

# Daržovių sulčių ir panašių produktų techninio reglamentavimo rekomendacijos

## Daržovių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas

### I. TAIKYMO SRITIS

1. Šis Daržovių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas (toliau – Reglamentas) taikomas šiems į rinką teikiamiems produktams:

- 1.1. Daržovių sultims;
- 1.2. Daržovių sultims iš koncentrato;
- 1.3. Koncentruotoms daržovių sultims;
- 1.4. Vandeniū ekstrahuotoms daržovių sultims;
- 1.5. Dehidratuotoms daržovių sultims;
- 1.6. Fermentuotoms daržovių sultims;
- 1.7. Fermentuotoms daržovių sultims iš koncentrato;
- 1.8. Koncentruotoms fermentuotoms daržovių sultims;
- 1.9. Fermentuotoms vandeniū ekstrahuotoms daržovių sultims;
- 1.10. Dehidratuotoms fermentuotoms daržovių sultims;
- 1.11. Daržovių ir daržovių/vaisių nektarams;
- 1.12. Fermentuotiems daržovių nektarams;
- 1.13. Daržovių ir vaisių sulčių mišiniams.

### II. PRODUKTŲ APIBRĖŽIMAI

2.1. **Daržovių sultys** – nesusifermentavęs, bet galintis fermentuotis skystis, kuris sunkiamas iš sveikų, prinokusių, šviežių atšaldytų arba užšaldytų, vienos ar daugiau sumaišytų rūšių daržovių, valgomosios dalies ir kurio spalva, aromatas ir skonis būdingas tiems daržovių, iš kurių jis pagamintas. Daržovių sultys gali būti šviežios arba konservuotos, naudojant technologinio apdorojimą, taikomą pagal Europos Sąjungos nuostatas. Aromatas ir daržovių minkštumas, gautas tinkamais fizininiais būdais, iš tų pačių rūšių daržovių gali būti grąžinami į sultis. Sultys turi būti be augalų nevalgomųjų dalių, pavyzdžiui, kotelių, žievelių, sėklalīdzių ir daržovių sėklų. Tačiau šios

dalys yra leidžiamos, jei jos negali būti pašalintos pagal geros gamybos praktiką. Daržovių sultys gali būti gaunami iš daržovių sulčių ir (arba) daržovių tyrės. Daržovių sultis galima maišyti su vaisių sultimis, tačiau šios daržovių sultys turi turėti kvapą ir skonį, būdingą tų daržovių, iš kurių jos pagamintos, sultims.

**2.2. Daržovių sultys iš koncentrato** – gaminys, gaunamas į koncentruotas daržovių sultis įpilant Lietuvos higienos normoje HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 (Žin., 2003, Nr. 79-3606) nustatytus reikalavimus atitinkančio vandens. Ruošiant šias sultis turi būti išlaikomos pagrindinės daržovių, iš kurių jos pagamintos, sulčių fizinės, cheminės, juslinės ir maistinės savybės. Mažiausi daržovių sulčių iš koncentrato Briksa laipsniai nurodyti šio reglamento 2 priede pateiktuose daržovių sulčių iš koncentrato gamybos reikalavimuose. Aromatas ir daržovių minkštumas, gautas tinkamais fiziniiais apdirbimo būdais, iš tų pačių rūšių daržovių gali būti grąžinami į sultis. Daržovių sultys iš koncentrato gali būti gaunamos iš koncentruotų daržovių sulčių ir (arba) koncentruotų daržovių tyrės. Sulčių gamyboje galima maišyti daržovių sultis ir daržovių sultis iš koncentrato. Daržovių sultis galima maišyti su vaisių sultimis ir koncentruotomis vaisių sultimis, tačiau šios daržovių sultys turi turėti kvapą ir skonį, būdingą tų daržovių, iš kurių jos pagamintos, sultims.

**2.3. Koncentruotos daržovių sultys** – iš vienos ar daugiau rūšių daržovių sulčių gaunamas gaminys, fiziniu(-iais) būdu(-ais) pašalinus tam tikrą vandens dalį. Jei gaminys skirtas tiesiogiai vartoti, iš sulčių turi būti pašalinta mažiausiai 50 procentų (%) vandens. Maišytos daržovių sultys ir (arba) koncentruotos daržovių sultys su daržovių tyre ir/arba koncentruota daržovių tyre, turi būti vadinamos koncentruotomis daržovių sultimis. Aromatas ir daržovių minkštumas, gautas tinkamais fiziniiais būdais, iš tų pačių rūšių daržovių gali būti grąžinami į sultis koncentruotas daržovių sulčių.

