

**LIETUVOS MAISTO INSTITUTAS
LIETUVOS AGRARINĖS EKONOMIKOS INSTITUTAS**

**PIENININKYSTĖS
IR PIENO PRODUKTŲ
RINKOS TERMINŲ
AIŠKINAMASIS ŽODYNAS**

Vilnius, 2002

UDK 637.1(03)
Pi22

PARENGĖ: dr. A. Liutkevičius, D. Tamulionytė (Lietuvos maisto institutas),
dr. I. Kriščiukaitienė (Lietuvos agrarinės ekonomikos institutas)

ŽODYNĄ PERŽIŪRĖJO:

dr. V. Dailidėnienė, A. Liubeckienė, D. Kulviecienė
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos
Žemės ūkio plėtros ir Maisto departamentas)
P. Drulia
(Lietuvos Respublikos valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba)
I. Raugialienė
(Lietuvos Respublikos SAM respublikinis mitybos centras)

Autoriai dėkoja už pastabas ir siūlymus prof., habil. dr. D. Kačerauskiui,
habil. dr. J. Šalomskienei, V. Stulpinienei

Leidžiamas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerijos užsakymu

ISBN 9955-481-02-1

© Lietuvos maisto institutas, 2002

© Lietuvos agrarinės ekonomikos institutas, 2002

PRATARMĖ

Pastaruoju metu daugėja naujų teisės aktų (privalomieji reikalavimai, techniniai reglamentai, tvarkos, taisyklės), kuriuose naujai apibūdinami pienininkystėje vartojami terminai, sąvokos. Maisto produktai klasifikuojami pagal KPN, terminų standartai galioja atskiriems produktams bei produktų grupėms. Šiuose dokumentuose neretai terminų, sąvokų interpretacija skirtinga, o kai kuriais atvejais - prieštaraujanti. Todėl šio leidinio tikslas yra padėti susiorientuoti pienininkystės bei pieno produktų rinkos terminologijoje, sumažinti netikslumus vartojant ir interpretuojant terminus, išvengti prieštaravimų galiojančiuose bei rengiamuose teisės aktuose.

Pažymėtina, jog ES teisės aktuose nurodomi tik pagrindiniai pienininkystės ir pieno produktų rinkos terminai. Juose nėra daugumos terminų, vartojamų nacionalinėje pienininkystėje. Todėl šiame terminų žodyne pateikiami atnaujinti terminai, atitinkantys šiuo metu galiojančių Lietuvos Respublikos, ES bei Pasaulinės prekybos organizacijos teisiniuose aktuose vartojamus pienininkystės ir pieno produktų rinkos terminus, apibrėžimus, sąvokas, bei terminai, atspindintys pienininkystės kaip pramonės šakos savitumą, atskirų produktų gamybos techninius ir technologinius ypatumus bei nacionalinį pieno produktų asortimentą.

2001 m. Lietuva priimta į Pasaulinę prekybos organizaciją. Padidės prekybos lietuviškais pieno produktais apimtys pasaulio rinkose. Todėl vieninga šiuolaikinė ir atnaujinta pienininkystės bei pieno produktų rinkos terminologija šiandien ypač reikalinga.

Terminų žodynas susideda iš dviejų atskirų dalių: pienininkystės (parengė Lietuvos maisto institutas) ir pieno produktų rinkos (parengė Lietuvos agrarinės ekonomikos institutas ir Lietuvos maisto institutas). Prie kiekvieno termino, sąvokos pateikti paaiškinimai lietuvių kalba su nuoroda į literatūros šaltinį bei atitikmenys anglų (en) ir prancūzų (fr) kalbomis, paimti iš teisės aktų, standartų, tarptautinio pienininkystės terminologijos žodyno, kitų žodynų. Žodyno gale įdėtos abėcėlinės lietuviškų, angliškų ir prancūziškų terminų ir sąvokų rodyklės.

Pienininkystės ir pieno produktų rinkos terminų žodynas skiriamas pieno pramonės, pieno ūkio, maisto ir veterinarijos tarnybų darbuotojams bei specialistams, muitinių bei prekybos tinklo darbuotojams, maisto pramonės ir pieno pramonės aukštųjų bei aukštesniųjų mokyklų dėstytojams, studentams ir moksleiviams.

Pastabas, pasiūlymus ir pageidavimus dėl žodyno prašome siųsti į Lietuvos maisto institutą (Taikos pr. 92, LT-3031 Kaunas). Už atsiliėpimus iš anksto dėkojame ir tikimės juos panaudoti ruošdami kitą žodyno leidimą.

TURINYS

Pratarmė	4
Bendrieji pienininkystės terminai	5
Pienas	15
Grietinėlė ir jos produktai	19
Rauginti pieno produktai	21
Išrūgos ir jų produktai	24
Pieno konservai	26
Sūriai	31
Tepamieji pieno riebalų produktai	40
Tepamieji riebalų mišiniai	47
Pieno ir pieno produktų rinkos terminai	48
Lietuviškų terminų rodyklė	55
Anglišių terminų rodyklė	61
Prancūziškų terminų rodyklė	67
Literatūra.....	73

BENDRIEJI PIENININKYSTĖS TERMINAI

1.1. Aflatoksinai – mikotoksinai, kuriuos išskiria mikroskopinis grybas *Aspergillus flavus* [56]

en – aflatoxin

fr – aflatoxine

1.2. Aktyvusis rūgštingumas – tirpalo vandenilio jonų koncentracija, išreiškiama dydžiu pH - neigiamu laisvųjų vandenilio jonų koncentracijos logaritmu [56]

en – pH; hydrogen ion concentration

fr – pH; concentration en ion hydrogène

1.3. Atgamintas pieno produktas – produktas, gautas sujungus konservuotus pieno riebalus ir sausas neriebalines pieno medžiagas, pridedant arba nepridedant vandens tinkamos sudėties pieno produktui gauti [3, 45]

en – recombined milk product

fr – produit laitier recombiné

1.4. Atvirkštinis osmosas AO – membraninis tirpalo koncentravimo procesas, atliekamas naudojant slėgio gradientą, kurio metu tam tikra pusiau pralaidžia membrana tirpiklis (dažniausiai vanduo) atskiriamas nuo kitų tirpalo komponentų [57]

en – reverse osmosis, RO; hyperfiltration; HF

fr – osmose inverse; hyperfiltration

1.5. Atšaldymas - pieno ir jo produktų temperatūros sumažinimas iki reikiamos [9]

en – cooling

fr – refroidissement

1.6. Auksinis stafilokokas (*Staphylococcus aureus*) – patogeniniai mikroorganizmai, kurie tyrimo metu nustatytomis sąlygomis formuoja tipiškas ir (arba) netipiškas kolonijas selektyvios mitybinės terpės paviršiuje ir rodo stipriai teigiamą koaguliazės reakciją [7]

en - *Staphylococcus aureus*

fr – *Staphylococcus aureus*

1.7. Baktericidinis tarpsnis - laikas, kai dėl šviežiame piene esančių baktericidinių medžiagų nesidaugina bakterijos [60]

en – bactericidal phase

fr – bactéricide phase

1.8. Baktofugavimas – procesas, kurio metu specialios konstrukcijos centrifuga (baktofuga), esant dideliame darbo organo sūkių dažniui, 55-60°C temperatūroje iš pieno pašalinama didžioji dalis (95-98%) aerobinių ir anaerobinių bakterijų *Bacillus cereus*, *Clostridium perfringens* (jos ypač pavojingos fermentiniams sūriams, pieno milteliams, kazeinui bei kazeinatui), taip pat aukštai temperatūrai atsparių bakterijų *Clostridium tyrobutyricum*, sukeliančių vėlyvąjį sūrių pūtimą [56]

