinės konditerijos gaminių ir makaronų pardavimo apskaitą, kurioje būtų nurodyti pagamintų ir parduotų NKP grūdų produktų, duonos, pyrago, miltinės konditerijos gaminių ir makaronų kiekiai, bei metinius duomenis teikti sertifikavimo įstaigai. Jei ūkio subjektas iš savo tvarkomos apskaitos dokumentų šių duomenų pateikti negali, jis pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia Taisyklių 10 priede nurodytą 2 lentelę „Pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą pagamintų produktų apskaitos žurnalas“.

**II SKYRIUS
PIRMINĖS GRŪDŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI**

4. Grūdininkystės ūkiuose draudžiama naudoti defoliantus ir (arba) desikantus.

5. Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotą dauginamąją medžiagą. Šioje specifikacijoje vartojama GMO sąvoka yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.

**III SKYRIUS
SPECIALIEJI NKP GRŪDŲ PRODUKTŲ REIKALAVIMAI**

6. NKP ženklų ženklinami produktai, turintys 80 proc. žaliavų iš teritorijos, apibrėžtos Taisyklių 7 punkte, kurioje produktas sertifikuojamas, ir yra pagaminti toje teritorijoje ir atitinka visus šios specifikacijos reikalavimus.

7. NKP grūdų produktams gaminti grūdai turi atitikti reikalavimus, nustatytus specifikacijos II skyriuje.

8. NKP grūdų produktams gaminti grūdai turi būti tinkamai paruošti: be jaučiamų pelėsių, kūlių, salyklo ir kitų pašalinių kvapų ir be vizualiai matomų skalsių, kūletų grūdų bei *Penicillium* ir (arba) kitų genčių grybų pažeistų grūdų (papilkėjusių, balkšvų, lengvų, susiraukšlėjusių, su oranžinėmis dėmėmis).

9. Draudžiama naudoti žaliavas, kurių sudėtyje yra, kurios susideda arba yra pagamintos iš GMO.

10. NKP grūdų produktams gaminti skirtuose grūduose (išskyrus kietuosius kviečius, avižas ir kukurūzus) didžiausia leistina deoksinivalenolio koncentracija – 1 150 µg/kg.

11. NKP grūdų produktų kokybė turi atitikti kokybės rodiklius, nurodytus 1 lentelėje.

1 lentelė. NKP grūdų produktų kokybės rodikliai.

Kokybės rodiklio pavadinimas		Reikšmė
Drėgmės kiekis, ne daugiau kaip, proc.	Miltai	14,5
	Kruopos, išskyrus avižines ir grikių	14
	Grikių kruopos	13
	Avižinės kruopos	12
	Dribsniai, išskyrus avižinius	14
	Avižiniai dribsniai	12
Kokybiškos kruopos, ne mažiau kaip, proc.	Miežinės, kvietinės, avižinės kruopos	99,2
	Perlinės kruopos	99,3
	Žirnių kruopos	99
	Grikių kruopos	99
Grūdinės priemaišos, ne daugiau kaip, proc.	Kruopos	2,8
	Dribsniai	3

IV SKYRIUS SPECIALIEJI NKP DUONOS, PYRAGO, MILTINĖS KONDITERIJOS GAMINIŲ IR MAKARONŲ REIKALAVIMAI

12. NKP duonos, pyrago, miltinės konditerijos gaminiai ir makaronai gali būti sertifikuojami ir ženklinami kaip NKP, jei jų gamyboje NKP produktai (pvz., NKP miltai, NKP kiaušiniai, NKP pienas ir kt.) arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio

žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, sertifikuotos žaliavos sudaro ne mažiau kaip 50 proc. visų mišinio sudedamųjų dalių. Tai turi būti įrodyta dokumentais.

13. NKP duonos, pyrago bei miltinės konditerijos gaminių gamybai draudžiama naudoti:

13.1. žaliavas, gautas iš GMO, arba jei jų sudėtyje yra GMO;

13.2. kvapiąsias medžiagas (išskyrus natūralius kvapiųjų medžiagų pagrindus arba kvapiųjų medžiagų preparatus), maisto priedus (išskyrus emulsiklius, askorbo rūgštį, citrinų rūgštį, geriamąją sodą ar kepimo miltelius);

13.3. hidrintus ir iš dalies hidrintus augalinius riebalus;

13.4. alyvpalmių aliejų.

14. NKP makaronų gamybai draudžiama naudoti:

14.1. kvapiąsias medžiagas (išskyrus natūralius kvapiųjų medžiagų pagrindus arba kvapiųjų medžiagų preparatus), maisto priedus;

14.2. žaliavas, gautas iš GMO, arba jei jų sudėtyje yra GMO.

15. NKP makaronų kokybė turi atitikti kokybės rodiklius, nurodytus 2 lentelėje.

2 lentelė. NKP makaronų kokybės rodikliai

Kokybės rodiklio pavadinimas	Reikšmė
Drėgmės kiekis, ne daugiau kaip, proc.	12,5
Deoksinivalenolio (DON) ribinė vertė produkte	≤ 700 µg/kg

V SKYRIUS

PAPILDOMI REIKALAVIMAI GRŪDŲ PRODUKTAMS BEI DUONOS, PYRAGO, MILTINĖS KONDITERIJOS GAMINIAMS, MAKARONAMS ŽENKLINTI ŽENKLU „KOKYBĖ“

16. NKP grūdų produktams gaminti skirtuose grūduose (išskyrus kietuosius kviečius, avižas ir kukurūzus) didžiausia leistina deoksinivalenolio koncentracija – 1 000 µg/kg.

17. Miltuose drėgmės kiekis negali būti didesnis kaip 14 proc.

18. NKP duonos, pyrago, miltinės konditerijos gaminių ir makaronų gamybai ne mažiau kaip 70 proc. naudojamų sudedamųjų dalių turi būti sertifikuotos ženklu „Kokybė“ arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, ir tai turi būti įrodyta dokumentais.

19. Duonos ar pyrago kepiniai turi atitikti vieną ar kelis iš šių reikalavimų:

19.1. 100 g produkto turi būti ne mažiau kaip 5 g skaidulinių medžiagų;

19.2. 100 g produkto turi būti ne daugiau kaip 1,2 g valgomosios druskos;

19.3. 100 g produkto turi būti ne daugiau kaip 5 g cukrų.

20. Duonos saldumas gaunamas natūraliai, plikinio cukrinimo metu nenaudojant cukraus ar kitų saldinimo medžiagų (pvz., marmelado) priedų.

21. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti vieną ar kelis iš šių reikalavimų:

21.1. 100 g produkto turi būti ne daugiau kaip 1 g valgomosios druskos;

21.2. 100 g produkto turi būti ne daugiau kaip 16 g cukrų.

22. Deoksinivalenolio ribinė vertė makaronuose negali viršyti 500 $\mu\text{g}/\text{kg}$.