**2.4. Vandeniui ekstrahuotos daržovių sultys** – gaminys, gaunamas difuzijos vandenyje būdu iš neluptų šviežių daržovių, kurių sulčių negalima ekstrahuoti fiziniu(-iais) būdu(-ais), arba iš neluptų dehidratuotų daržovių.

**2.5. Dehidratuotos daržovių sultys** – gaminys iš vienos arba daugiau daržovių rūšių sulčių, kurios apibūdintos 2.1., 2.2., 2.3. ir 2.4. punktuose, iš kurių fiziniu(-iais) būdu(-ais) pašalinus beveik visą jose esantį vandenį.

**2.6. X-fermentuotos daržovių sultys** – gaminys ne alkoholinio fermentavimo būdu iš daržovių ir/ar daržovių sulčių kaip apibrėžta 2.1. punkte, kur X apibrėžia fermentacijos tipą. Pavyzdžiui, jei fermentuojama su pieno rūgšties bakterijomis, tuomet: „Pieno rūgšties bakterijomis fermentuotos daržovių sultys“.

2.7. **X-fermentuotos daržovių sultys iš koncentrato** – gaminys iš X- fermentuojant koncentruotas daržovių sultis, kaip apibūdinta 2.2. punkte arba atgaminat iš fermentuotų daržovių sulčių, kaip apibrėžta 2.8. punkte, sultis įpilant Lietuvos higienos normoje HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintoje Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 (Žin., 2003, Nr. 79-3606) nustatytus reikalavimus atitinkančio vandens. Ruošiant šias sultis turi būti išlaikomos pagrindinės daržovių, iš kurių jos pagamintos, sulčių fizinės, cheminės, juslinės ir maistinės savybės. Mažiausi daržovių sulčių iš koncentrato Brikso laipsniai nurodyti šio reglamento 2 priede pateiktuose daržovių sulčių iš koncentrato gamybos reikalavimuose.

2.8. **Koncentruotos X-fermentuotos daržovių sultys** – gaminys iš X- fermentuotų daržovių sulčių kaip apibūdinta 2.6. ir 2.7. punktuose fiziniu(-iais) būdu(-ais) pašalinus tam tikrą vandens dalį. Jei gaminys skirtas tiesiogiai vartoti, iš sulčių turi būti pašalinta mažiausiai 50 procentų (%) vandens.

Koncentruotos X- fermentuotos daržovių sultys taip pat gali būti gaunamos iš X-fermentų koncentruotų daržovių sulčių, kaip apibrėžta 2.3. punkte.

2.9. **X-fermentuotos vandeniū ekstrahuotos daržovių sultys** – gaminys, gaunamas difuzijos vandenyje būdu iš X-fermentuotų neluptų daržovių, kurių sulčių negalima ekstrahuoti fiziniu(-iais) būdu(-ais), arba iš X-fermentuotų neluptų dehidratuotų daržovių.

2.10. **Dehidratuotos X-fermentuotos daržovių sultys** – gaminys iš sulčių, kaip apibrėžta 2.6., 2.7., 2.8. ir 2.9 punktuose iš kurių technologiniais būdais pašalinta beveik visas jose esantis vanduo.

2.11. **Daržovių nektarai** – nesusifermentavęs, bet galintis fermentuotis gaminys, gaunamas į šio Reglamento nuo 2.1. iki 2.5. punktuose išvardintus gaminius ir (arba) šių gaminių mišinį pridedant vandens, pridedant arba nepridedant cukrų ir (arba) medaus. Daržovių nektaras privalo atitikti šio Reglamento 1 priede pateiktus specialiuosius daržovių nektarų gamybos reikalavimus.

Leidžiama pridėti cukrų ir (arba) medaus iki 20 % galutinio produkto masės. Jei daržovių nektarai gaminami be cukraus arba sumažintos energinės vertės, cukrus gali būti pakeistas visiškai arba iš dalies saldikliais pagal Lietuvos higienos normą HN 53:1998 Leidžiami naudoti maisto priedai (Žin., 1999, Nr. 3-76). Nektarų gamyboje gali būti naudojamos daržovės, išvardytos šio Reglamento 1 priede, atskirai arba sumaišyti kartu, nepridedant cukraus, medaus ir/arba saldiklių, bei su šiomis daržovėmis vaisiai, išvardinti Vaisių sulčių ir panašių produktų techniniame reglamente (Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2013 m. spalio 21 d. įsakymo Nr. 3D-712 redakcija).