en – bactofugation

fr – bactofugation

1.9. Baltymų kiekis – cheminės sudėties rodiklis, nusakantis kokią pieno (pieno produkto) masės dalį sudaro baltymai. Gaunamas tyrimu nustatytą azoto kiekį piene (pieno produkte) padauginus iš 6,38 [5]

en – protein content

fr – teneur en protéines

1.10. Bendras mikroorganizmų skaičius – bakterijų, mielių ir pelėsinių grybų, nustatytomis sąlygomis galinčių daugintis ir sudaryti kolonijas, skaičius viename grame (viename cm³) produkto [7]

en – plate colony count; total bacterial count; standard plate count; plate count

fr – numération en boîte de Pétri, teneur en germes

1.11. Dezodoravimas – nepageidaujamų lakiųjų medžiagų, sukeliančių skonio ir kvapo ydas, šalinimas vakuume iš pieno ar grietinėlės. Pašalinamos tirpios vandenyje medžiagos, kurių virimo temperatūra žemesnė nei 100°C [56]

en – deodorization, vacuum deaeration

fr – désodorisation; dégazage

1.12. Diafiltravimas – proceso tarpsnis, kai, siekiant sumažinti druskų ir laktozės kiekį, koncentratas skiedžiamas iki pradinio produkto tūrio ir vėl ultrafiltruojamas [57]

en – diafiltration

fr – diafiltration

1.13. Drėgmės kiekis, drėgnis - cheminės sudėties rodiklis, nusakantis, kokią produkto masės dalį sudaro laisva drėgmė (vanduo)

en – moisture content

fr – teneur en eau; teneur en humidité

1.14. Elektrodializė (ED) - membraninis druskų išskyrimo iš tirpalų būdas (procesas), kurio metu jonai, veikiami elektrovaros jėgos, praeidami aukšto selektyvumo jonų kaitos membranas, yra atskiriami iš tirpalo [57]

en – electrodialysis; ED

fr – électrodialyse; ED

1.15. Energinė vertė – energijos kiekis (kcal, kJ), kuris organizme išsiskiria iš maisto produktų [59]

en – energy value

fr – la value énergétique

1.16. Fosfatazė – fermentas, kuris inaktyvuojasi esant pasterizacijos temperatūrai 63°C (per 30 s) [58]

en – phosphatase

fr – phosphatase

1.17. Fosfatazės aktyvumas – produkte esantis aktyviosios šarminės fosfatazės kiekis, išreikštas fenolio kiekiu, miligramais, nustatytomis sąlygomis išskiriamas iš 1 ml skysto produkto, o sausųjų produktų atveju – iš 1 ml atgaminto skysto produkto [58]

en –phosphatase activity

fr – recherche de la phosphatase

1.18. Hermetiška pakuotė – nepralaidi pakuotė, kuri, ją uždarius, apsaugo produktą nuo mikroorganizmų patekimo [23]

en – hermetically sealed container

fr – récipient hermétiquement clos

1.19. Homogenizacija – mechaninio apdorojimo procesas, kurio metu riebalų rutulėliai yra disperguojami į mažesnius ir vienodai paskirstomi visame produkto tūryje [56]

en – homogenization

fr – homogénéisation

1.20. Iš pieno pagaminti tradiciniai produktai - iš pieno pagaminti produktai, kurie:

a) istoriškai pripažinti, arba

b) pagaminti pagal technines nuorodas ar pagal gamybos metodus, užregistruotus šalyje narėje kaip tradiciniai gamybos metodai, arba

c) apsaugoti šalies, regiono ar vietos įstatymų, toje šalyje narėje, kur produktas tradiciškai gaminamas [3]

en – milk-based products with traditional characteristics

fr – les produits laitiers avec la particularité traditionnelle

1.21. Inhibitoriai – įvairios biologinės ar cheminės prigimties medžiagos, slopinančios mikroorganizmų augimą (antibiotikai, formalinas, vandenilio peroksidas, plovimo, dezinfekavimo ir konservavimo medžiagos) [9]

en – inhibitor

fr – inhibiteur

1.22. Jodo skaičius – pieno riebalų cheminės sudėties rodiklis, parodantis kiek juose yra nesočiųjų riebiųjų rūgščių. Išreiškiamas jodo, kurį prijungia 100 g riebalų esančios nesočiosios riebalų rūgštys, kiekiu proc. [56].

en – iodine number; iodine value

fr – indice d'iode

1.23. Juslinė analizė – produkto organoleptinių savybių tyrimas jutimo organais (jusle) [39]

en – organoleptic examination; sensory evaluation, sensory analysis

fr – examen organoleptique

1.24. Konsistencija – pieno ir pieno produktų reologinių savybių visuma, nustatoma prietaisais arba jutimo organais [39]

en – consistency

fr – consistance

1.25. Koliforminės bakterijos – bakterijos, kurios tyrimo metodu nustatytomis sąlygomis (30-37)°C temperatūroje sudaro būdingas kolonijas bei skaido laktozę, išskirdamos dujas [7]

en – coliforms

fr – coliforme

1.26. Kvapas – organoleptinė savybė, pajuntama nosimi uostant tam tikras lakias medžiagas [17]

en – odour

fr – odeur

1.27. Laktozė - pieno cukrus

en – lactose; milk sugar

fr – lactose; sucre de lait

1.28. Maisto priedai – medžiagos, kurios nėra vartojamos kaip atskiri maisto produktai ir kaip tipiniai maisto produktų ingredientai ir kurios, įdėtos į maisto produktus technologijos tikslais (gamybos, pakavimo, gabenimo ir laikymo), tampa pačios arba jų dariniai tokių maisto produktų sudėtine dalimi [20]

en - food additive

fr – additif alimentaire

1.29. Maistinė (mitybinė) vertė – mitybai tinkamo produkto maisto medžiagų kiekio, jų savybių ir įsisavinimo visuma [59]

en – nutrition value; nutritive value

fr – valeur nutritive

1.30. Nenugriebto pieno produktas - produktas, pagamintas iš nenugriebto pieno. Prie nenugriebto pieno produktų priskiriami pienas, grietinėlė, grietinė ir rauginto pieno produktai [10]

en – whole milk product

fr – produit de lait entier

1.31. Netirpumo indeksas (tirpumo indeksas) – sausojo pieno ir sausųjų pieno produktų tirpumo rodiklis [18]

en – insolubility index, solubility index

fr – l'indice d'insolubilité, l'indice d'solubilité

PASTABA. Netirpumo indeksas ir tirpumo indeksas yra tas pats rodiklis, nustatomas iš esmės tuo pačiu metodu (žr. [18] praturmę)

