3 Techniniai reikalavimai

3.1. Raugintos daržovės turi atitikti šio standarto reikalavimus, turi būti gaminamos pagal gamybos technologijos instrukciją, laikantis higienos normos HN 15 ir Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr.852/2004 reikalavimų.

3.1.1. Rauginti kopūstai gaminami rauginant į statines sudėtą suspaustą susmulkintų kopūstų, morkų, valgomosios druskos, kmynų, spanguolių, obuolių, prieskonių ir/ar kitų produktų masę.

3.1.2. Rauginti agurkai gaminami rauginant į statines tvarkingai sudėtus agurkus ir smulkintus prieskonius – krapus, česnakus, krienus, pipirus ir kitus prieskonius, užpylus valgomosios druskos tirpalu.

Raugintoms daržovėms gali būti suteiktas simbolinis pavadinimas.

3.2. Žaliavos

3.2.1. Raugintų daržovių gamybai gali būti naudojama:

gūžiniai kopūstai;

agurkai;

valgomoji druska;

morkos ar kitos daržovės;

česnakai, krienų šaknys, juodųjų serbentų ir vyšnių lapai;

obuoliai ar kiti vaisiai;

spanguolės ar kitos uogos;

kmynų, garstyčių ar kitos sėklos;

pipirai, dašis, kalenda, peletrūnas ir kiti prieskoniai;

cukrūs;

geriamasis vanduo.

3.2.2. Visos žaliavos turi atitikti Lietuvoje galiojančių normatyvinių dokumentų ir teisės aktų reikalavimus ir turėti kokybės atitikties dokumentą.

3.2.3. Naudojamos žaliavos didžiausia leidžiama pesticidų likučių koncentracija turi neviršyti Komisijos reglamente (EB) Nr.149/2008, kitų teršalų – Komisijos reglamente (EB) Nr.1881/2006 nurodytų normų.

Žaliavos radiacinės taršos lygis turi neviršyti didžiausio leidžiamo lygio, nurodyto Tarybos reglamente (Euratomas) Nr.3954/87 ir Nr.2218/89, Komisijos reglamente (Euratomas) Nr.944/89.

Geriamasis vanduo turi atitikti higienos normos HN 24 reikalavimus.

3.3. Raugintų kopūstų jusliniai rodikliai nurodyti **1** lentelėje, raugintų agurkų – **2** lentelėje.