2.12. **X-fermentuoti daržovių nektarai** – gaminys ne alkoholinio X-fermentavimo būdu gaunamas iš daržovių nektarų, kaip apibrėžta šio Reglamento 2.1. punkte.

2.13. **Daržovių ir vaisių produktų mišiniai** – gaminys gaunamas iš nuo 2.1 iki 2.12. punktuose aprašytų daržovių produktų, gaminamų pagal šį Reglamentą, ir vaisių sulčių ar panašių produktų, gaminamų pagal 2013 m. spalio 21 d. (Valstybės Žinios, 2013.10.24, Nr.: 111, publ. Nr.: 5539) „Vaisių sulčių ir panašių produktų techninis reglamentas“.

### **III. LEIDŽIAMOS GAMYBOS ŽALIAVOS IR SUDEDAMOSIOS DALYS**

3. Šio Reglamento 2 punkte nurodytiems gaminiams gaminti vartojamos žaliavos:

3.1. **Daržovės** – visos daržovės.

3.2. **Daržovių tyrė** – nesusifermentavęs, bet galintis fermentuotis gaminys, gaunamas luptų arba neluptų daržovių valgomąją dalį pertinant per sietą, trinant, malant ir neatskiriant sulčių.

3.3. **Koncentruota daržovių tyrė** – tyrė, gaunama iš daržovių tyrės fiziniiais būdais pašalinant tam tikrą vandens kiekį.

3.4. **Cukrūs** – pusbaltis cukrus, cukrus arba baltasis cukrus, ypač baltas cukrus, cukraus tirpalas, baltasis cukraus tirpalas, invertuotojo cukraus tirpalas, invertuotojo cukraus sirupas, gliukozės sirupas, dehidratuotasis gliukozės sirupas, gliukozės anhidratas, gliukozės monohidratas, fruktozė, apibrėžti Cukraus, skirto žmonėms vartoti, gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupų bei tirpalų sudėties ir tyrimo metodų techninio reglamento, patvirtinto 2007 m. liepos 9 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-325 (Žin., 2007, Nr. 79-3201) III skyriuje, taip pat fruktozės sirupas ir iš vaisių ekstrahuotas cukrus.

3.5. **Daržovių sulčių aromatas** (toliau – aromatas) – kvapioji medžiaga, gaunama iš daržovių valgomųjų dalių. Nepažeidžiant 2008 m. gruodžio 16 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1334/2008 dėl kvapiųjų medžiagų ir aromatinių savybių turinčių tam tikrų maisto ingredientų naudojimo maisto produktuose ir ant jų ir 2013 m. birželio 14 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 545/2013 (OL 2013 L 163, p. 15) nuostatų, sultims gaminti skirti aromatai siekiant išlaikyti ar stabilizuoti jų kokybę gaunami naudojant reikiamus fizinius daržovių perdirbimo būdus (spaudimą, ekstrahavimą, distiliavimą, filtravimą, adsorbciją, garinimą, frakcionavimą ir koncentravimą).

3.6. **Medus** – kaip apibrėžta Medaus techninio reglamento, patvirtinto 2003 m. rugpjūčio 12 d. Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu Nr. 3D-333 (Žin., 2003, Nr. 81-3714; 2007, Nr. 79-3200), II skyriuje.

3.7. **Daržovių minkštimas** – produktas, gaunamas iš tos pačios rūšies daržovių valgomųjų dalių, neatskiriant sulčių.