1.32. Pasterizavimas – pieno, grietinėlės ir kitų skystų pieno produktų kaitinimas 63-100°C temperatūroje, kad būtų sunaikintos patogeninių ir saprofitinių mikroorganizmų vegetatyvinės formos bei fermentai [10]

en – pasteurization

fr – pasteurisation

1.33. Peroksidazė – fermentas, kuris inaktyvuojamas esant pasterizacijos temperatūrai 80°C (per 20-30 s) arba aukštesnei [58]

en – peroxidase

fr – peroxydase

1.34. Peroksidazės reakcija (aktyvumo tyrimas) – peroksidazės fermento buvimo piene nustatymas, taikomas pieno pasterizacijos kontrolei [43]

en – peroxidase activity test

fr – test de recherche de la peroxydase

1.35. Peroksidų skaičius – peroksidų, oksiduojančių kalio jodidą nurodytomis sąlygomis, kiekis, atitinkantis aktyviojo deguonies kiekį, išreikštas aktyvaus deguonies miliekvivalentais riebalų kilograme (mekv/kg) [15]

en – peroxide value

fr – indice de peroxyde

1.36. Pienarūgštis rūgimas – pieno cukraus skaidymas, kurio metu, dalyvaujant pieno rūgšties bakterijoms, susidaro pieno rūgštis [10]

en – lactic acid fermentation

fr – fermentation lactique

1.37. Pienininkystė – mokslas, kuris nagrinėja pieno sudėtį ir savybes, įvairių veiksnių sąlygotus jų pakitimus, geros kokybės pieno gavybos, laikymo ir transportavimo, veterinarinės sanitarijos klausimus, pieno produktų gamybos būdus ir priemones, pieno ir pieno produktų kokybės tyrimo ir vertinimo metodus [59]

en – dairying

fr – laiterie

1.38. Pieninis produktas – pieno gaminys, į kurį gali būti pridedama maisto priedų bei papildomų gamybos procesui būtinų medžiagų, naudojamų ne kaip pieno sudėtinių dalių visiškas arba dalinis pakaitalas arba sudėtinis pieno produktas, kuriame pagal kiekybę pienas, pieno produktas ar pieno komponentai sudaro pagrindinę dalį ir kuriame ne pieno kilmės sudėtinės dalys nėra skirtos visiškai ar iš dalies pakeisti bet kurią pieno sudėtinę dalį [23]

en – milk based product

fr – produit à base de lait

1.39. Pieno baltymų koncentratas (retentatas) – produktas, gaunamas ultrafiltravimo būdu koncentruojant pieno baltymus [46]

en – milk retentate

fr – rétentat de lait

1.40. Pieno filtratas (permeatas) – produktas, gaunamas ultrafiltravimo būdu pašalinus iš pieno riebalus ir baltymus [46]

en – milk permeate

fr – perméat de lait

1.41. Pieno normalizavimas – riebalų, sausųjų medžiagų ar kitų pieno sudėtinių dalių kiekio padidinimas arba sumažinimas iki reikiamo [12]

en – standardization of milk

fr – normalisation du lait

1.42. Pieno produktas – iš pieno pagamintas produktas, į kurį gali būti pridedama maisto priedų bei papildomų gamybos procesui būtinų medžiagų, naudojamų ne kaip pieno sudėtinių dalių visiškas arba dalinis pakaitalas [3, 45]

en – milk product; dairy product

fr – produit de lait

1.43. Pienarūgštės bakterijos – bakterijos, skaidančios pieno cukrų iki pieno rūgšties [10]

en – lactic acid bacteria

fr – ferments lactiques

1.44. Pieno separavimas – pieno skyrimas į grietinėlę ir nugriebtą pieną, veikiant išcentrine jėga [10]

en – milk separation

fr – separation du lait

1.45. Pieno valymas – pieno priemaišų šalinimas [10]

en – cleaning of milk

fr – nettoyage du lait

1.46. Pramoninis sterilumas – pramoniniu būdu pagaminto pieno produkto būvis, kai jame nėra mikroorganizmų ir šilumai atsparių fermentų [56]

en – commercial sterility

fr – stérilité industriel

1.47. Rauginimas - specialių mikroorganizmų raugo įpylimas į pašildytą iki reikiamos temperatūros pieną, grietinėlę ar pieno mišinį [12]

en – inoculation

fr – inoculation; ensemencement

1.48. Rauginimas – biocheminis procesas, kurio metu, veikiant raugo mikroorganizmams, kaupiasi rūgimo produktai [12]

en – fermentation

fr – fermentation

1.49. Regeneruotas pieno produktas – produktas, gautas į sausą ar koncentruotą produktą pridėjus tokį kiekį vandens, koks yra būtinas ankstesniam vandens ir sausųjų medžiagų santykiui atgaminti [3, 45]

en – reconstituted milk

fr – lait reconstitué

1.50. Riebumas – produkto masės dalis, likusi išgarinus drėgmę ir pašalinus sausąsias neriebalines medžiagas [57]

en – fat content

fr – teneur en matière grasse

1.51. Sausoji medžiaga – produkto masės dalis, likusi išgarinus drėgmę [57]

en – dry matter; DM

fr – matière sèche; MS

1.52. Skonis – pojūčiai, suvokiami tam tikroms tirpioms medžiagoms dirginant skonio organą [17]

en – taste

fr – goût

1.53. Somatinės ląstelės – branduolį turinčios ląstelės, t.y. leukocitų ir epitelinių ląstelių visuma [16]

en – somatic cells

fr – cellules somatiques

1.54. Stabilizatoriai – medžiagos, palaikančios pastovų dviejų arba daugiau nesimaišančių medžiagų susisluoksniavimą maisto produkte, bei medžiagos, kurios išsaugo ar suintensyvina maisto produktų spalvą [24]

en – stabilizer

fr – stabilisant; stabilisateur

1.55. Sterilizavimas – pieno (grietinės) kaitinimas aukštesnėje negu 100°C temperatūroje, siekiant sunaikinti mikroorganizmus ir jų sporas, inaktyvuoti fermentus [10]

en – sterilization

fr – stérilisation

1.56. Sterilizavimo efektas – proceso efektyvumo rodiklis, reiškiamas galutinės (N_b) ir pradinės (N_a) sporų koncentracijos santykio logaritmu ($S = \lg N_b/N_a$) [10]

en – sterilizing effect

fr – effect stérilisateur,

1.57. Sterilizavimas taroje – nepertraukiamas ar periodinis produkto, išfasuoto į stiklinius, plastikinius butelius ar kitą vartotojišką tarą, sterilizavimo būdas [56]

en – in-container sterilization

fr – in-container stérilisateur

1.58. Sterilizavimas ultraaukštoje temperatūroje (UAT) – sterilizavimo būdas, kai neišpilstytas produktas labai trumpai (4-15 s) kaitinamas aukštoje (135-150°C) temperatūroje [10]

en – sterilization in ultrahigh temperature treatment

fr – stérilisation à la traitement à ultrahaute température

1.59. Sudėtinis pieno produktas – produktas, kuriame pagal kiekybę pienas, pieno produktas ar pieno komponentai sudaro pagrindinę dalį ir kuriame ne pieno kilmės sudėtinės dalys nėra skirtos visiškai ar iš dalies pakeisti bet kurią pieno sudėtinę dalį [3, 45]

en – composite milk product

fr – produit laitier composite

1.60. Šutinimas – pieno, pieno mišinio ar grietinėlės kaitinimas 95-99°C temperatūroje 2-4 val. [10]

en – stewing

fr – cuisson lente

1.61. Terminis (šiluminis) apdorojimas – šiluminis pieno apdorojimas, įskaitant kaitinimą, dėl kurio fosfatazės reakcija, nustatyta tuoj po apdorojimo, tampa neigiama [23]

en – heat treatment

fr – traitement thermique

1.62. Termizavimas – žalio pieno kaitinimas 57–68 °C temperatūroje mažiausiai 15 s. Po šio apdorojimo fosfatazės reakcija turi būti teigiama [23]

en – thermisazation

fr – thermisation

1.63. Titruojamasis rūgštingumas – nustatytos koncentracijos natrio hidroksido tirpalo kiekis, reikalingas 100 ml arba 100 g produkto esančioms rūgštims neutralizuoti, indikatoriumi naudojant fenolftaleiną (pieno pH pakelti iki 8,4, t.y. iki tokio pH, kai indikatoriumi naudojamas fenolftaleinas nusidažo rožine spalva). Titruojamasis rūgštingumas gali būti išreikštas įvairiais vienetais (Ternerio, Soksleto Henkelio, Dorniko, Ketstoferio laipsniais) [56]

en – acidity degree; degree of acidity

fr – degré en acidité

1.63.1. Pieno ir jo produktų (išskyrus sviestą) rūgštingumas, išreikštas Dorniko laipsniais (°D), yra 1/9 mol/l natrio hidroksido tirpalo mililitrų kiekis, reikalingas 100 ml arba 100 g produkto esančioms rūgštims neutralizuoti. Natūralaus žalio pieno rūgštingumas yra apie 15°D. Metodas taikomas Nyderlanduose ir Prancūzijoje