#### **IV. LEIDŽIAMY APDOROJIMO BŪDAI IR MEDŽIAGOS**

4. Pagal šį Reglamentą leidžiami perdirbimo būdai ir medžiagos:

4.1. mechaniniai ekstrahavimo procesai;

4.2. įprastiniai fiziniai procesai, tarp jų srautinis valgomosios daržovių dalies ekstrahavimas (difuzija), gaminant koncentruotas daržovių sultis su sąlyga, kad tokiu būdu gautos koncentruotos daržovių sultis atitinka šio Reglamento 2.2., 2.3, 2.7. ir 2.8. punktų reikalavimus;

4.3. fermentų preparatai: 2012 m. lapkričio 12 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 1056/2012 (OL 2012 L313, p. 9) reikalavimus atitinkanti pektinazė (pektinui skaidyti), proteinizė (baltymams skaidyti) ir amilazė (krakmolui skaidyti), taip pat valgomoji želatina, taninai, silicio zolis, medžio anglis, azotas, bentonitas, kaip absorbuojantis molis;

4.4. chemiškai inertiški filtravimo priedai ir nusodinimo agentai (pvz., perlitas, plautas diatomitas, celiuliozė, netirpusis poliamidas, polivinilpolipirolidinas, polistirolis), kurie atitinka 2004 m. spalio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1935/2004 dėl žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, 2009 m. birželio 18 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 596/2009 (OL 2009 L188, p. 14), nuostatas.

#### **V. SAUGOS REIKALAVIMAI**

5.1. Šio Reglamento 2.1–2.13 punktuose nurodyti gaminiai neturi kelti grėsmės žmonių sveikatai, mikrobinis užterštumas turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymu Nr. V-168 (Žin., 2006, Nr. 31-1096), ir 2005 m. lapkričio 15 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 2073/2005 dėl maisto produktų mikrobiologinių kriterijų (OL 2005 L 338, p. 1) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. kovo 11 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 209/2013 (OL 2013 L 68, p. 19), reikalavimus.

5.2. Šio Reglamento 2.1–2.13 punktuose nurodyti gaminiai turi būti gaminami, laikomi, gabenami ir parduodami pagal 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL 2004 m. specialusis leidimas, 13 skyrius, 34 tomas, p. 319) su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2009 m. kovo 11 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (EB) Nr. 219/2009 (OL 2009 L 87, p. 109), ir Lietuvos higienos normos HN

15:2005 „Maisto higiena“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2005 m. rugsėjo 1 d. įsakymu Nr. V-675 (Žin., 2005, Nr. 110-4023), nuostatas.

5.3. Reglamente nurodytiems gaminiams gaminti naudojami maisto priedai turi atitikti Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų reikalavimus.

5.4. Reglamente nurodytiems gaminiams gaminti naudojamo geriamojo vandens toksiniai (cheminiai) rodikliai turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V- 455 (Žin., 2003, Nr. 79-3606), reikalavimus.

5.5. Pakavimo medžiagos ir tara turi atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2011 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, Reglamento (EB) Nr. 1935/2004, 2006 m. gruodžio 22 d. Komisijos reglamento 2023/2006 dėl medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, geros gamybos praktikos (OL 2006 L 384, p. 75), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. kovo 27 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 282/2008 (OL 2008 L 86, p. 9), 2009 m. gegužės 29 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 450/2009 dėl veikliųjų ir protingųjų žaliavų ir gaminių, skirtų liestis su maistu (OL 2009 L 135, p. 3), bei 2009 m. spalio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 975/2009, kuriuo iš dalies keičiama Direktyva 2002/72/EB dėl plastikinių medžiagų ir gaminių, galinčių liestis su maisto produktais (OL 2009 L 274, p.3), reikalavimus.

5.6. Naudojamų žaliavų ir medžiagų užteršimas cheminiais teršalais turi atitikti 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 1881/2006, nustatančio didžiausias leidžiamas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006 L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. lapkričio 12 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1058/2012 (OL 2012 L 313, p. 14), ir Lietuvos higienos normos HN 54:2008 „Maisto produktai. Didžiausios leidžiamos teršalų ir pesticidų likučių koncentracijos“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2008 m. rugsėjo 15 d. įsakymu Nr. V-884 (Žin. 2008, Nr. 109-4175), reikalavimus, o didžiausios leidžiamos pesticidų likučių koncentracijos neturi viršyti 2005 m. vasario 21 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 396/2005 dėl didžiausių pesticidų likučių kiekių augalinės ir gyvūninės kilmės maiste ir pašaruose ar ant jų ir iš dalies keičiančiame Tarybos direktyvą 91/414/EEB (OL 2005 L 70, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. kovo 20 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 293/2013 (OL 2013 L 96, p. 1), nurodytų kiekių.