1.63.2. Pieno ir jo produktų (išskyrus sviestą) rūgštingumas, išreikštas Ternerio laipsniais (°T), yra 0,1mol/l natrio hidroksido tirpalo mililitrų kiekis, reikalingas 100 ml arba 100 g produkto esančioms rūgštims neutralizuoti. Natūralaus žalio pieno rūgštingumas yra apie 17°T. Metodas taikomas Švedijoje, Pabaltijo respublikose bei NVS šalyse

1.63.3. Pieno ir jo produktų (išskyrus sviestą) rūgštingumas, išreikštas Soksleto Henkelio laipsniais (°SH), yra 0,25 mol/l natrio hidroksido tirpalo mililitrų kiekis, reikalingas 100 ml arba 100 g produkto esančioms rūgštims neutralizuoti. Natūralaus žalio pieno rūgštingumas yra apie 7°SH. Metodas taikomas Centrinėje Europoje

1.63.4. Pieno ir jo produktų rūgštingumas, išreikštas **pieno rūgšties procentais (p.r. %)**, yra natrio hidroksido tirpalo mililitrų kiekis, reikalingas 100 g produkto esančioms rūgštims neutralizuoti, padaugintas iš 0,009. Metodas taikomas JAV, Didžiojoje Britanijoje, Australijoje, Naujojoje Zelandijoje

1.63.5. Pieno riebalų produkto ir jo riebalinės fazės rūgštingumas, išreikštas **Ketstoferio laipsniais (°K)**, yra 0,1 mol/l natrio hidroksido tirpalo mililitrų kiekis, reikalingas 10 g produkto esančioms rūgštims neutralizuoti

1.64. Tradiciniai gaminiai – maisto produktai, kurių prigimtis yra aiški dėl jų įprastinio vartojimo, arba kai jų pavadinimas charakterizuoja būdingą ne pieno kilmės produkto savybę (pvz., sojų pienas, kokosų pienas, arachisų sviestas ir kt.) [45]

en – traditional products

fr – traditionnel produits

1.65. Ultrafiltravimas (UF) – membraninis atskyrimo procesas, kurio metu, naudojant slėgio gradientą, skysti komponentai frakcionuojami priklausomai nuo dalelių dydžio ir struktūros [57]

en – ultrafiltration; UF

fr – ultrafiltration; UF

1.66. Užšalimo taškas – pieno užšalimo temperatūra, išreikšta °C [5]

en – freezing point, FP

fr – point de congélation

PIENAS

2.1. Pienas – iš vieno ar kelių melžimų surinktas normalios laktuojančių gyvulių tešmens sekrecijos produktas, kuris yra be jokių priedų ir iš jo nėra pašalintos jo sudėtinės dalys, skirtas tiesiogiai vartoti arba perdirbti [45]

en – milk

fr – lait

2.2. Tik ką pamelžtas pienas [10]

en – freshly drawn milk

fr – lait fraîchement trait

2.3. Žalias karvių pienas – natūralus karvių pienas, nešildytas virš 40°C temperatūros ir neapdorotas bet koku kitu lygiaverčio efektyvumo metodu, be priedų, nepakeistos pirminės sudėties [6, 33]

en – raw milk

fr – lait cru

2.4. Maišytas pienas – įvairių statytojų pienas, supiltas į vieną rezervuarą arba gabenamas vienoje pienvežio sekcijoje [10]

en – collected (bulk) milk

fr – lait collectif; lait de mélange

2.5. Nerūšinis pienas – pienas, kurio bakterinis užterštumas ir/arba somatinių ląstelių skaičius viršija antros rūšies pieno reikalavimus. Nerūšiniu laikomas ir falsifikuotas pienas, kuriame rasta inhibitorinių medžiagų arba užšalimo temperatūra aukštesnė negu – 0,515°C [6]

en – milk off-grade

fr – lait sans sorte

2.6. Pramoninis pienas (pienas, skirtas pieno produktų gamybai) – žalias pienas, skystas arba sušaldytas, gautas iš žalio pieno, neapdoroto arba apdoroto leidžiamu būdu, tokiu kaip terminis apdorojimas arba termizavimas, kurio sudėtis buvo pakeista arba ne, užtikrinant, kad keičiama buvo tik įdedant arba pašalinant natūralias pieno sudėtinės dalis [23]

en – milk for the manufacture of milk-based products

fr – lait destiné à la fabrication de produits à base de lait

2.7. Pieno mišinys – pienas, sumaišytas su grietinėle, separotu pienu, pasukomis, pieno konservais, pieno baltymų koncentratais, bakteriniu raugu ir pan. [10]

en – milk mix

fr – mix laitier

2.8. Normalizuotas pienas – pienas, kurio riebalų, sausųjų medžiagų ar kitų komponentų kiekis atitinka norminių dokumentų reikalavimus [10]

en – standardized milk

fr – lait standardisé

2.9. Geriamasis pienas – termiškai apdorotas pienas, skirtas parduoti vartotojui be tolesnio apdorojimo [1]

en – drinking milk

fr – lait à boire

2.10. Nenugriebtas pienas – pienas, kurio riebalų kiekis atitinka vieną iš 2.10.1 arba 2.10.2 išvardintų reikalavimų [1]

en – whole milk

fr – lait entier

2.10.1. Normalizuotas nenugriebtas pienas – pienas, kurio riebalų kiekis ne mažesnis kaip 3,5 proc. [1]

en – standardized whole milk

fr – lait entier standardisé

2.10.2. Natūralus pienas arba nenormalizuotas nenugriebtas pienas – pienas, kurio riebalų kiekis nebuvo pakeistas nei tuoj po melžimo, nei pridant ar separuojant pieno riebalus arba maišant su pienu, kurio natūralus riebalų kiekis buvo pakeistas. Tokio pieno riebalų kiekis turi būti ne mažesnis kaip 3,50 proc. [1]

en – non standardized whole milk

fr – lait entier non standardisé

2.11. Pusriebis pienas – termiškai apdorotas pienas, kurio riebalų kiekis ne mažesnis kaip 1,50 proc. ir ne didesnis kaip 1,80 proc. [1]

en – semi-skimmed milk

fr – lait demi-écrémé

2.12. Nugriebtas pienas – termiškai apdorotas pienas, kurio riebalų kiekis ne didesnis kaip 0,50 proc. [1]

en – skimmed milk; skimmilk; skim milk

fr – lait écrémé

2.13. Pasterizuotas pienas – pienas, atitinkantis šiuos reikalavimus:

a) pasterizuotas naudojant įvairias temperatūros ir laiko kombinacijas, įgalinančias gauti ekvivalentišką efektą, arba

b) termiškai apdorotas aukštoje temperatūroje trumpą laiką (mažiausiai 71,7°C temperatūroje 15 s arba taikant kitą ekvivalentišką temperatūros ir laiko kombinaciją).

Pasterizuoto pieno fosfatazės reakcija turi būti neigiama, o peroksidazės reakcija – teigiama.