5.7. Radioaktyvusis užterštumas neturi viršyti lygių, nurodytų 1987 m. gruodžio 22 d. Tarybos reglamente (Euratomas) Nr. 3954/87, nustatančiame didžiausius leistinus maisto produktų ir pašarų radiacinės taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos atvejo (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 1 tomas, p. 333), su paskutiniais pakeitimais,

padarytais 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamentu (Euratomas) Nr. 2218/89 (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 1 tomas, p. 363), 1989 m. balandžio 12 d. Komisijos reglamente (Euratomas) Nr. 944/89, nustatančiame didžiausius leistinus mažais kiekiais vartojamų maisto produktų radiacinės taršos lygius po branduolinės avarijos ar kokio nors kito radiacinės avarijos atvejo (OL 2004 m. specialusis leidimas, 15 skyrius, 1 tomas, p. 347), 1989 m. liepos 18 d. Tarybos reglamente (EEB) Nr. 2219/89 dėl specialių maisto produktų ir pašarų eksportavimo sąlygų įvykus branduolinei avarijai arba bet kokių kitu nepaprastosios radiologinės padėties atveju (OL 2004 m. specialusis leidimas, 11 skyrius, 16 tomas, p. 342).

## VI. ŽENKLINIMAS

6. Šio Reglamento 2.1–2.13 punktuose nurodyti gaminiai ženklinami vadovaujantis 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kitų teisės aktų nuostatomis bei šiais reikalavimais:

6.1. Reglamento 2.1–2.13 punktuose nurodytų gaminių pavadinimai privalo būti taikomi prekyboje tik šiame Reglamente išvardytiems gaminiams.

6.2. jei gaminys pagamintas iš vienos rūšies daržovių, žodis „daržovė“ keičiamas tos daržovių rūšies pavadinimu;

6.3. gaminio, pagaminto iš dviejų ar daugiau rūšių daržovių, pavadinimas turi būti papildytas naudotų daržovių sąrašu mažėjančia tvarka pagal naudotų daržovių sulčių ar tyrių tūrį, kaip nurodyta sudedamųjų dalių sąrašė. Jeigu gaminys pagamintas iš trijų ar daugiau rūšių daržovių, daržovių pavadinimus galima pakeisti žodžiais „kelių rūšių daržovių“ ar panašia formuluote arba nurodyti naudotų daržovių rūšių skaičių;

6.4. gaminant daržovių sultis, daržovių tyres ir daržovių nektarus, turinčius atitinkamo daržovių produkto pavadinimą ar paprastai naudojamą produkto pavadinimą, naudojamos daržovės, kurių rūšys atitinka šio reglamento 3 priede nurodytus bendrinius daržovių pavadinimus. Jei naudojamos į 3 priedą neįtrauktos daržovių rūšys, taikomas teisingas botaninis ar bendrinis pavadinimas;

6.5. naudojant gaminio rūgštumui sureguliuoti rūgštingumą reguliuojančią medžiagą, kurias leidžia naudoti Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų, jų nereikia nurodyti pavadinime.

6.6. daržovių sulčių Brikso laipsnis yra nekeičiamas, išskyrus atvejus, kai maišoma su tos pačios daržovių rūšies sultimis. Šio Reglamento 2 priede nustatytas mažiausias Brikso laipsnis iš

koncentrato atgamintoms daržovių sultims ir iš koncentrato atgamintai daržovių tyrėi neįskaitant jokių pridėtų neprivalomų sudedamųjų dalių ir priedų;

6.7. jeigu sultys iš koncentrato yra pagamintos iš šio Reglamento 2 priede pateiktame sąraše nepaminėtų daržovių, mažiausias iš koncentrato atgamintų daržovių sulčių Brikso laipsnis yra sulčių, išspausčių iš koncentratui gaminti naudojamų daržovių, Brikso laipsnis;

6.8. vandens, naudojamo atskiesti koncentruotoms sultims iki jų pradinės būklės, nurodyti sudedamųjų dalių sąraše nebūtina;

6.9. būtina nurodyti, kad į daržovių sultis pridėta daržovių minkštimo;

6.10. daržovių sulčių mišiniams ir daržovių sultims iš koncentrato bei daržovių nektarui, kurie yra gaunami vien tiktai arba iš dalies iš vieno arba kelių koncentruotų produktų, etiketėje turi būti žodžiai „iš koncentrato (-ų)“ arba „iš dalies koncentrato (-ų)“. Gali būti nurodomas sulčių gamybos būdas, pvz., pagamintos šalto spaudimo būdu, pagamintos ekstrahuojant vandens garais, liofilizuotos daržovių sultys ir pan. Ši informacija privalo būti įrašyta greta gaminio pavadinimo aiškiai įžiūrimomis raidėmis ir privalo ryškiai išsiskirti iš fono;

6.11. daržovių nektarų etiketėse privalo būti nurodytas mažiausias daržovių sulčių, daržovių tyrės ar jų mišinio kiekis: „Mažiausias daržovių kiekis.....%“. Šie žodžiai privalo būti tame pačiame regėjimo lauke kaip ir gaminio pavadinimas;

6.12. koncentruotų daržovių sulčių, nurodytų šio Reglamento 2.3. ir 2.8. punktuose ir skirtų ne galutiniam vartotojui, etiketėje turi būti informacija apie rūgštingumą reguliuojančias medžiagas, kurias leidžia naudoti Europos Parlamento ir Tarybos reglamentas (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų. Ši informacija pasirinktinai gali būti ant pakuotės arba etiketėje, arba gaminio lydimajame dokumente;

6.13. teiginys, nurodantis, kad į daržovių nektarą nebuvo pridėta cukrų, ir bet koks kitas teiginys, kurį vartotojas galėtų taip pat suprasti, gali būti pateikiamas tik tuo atveju, jei maisto produkto sudėtyje nėra jokių pridėtų monosacharidų arba disacharidų, ar bet kokių kitų maisto medžiagų, naudojamų dėl jų saldinaujų savybių, įskaitant saldiklius, kaip apibrėžta Europos Parlamento ir Tarybos reglamente (EB) Nr. 1333/2008 dėl maisto priedų. Jei daržovių nektare yra natūralių cukrų, ant etiketės taip pat turėtų būti pateiktas teiginys „Produkto sudėtyje yra natūralių cukrų“.



Daržovių sulčių ir panašių produktų  
techninio reglamento  
1 priedas

**DARŽOVIŲ NEKTARAMS SKIRTŲ SPECIALIŲJŲ NUOSTATŲ RODYKLĖ**

Daržovių nektarai, pagaminti iš:	Mažiausias sulčių ir (arba) tyrės kiekis proc. galutinėje produkto masėje
Agurkai	40
Baklažanai	40
Briuseliniai kopūstai	40
Brokoliai	25
Bulvės	40
Burokėliai, valgomieji	40
Cukinijos	25
Česnakai	25
Griežčiai	40
Kiniški kopūstai	40
Kopūstai	40
Moliūgai	25
Morkos	25
Petražolės, šaknys	40
Pomidorai	50
Porai	25
Rabarbarai	25
Ridikai	25
Ridikėliai	25
Ropės	25
Saldieji pipirai	40
Salierai, šaknys	25
Salierai, lapai	25

Salotos	40
Svogūnai	25
Šparagai	40
Špinatai	40
Žiediniai kopūstai	40
Kitos 1 priede neišvardintos daržovės	25

Daržovių sulčių ir panašių produktų  
 techninio reglamento  
 2 priedas

**IŠ KONCENTRATO ATGAMINTŲ DARŽOVIŲ SULČIŲ IR DARŽOVIŲ TYRĖS  
 BRIKSO VERČIŲ LENTELĖ**

<b>Bendrinis daržovės pavadinimas</b>	<b>Botaninis pavadinimas</b>	<b>Mažiausias Brikso laipsnis</b>
Agurkai	<i>Cucumis sativus</i>	2,5
Brokoliai	<i>Brassica oleracea</i>	5,0
Bulvės	<i>Solanum tuberosum</i>	4,5
Burokėliai, valgomieji	<i>Beta vulgaris</i>	6,0
Kopūstai	<i>Brassica oleracea var. capitata</i>	8,0
Moliūgai	<i>Cucurbita maxima Duch</i>	7,5
Morkos	<i>Daucus carota</i>	8,0
Pomidorai	<i>Lycopersicon esculentum</i>	5,0
Rabarbarai	<i>Rheum rhabarbarum</i>	4,0
Saldieji pipirai	<i>Capsicum</i>	4,5
Salierai, šaknys	<i>Apium graveolens</i>	5,5
Kitos 2 priede neišvardintos daržovės		Sulčių, išspausių iš koncentratui gaminti naudojamų daržovių, Brikso laipsnis