Pasterizuotas pienas, kurio peroksidazės reakcija yra neigiama, turi būti ženklinamas su nuoroda "Pasterizuotas aukštoje temperatūroje"

Pasterizuotas pienas turi būti atšaldytas iki ne aukštesnės kaip 6°C temperatūros kaip galima greičiau po pasterizacijos [1, 23]

en – pasteurized milk

fr – lait pasteurisé

2.14. Termizuotas pienas — pienas, atitinkantis šiuos reikalavimus:

a) pagamintas iš žalio pieno, kuriame prieš terminį apdorojimą, jei jis įmonėje nebuvo perdirbtas per 36 h po priėmimo, bendras bakterijų skaičius, nustatytas 30°C b) temperatūroje, neviršija 300 000/ml;

b) kaitintas 57-68°C temperatūroje mažiausiai 15 s;

c) bendras bakterijų skaičius 30°C temperatūroje turi neviršyti 100 000/ml pieno, jei jis bus naudojamas pasterizuoto, UAT apdoroto arba sterilizuoto pieno gamybai [23]

en – thermized milk

fr – lait thermisé

2.15. Sterilizuotas pienas – pienas, atitinkantis šiuos reikalavimus:

a) kaitintas ir sterilizuotas hermetiškai uždarytoje taroje, kurios hermetiškumas turi išlikti nepažeistas;

b) 15 parų uždaroje taroje 30°C temperatūroje išlaikytame sterilizuotame piene turi nebūti jokių gedimo požymių arba juslinių rodiklių pokyčių. Jei būtina, laikymo sąlygas galima pakeisti, pieną išlaikant 7 paras uždaroje taroje 55°C temperatūroje [23]

en – sterillized milk

fr – lait stérilisé

2.16. Ultraaukšta temperatūra (UAT) apdorotas pienas – pienas, gautas kaitriosios sterilizacijos būdu, pasiekiant trumpalaikį aukštos temperatūros poveikį (ne mažiau kaip 135°C, ne trumpiau kaip 1 s), kuris užtikrina visų žalingų mikroorganizmų ir jų sporų sunaikinimą. Fizikiniai, cheminiai ir jusliniai UAT apdoroto pieno pokyčiai yra minimalūs;

15 parų uždaroje taroje 30°C temperatūroje išlaikytame UAT apdorotame piene turi nebūti jokių gedimo požymių arba juslinių pokyčių. Jei būtina, laikymo sąlygas galima pakeisti, pieną išlaikant 7 paras uždaroje taroje 55°C temperatūroje [1, 23]

en – uperized milk, UHT milk

fr – lait upérisé

2.17. Baltymingas pienas – pienas, kuriame baltymų kiekis yra 3,8 proc. arba daugiau [33]

en – protein enriched milk

fr – lait enrichi en protéine

2.18. Kūdikiams skirtas pienas – skystas, sausas ar atgamintas pienas, kurio sudėtis artima motinos pienui [57]

en – infant milk, baby milk

fr – lait à infantile

2.19. Vitaminingas pienas – pasterizuotas arba sterilizuotas pienas, papildytas vitaminais [10]

en – vitaminized milk; vitamin-enriched milk; vitamin-fortified milk

fr – lait enrichi en vitamine(s); lait vitaminé

2.20. Falsifikuotas pienas - pienas, kurio sudėtis ir savybės neleistinai pakeistos

en – adulterated milk

fr – mouillage du lait

2.21. Pašalinis vanduo – vanduo, patekęs į pieną jį melžiant, perdirbant ar skiedžiant [10]

en – extraneous water

fr – eau ajoutée

GRİETINĖLĖ IR JOS PRODUKTAI

3.1. Grietinėlė – riebus, iš pieno išskirtas produktas, emulsija "riebalai liesame piene". Normalizuojama pienu arba liesu pienu [53]

en – cream

fr – crème

3.2. Grietinė – riebus produktas, gautas surauginus grietinėlę grynomis pieno rūgšties bakterijų kultūromis [10]

en – cultured cream

fr – crème acidifiée

3.3. Baltyminga grietinė – mažo riebumo grietinė, gauta surauginus homogenizuotą grietinėlės ir baltymingų priedų (pieno miltelių, kazeinatų ir kt.) mišinį [10]

en – protein enriched cultured cream

fr – crème enrichi en protéine acidifiée

3.4. Acidofilinė grietinė – grietinė, gauta surauginus grietinėlę grynomis acidofilinės lazdelės kultūromis [10]

en – acidified cream

fr – crème acidifiée

3.5. Grietinėlės klasifikavimas pagal Codex Stan A-9-1976 [53]

3.5.1. Grietinėlė – ne mažiau kaip 18 proc. riebumo grietinėlė

en – cream

fr – crème

3.5.2. Pusriebė grietinėlė - nedidelio riebumo (mažiau kaip 18 proc., bet ne mažiau kaip 10 proc.) grietinėlė

en – half cream

fr – demi crème

3.5.3. Plakti tinkama ir plakta grietinėlė – ne mažesnio kaip 28 proc. riebumo grietinėlė

en – whipping and whipped cream

fr – crème fouettée

3.5.4. Plakti tinkama ir plakta riebi grietinėlė – ne mažesnio kaip 35 proc. riebumo grietinėlė

en – heavy whipping and whipped cream

fr – crème épaisse (crème plastique)

3.5.5. Riebi grietinėlė – ne mažesnio kaip 45 proc. riebumo grietinėlė

en – double cream

fr – double crème

3.6. Pasterizuota grietinėlė – grietinėlė, pasterizuota nustatytu terminiu režimu arba pagaminta iš pasterizuoto pieno [53]

en – pasteurized cream

fr – crème pasteurisée

3.7. Sterilizuota grietinėlė – grietinėlė, nustatytu režimu termiškai apdorota taroje, kurioje ji teikiama vartotojui [53]

en – sterilized cream

fr – crème stérilisée

3.8. Ultraaukšta temperatūra (UAT) apdorota grietinėlė – ultraaukšta temperatūra tolydiniame sraute apdorota ir aseptiškai išpilstyta grietinėlė [53]

en – ultra heat treated cream (UHT) or ultra pasteurized cream

fr – crème UHT

RAUGINTI PIENO PRODUKTAI

4.1. Raugintas pieno produktas – produktas, kurį gaminant pienas ar pieno produktas (pasukos, išrūgos, pienas, pieno mišinys, grietinėlė) rauginami [10]. Rauginto pieno produkto pH yra nuo 3,5 iki 5,5 [40]

en – fermented milk product; cultured milk product, acidified milk

fr – produit laitier fermenté

4.2. Raugas - pieno rūgšties ar kitų bakterijų kultūros ar jų mišiniai, vartojami rauginiems pieno produktams gaminti [10]

en – starter, starter culture

fr – levain

4.3. Rauginti pieno gėrimai – skysti, klampūs pieno produktai, gauti rauginant termiškai apdorotą pieną ar liesą pieno žaliavą specifiniais mikroorganizmais. Jie skirti parduoti vartotojui be tolesnio apdorojimo [1]

en – fermented milks

fr – laits fermentés; laits acidifiés

4.3.1. Raugintas pienas (rūgpienis) – grynomis pieno rūgšties streptokokų kultūromis suraugintas pienas [1]

en – cultured milk

fr – lait fermenté

4.3.2. Kefyras – gėrimas iš pieno, rauginto kefyro raugu [1]

en – kefir; kephir

fr – kéfir

4.3.3. Acidofilinis pienas – produktas, gautas surauginus pieną grynomis acidofilinių lazdelių kultūromis [1]

en – acidophilus milk

fr – laitier fermenté à l'acidophilus

4.3.4. Bulgariškas rūgpienis – rūgpienis, gautas surauginus pieną grynomis pieno rūgšties streptokokų ir bulgarų lazdelės kultūromis [10]

en – bulgaricus milk

fr – lait fermenté par *Lactobacillus bulgaricus*

4.3.5. Raugintas šutintas pienas – rūgpienis iš šutinto arba sterilizuoto pieno, rauginto grynomis termofilinių pieno rūgšties streptokokų ir pieno rūgšties lazdelių kultūromis [10]

en – cultured stewed milk

fr – lait cuisson lente acidifiée

4.4. Acidofilinis pieno produktas – produktas, gautas surauginus pieną grynomis acidofilinės lazdelės ir pieno rūgšties bakterijų kultūromis [10]

en – acidophilus milk product

fr – produit laitier fermenté à l'acidophile

4.5. Saldintas acidofilinis pienas – cukrumi pasaldintas acidofilinis pienas su vanilinu, cinamonu ar kitais prieskoniais arba be jų [10]

en – sweetened acidophilus milk

fr – sucré lait fermenté à l'acidophilus

4.6. Acidofilinis mielių pienas – pieno gėrimas, gautas surauginus pieną grynomis acidofilinės lazdelės kultūromis ir pieno mielėmis [10]

en – acidophilus-yeast milk

fr – lait fermenté à l'acidophilus et levure

4.7. Kumysas – kumelių, asilių, kupranugarių ar karvių pieno gėrimas, pagamintas rauginant jį specialiu raugu [10]

en – koumiss

fr – koumis

4.8. Karvių kumysas – gėrimas iš specialiai paruošto karvių pieno mišinio, surauginto grynomis bulgarų ir acidofilinės lazdelės bakterijų kultūromis ir antibiotinių savybių turinčiomis pieno mielėmis [10]

en – koumiss from cow milk

fr – koumis de lait de vache

4.9. Acidofilinas – saldintas arba nesaldintas produktas, gautas surauginus pieną grynomis acidofilinės lazdelės, pieno rūgšties streptokokų kultūromis ir natūraliu kefyro raugu [10]

en – acidophilin

fr – acidophile

4.10. Jogurtas – pieno produktas, gaunamas simbiotinėmis *Lactobacillus delbrueckii bulgaricus* ir *streptococcus thermophilus* kultūromis rauginant pasteurizuotą pieną su kitais pieno produktais arba be jų. Produktas privalo turėti daug gyvybingų raugo mikroorganizmų [2, 54]

en – yogurt; yoghurt; yogourt

fr – yaourt

4.11. Jogurtas su priedais – jogurtas, į kurį pridėta įvairių skonio ir aromato ingredientų. Produktas privalo turėti daug gyvybingų raugo mikroorganizmų [2, 54]

en – flavoured yoghurt

fr – yaourt aromatisé

4.12. Termiškai apdorotas jogurtas – 2.4.10 punkte apibūdintas produktas, termiškai apdorojamas po rauginimo. Produktas neprivalo turėti gyvybingų raugo mikroorganizmų [2, 55]

en – yogurt heat treated after fermentation

fr – yaourt traité thermiquement après fermentation

4.13. Termiškai apdorotas jogurtas su priedais – 2.4.11 punkte apibūdintas produktas, termiškai apdorojamas po rauginimo. Produktas neprivalo turėti gyvybingų raugo mikroorganizmų [2, 55]

en – yogurt with additives heat treated after fermentation

fr – yaourt avec les suppléments, traité thermiquement après fermentation

4.14. Varškė – baltymingas rauginto pieno produktas, gautas surauginus pieną grynomis pieno rūgšties bakterijų kultūromis (rūgštinis būdas) arba kartu su grynujų kultūrų raugu pridėjus pieną sutraukiančių fermentų ir kalcio chlorido (rūgštinis fermentinis būdas), ir pašalinus dalį išrūgų [10]

en – curd

fr – caillé

4.15. Varškės sūris – slėgtos varškės produktas su priedais arba be jų [10]

en – cottage cheese, farmer cheese, fresh cheese

fr – fromage de caillé acide (lactique); fromage blanc

4.16. Sutrauka – pienas, grietinėlė, pasukos ar koks nors jų mišinys, sutraukintas veikiant rūgštims, fermentams ar kitoms traukinančių savybių turinčioms medžiagoms [10]

en – coagulum

fr – coagulum

4.17. Rūgštinė sutrauka – sutrauka, gauta rauginant pieną ar jo mišinius pieno rūgšties bakterijų raugais [10]

en – acid coagulum

fr – caillé acide; caillé lactique

4.18. Sinerezė – savaiminis išrūgų išsiskyrimas iš sutraukos [10]

en – syneresis

fr – synerese

IŠRŪGOS IR JŲ PRODUKTAI

5.1. Išrūgos – sūrio, varškės ir kazeino gamybos šalutinis produktas, likęs apdorojus pieną rūgštimis, fermentais ir/arba dėl fizikinių bei cheminių procesų poveikio [40]

en – whey

fr – sérum; lactosérum

5.2. Fermentinės išrūgos – šalutinis produktas, liekantis gaminant sūrį arba varškę fermentiniu būdu [56]

en – rennet whey

fr – sérum préré (doux)

5.3. Rūgštinės išrūgos – šalutinis produktas, liekantis gaminant sūrį, varškę ar kazeiną rūgštiniu būdu [56]

en – acid whey

fr – sérum acide

5.4. Neskaidrintos išrūgos – natūralios išrūgos, kuriose gali būti baltymų nuosėdų [10]

en – unclarified whey

fr – sérum non clarifié

5.5. Skaidrintos išrūgos – išrūgos, iš kurių pašalinti baltymai [10]

en – clarified whey

fr – sérum clarifié

5.6. Išrūgų gėrimas – gėrimas, pagamintas iš išrūgų, pridėjus skonio, kvapo ar kitokių priedų arba be priedų, surauginus mielėmis arba grynomis pieno rūgšties bakterijų kultūromis. Gali būti neraugintas [10]

en – whey drink

fr – boisson à base de sérum

5.7. Išrūgų baltymai – baltymingas produktas, pagamintas iš išrūgų membraninės filtracijos ar šiluminės koaguliacijos būdu [10]

en – whey protein; WP

fr – protéine sérique; séroprotéine; protéine de sérum; PS

5.8. Išrūgų baltymų koncentratas – išrūgų baltymų pusgaminis (skystas arba sausas), pagamintas išrūgų ultrafiltracijos ir diafiltracijos būdais [10]

en – whey protein concentrate

fr – concentrate de protéines de sérum

5.9. Išrūgų filtratas – skystis, liekantis atskyrus baltymus ultrafiltruojant išrūgas [10]

en – whey permeate

fr – permeat de sérum

5.10. Albumininė varškė – išrūgų baltymų pusgaminis, gautas šiluminės koaguliacijos būdu ir turintis ne daugiau kaip 20 proc. drėgmės [10]

en – albuminous curd; albumin-rich curd

fr – albumineux caillé

5.11. Išrūgų baltymų pasta – vienalytis produktas iš homogenizuoto išrūgų baltymų koncentrato, pektino, cukraus ir grietinėlių mišinio [10]

en – whey protein paste

fr – pate de protéines de sérum

5.12. Sausosios išrūgos (išrūgų milteliai) - produktas, gautas išdžiovinus išrūgas

en – dried whey; whey powder

fr – lactosérum sec; poudre de lactosérum

5.13. Išrūgų sūris – kietas arba pusiau kietas produktas, pagamintas koncentruojant išrūgas, pridedant arba nepridedant pieno, grietinėlių bei kitų pieno žaliavų. Pieno riebalų sausojoje medžiagoje turi būti ne daugiau kaip 33 proc., bet ne mažiau kaip 10 proc. [49]

en – whey cheese

fr – fromage de sérum

5.13.1. Riebus išrūgų sūris – išrūgų sūris, kurio sausojoje medžiagoje yra ne mažiau kaip 33 proc. pieno riebalų [49]

en - creamed whey cheese, full fat whey cheese

fr – fromage de sérum de crème

5.13.2. Liesas išrūgų sūris – išrūgų sūris, kurio sausojoje medžiagoje yra mažiau kaip 10 proc. pieno riebalų [49]

en – skimmed whey cheese

fr – fromage de sérum écrémé

PIENO KONSERVAI

6.1. Pieno konservai – natūralaus pieno arba pieno su maisto priedais produktai, kurie specialiai apdoroti (sterilizuojant, sutirštinant, išdžiovinant, pridedant osmotinį slėgį veikiančių medžiagų) ir įpakuoti išsaugo savybės be pakitimų ilgą laiką [13]

en – preserved milk products

fr – lait de conserve

Asortimentas pagal techninį reglamentą [4, 19]

6.2. Iš dalies dehidratuotas pienas; sutirštintas pienas – skystas produktas, gaunamas šalinant vandenį iš pieno, nugriebto pieno, iš dalies nugriebto pieno arba jų mišinio, į kurį gali būti primaišyta grietinėlės, visiškai dehidratuoto pieno arba jų abiejų. Jeigu dedama visiškai dehidratuoto pieno, jo kiekis galutinio produkto sausosiose pieno medžiagose turi neviršyti 25 proc. [4, 19]

en – partly dehydrated milk, condensed milk

fr – lait semi déshydraté, lait concentré

6.2.1. Nesaldintas sutirštintas pienas – iš dalies dehidratuotas pienas, kuriame masės dalimis yra ne mažiau kaip 7,5 proc. riebalų ir ne mažiau kaip 25 proc. sausųjų pieno medžiagų [4, 19]

en – unsweetened condensed milk

fr – lait concentré stérilisé; lait concentré non sucré

6.2.2. Nesaldintas sutirštintas nugriebtas pienas – iš dalies dehidratuotas pienas, kuriame masės dalimis yra ne daugiau kaip 1 proc. riebalų ir ne mažiau kaip 20 proc. sausųjų medžiagų [4, 19]

en – unsweetened condensed skimmed milk

fr – lait écrémé concentré non sucré

6.2.3. Nesaldintas sutirštintas iš dalies nugriebtas pienas – iš dalies dehidratuotas pienas, kuriame masės dalimis yra ne mažiau kaip 1 proc. ir ne daugiau kaip 7,5 proc. riebalų, taip pat ne mažiau kaip 20 proc. sausųjų pieno medžiagų. Iš dalies dehidratuotas pienas, kuriame masės dalimis yra nuo 4,0 iki 4,5 proc. riebalų ir ne mažiau kaip 24 proc. sausųjų pieno medžiagų – vienintelis pienas, kuris gali būti parduodamas mažmeninėje prekyboje iš dalies nugriebto sutirštinto pieno pavadinimu [4, 19]

en – unsweetened condensed partly skimmed milk

fr – lait semi - écrémé concentré non sucré

6.2.4. Nesaldintas sutirštintas labai riebus pienas – iš dalies dehidratuotas pienas, kuriame masės dalimis yra ne mažiau kaip 15 proc. riebalų ir ne mažiau kaip 26,5 proc. sausųjų pieno medžiagų [4, 19]

en – unsweetened condensed high-fat milk

fr – lait grasse concentré non sucré

6.2.5. Saldintas sutirštintas pienas – iš dalies dehidratuotas pienas su sacharozės (pusiau baltojo cukraus, cukraus arba baltojo cukraus arba ekstra baltojo cukraus) priedu, kuriame masės dalimis yra ne mažiau kaip 8 proc. riebalų ir 28 proc. sausųjų pieno medžiagų. Iš dalies dehidratuotas pienas su sacharozės (pusiau baltojo cukraus, cukraus arba baltojo cukraus arba ekstra baltojo cukraus) priedu, kuriame masės dalimis yra ne mažiau kaip 9 proc. riebalų ir 31 proc. sausųjų pieno medžiagų – vienintelis pienas, kuris gali būti parduodamas mažmeninėje prekyboje saldinto sutirštinto pieno pavadinimu [4, 19]

en – sweetened condensed milk

fr – lait concentré sucré; lait condensé

6.2.6. Saldintas sutirštintas nugriebtas pienas – iš dalies dehidratuotas pienas su sacharozės (pusiau baltojo cukraus, cukraus arba baltojo cukraus arba ekstra baltojo cukraus) priedu, kuriame masės dalimis yra ne mažiau kaip 1 proc. riebalų ir ne mažiau kaip 24 proc. sausųjų pieno medžiagų [4, 19]

en – sweetened condensed skimmed milk

fr – lait écrémé concentré sucré

6.2.7. Saldintas sutirštintas iš dalies nugriebtas pienas – iš dalies dehidratuotas pienas su sacharozės (pusiau baltojo cukraus, cukraus arba baltojo cukraus, arba ekstra baltojo cukraus) priedu, kuriame masės dalimis yra ne mažiau kaip 1 proc. ir ne daugiau kaip 8 proc. riebalų ir ne mažiau kaip 24 proc. sausųjų pieno medžiagų.

Iš dalies dehidratuotas pienas su sacharozės (pusiau baltojo cukraus, cukraus arba baltojo cukraus arba ekstra baltojo cukraus) priedu, kuriame masės dalimis yra nuo 4 iki 4,5 proc. riebalų ir ne mažiau kaip 28 proc. sausųjų pieno medžiagų – vienintelis pienas, kuris gali būti parduodamas mažmeninėje prekyboje iš dalies nugriebto saldinto sutirštinto pieno pavadinimu [4, 19]

en – sweetened condensed partly skimmed milk

fr – lait semi - écrémé concentré sucré

6.3. Visiškai dehidratuotas pienas; sausasis pienas – sausas produktas, kuriame drėgmės yra ne daugiau kaip 5 proc. galutinio produkto masės, gaunamas šalinant vandenį tiesiog iš pieno, nugriebto ar iš dalies nugriebto pieno, arba iš šių produktų mišinio [4, 19]

en – dried milk; milk powder; powdered milk

fr – lait en poudre; lait sec; poudre de lait

6.3.1. Sausasis nenugriebtas pienas (nenugriebto pieno milteliai) – dehidratuotas pienas, kuriame masės dalimis yra ne mažiau kaip 26 proc. riebalų [4, 19]

en – dried whole milk; whole milk powder; WMP

fr – poudre de lait entier

6.3.2. Sausasis nugriebtas pienas (nugriebto pieno milteliai, lieso pieno milteliai) – dehidratuotas pienas, kuriame masės dalimis yra ne daugiau kaip 1,5 proc. riebalų [4, 19]

en – dried skim milk; DSM; skimmed milk powder; skimmilk powder; SMP; non fat dried milk

fr – lait écrémé en poudre; poudre de lait écrémé; poudre de lait maigre; poudre maigre

6.3.3. Sausasis iš dalies nugriebtas pienas (iš dalies nugriebto pieno milteliai) – dehidratuotas pienas, kuriame masės dalimis yra ne mažiau kaip 1,5 proc. ir ne daugiau kaip 26 proc. riebalų [4, 19]

en – dried partly skimmed milk; partly skimmed milk powder

fr – poudre de lait partiellement écrémé; poudre de lait semiécrémé

6.3.4. Sausasis labai riebus pienas (labai riebaus pieno milteliai) – dehidratuotas pienas, kuriame masės dalimis yra ne mažiau kaip 42 proc. riebalų [4, 19]

en – dried high-fat milk; high fat milk powder, cream milk powder

fr – poudre grasse

Kiti pieno konservai

6.4. Sausoji grietinėlė – produktas, gautas sutirštinus ir išdžiovinus grietinėlę [13, 44]

en – dried cream, powdered cream

fr – crème en poudre

6.5. Sausieji rauginti pieno produktai – produktai, gauti sutirštinus, užraugus pieno rūgšties bakterijų kultūromis ir išdžiovinus pieną [13]

en – dried cultured milk products, powdered curdled milk

fr – produits du lait fermenté en poudre

6.5. Sausasis nenugriebtas greitai tirpstantis pienas – produktas, gautas išdžiovinus normalizuotą pieną, po to jį aglomeravus ir vėl išdžiovinus [13]

en – instant dried milk; instant whole milk powder

fr – poudre de lait instantanée

6.6. Sausasis ledų mišinys – smulkūs milteliai, gauti išdžiovinus paruoštą ledams mišinį arba sumaišius jį sudarančius sausus komponentus [13]

en – dried ice-cream mix

fr – mix de crème glacée en poudre

6.7. Sausosios pasukos – produktas, gautas sutirštinus ir išdžiovinus šviežias pasukas [13]

en – dried buttermilk, buttermilk powder

fr – babeurre en poudre

6.8. Sutirštinta saldinta grietinėlė – produktas, gautas iš pieno ir grietinėlės mišinio išgarinus dalį vandens ir pridėjus cukraus [13]

en – sweetened condensed cream

fr – crème concentrée sucrée

6.9. Sutirštintos saldintos pasukos – produktas, gautas iš pasukų išgarinus dalį vandens ir pridėjus cukraus [13]

en – sweetened condensed buttermilk

fr – babeurre concentré sucrée

6.10. Pieno konservų ydos [13]

6.10.1. Kartus prieskonis - nemalonus, aitriai salstelėjęs, kartokas pieno konservų skonis

en – rancid flavour

fr – goût rance

6.10.2. Bombažas – konservų dėžutės dangtelio ir dugnelio išsipūtimas, išsigaubimas

en – blowing (of milk tins)

fr – flochage; bombage

6.10.3. Lajaus prieskonis – sausųjų pieno produktų yda, atsirandanti dėl riebalų oksidacijos

en – tallowy flavour

fr – goût de suif

6.10.4. Metalo prieskonis – sutirštintų pieno produktų yda, atsirandanti dėl pieno sąlyčio su nealavuotomis (vario, geležies) aparatūros dalimis

en – metallic flavour

fr – goût métallique

6.10.5. Miltingumas – nuosėdų susidarymas sutirštinto pieno su cukrumi dėžutės dugne

en – sandiness

fr – texture sableuse

6.10.6. Padusęs prieskonis – sausųjų pieno produktų yda, atsirandanti dėl baltymų pokyčių

en – musty flavour

fr – goût de moisi

6.10.7. Pašarų prieskonis – pieno konservų yda, atsirandanti gaminant juos iš pieno su pašarų prieskoniu

en – feed flavour

fr – goût de fourrage

6.10.8. Patamsėjimas – pieno konservų spalvos pasikeitimas nuo kreminės iki tamsiai rusvos

en – darkening

fr – obscurcissement

6.10.9. Sacharozės kristalų iškritimas – pavienių sacharozės kristalų susidarymas sutirštintame piene su cukrumi

en – precipitation of the crystals of saccharose

fr – sortie des cristaux de saccharose

6.10.10. Sumažėjęs tirpumas – sausųjų pieno produktų yda, pasireiškianti dideliu netirpių nuosėdų kiekiu

en – reduced solubility

fr – solubilité réduite

6.10.11. Sutirštėjimas – žymus sutirštinto pieno produktų klampumo padidėjimas

en – over thickening

fr – épaississement

6.10.12. Varškėtumas – įvairios konsistencijos ir dydžio gumulėlių atsiradimas sutirštintame piene

en – curdyness

fr – texture floconneuse

6.10.13. Žuvies prieskonis – sausųjų pieno produktų yda, atsirandanti dėl fosfolipidų kitimo

en – fishy flavour

fr – goût de poisson

SŪRIAI

7.1. Fermentinis sūris – tai nokintas arba nenokintas minkštas arba pusketis, kietas arba labai kietas produktas (gali turėti dangą arba apvalkalą), kuriame išrūgų baltymų/kazeino santykis ne didesnis kaip piene ir gaunamas:

a) visiškai arba iš dalies sutraukiant nenugriebtą, iš dalies nugriebtą arba nugriebtą (liesą) pieną ir (arba) iš pieno gautas žaliavas veikiant šliužo fermento arba kitų tinkamų pieną traukinančių fermentų preparatais, iš dalies pašalinant dėl sutraukinimo susidariusias išrūgas, ir (arba)

b) naudojant gamybos technologijas, apimančias pieno ir (arba) iš jo gautų žaliavų traukinimą, jei galutinis produktas turi tokias pačias fizikines, chemines ir juslines charakteristikas, kaip ir pagamintas a) punkte nurodytu būdu [1, 48]

en – cheese

fr – fromage

7.1.1. Nokinamas sūris – sūris, kuris netinkamas vartoti iš karto po pagaminimo, bet turi būti išlaikytas tiek laiko, tokioje temperatūroje ir tokiomis sąlygomis, kad įvyktų būdingi sūriui fizikiniai ir cheminiai pokyčiai [1, 48]

en – ripened cheese

fr – fromage affiné

7.1.2. Pelėsinis sūris – sūris, kuris noksta dėl tam tikrų pelėsinių grybų augimo sūrio masėje arba jo paviršiuje [1, 48]

en – mould ripened cheese

fr – fromage affiné au moyen de moisissures

7.1.3. Sūryminis sūris – sūryme nokinamas sūris [1]

en – cheese in brine

fr – fromage affiné dans la saumure

7.1.4. Nenokinamas arba šviežias sūris – sūris, kuris tinka vartoti iš karto po pagaminimo [1, 48]

en – fresh cheese; unripened cheese

fr – fromage blanc

7.2. Sūrių klasifikavimas pagal riebalų kiekį sausojoje medžiagoje [1, 48]

7.2.1. Labai riebus sūris – sūris, kurio sausosios medžiagos riebalų kiekis yra lygus arba didesnis kaip 60 proc.

en – high fat cheese

fr – fromage extra gras

7.2.2. Riebus sūris – sūris, kurio sausosios medžiagos riebalų kiekis lygus arba didesnis kaip 45 proc., bet mažesnis kaip 60 proc.

en – full fat cheese

fr – fromage gras

7.2.3. Vidutinio riebumo sūris – sūris, kurio sausosios medžiagos riebalų kiekis lygus arba didesnis kaip 25 proc., bet mažesnis kaip 45 proc.

en – medium fat cheese

fr – fromage mi-gras

7.2.4. Mažo riebumo sūris – sūris, kurio sausosios medžiagos riebalų kiekis lygus arba didesnis kaip 10 proc., bet mažesnis kaip 25 proc.

en – partially skimmed cheese

fr – fromage allégé

7.2.5. Liesas sūris – sūris, kurio sausosios medžiagos riebalų kiekis yra mažesnis kaip 10 proc.

en – skim cheese

fr – fromage maigre

7.3. Neriebalinės medžiagos drėgmės kiekis – cheminės sudėties rodiklis, tarptautinėje praktikoje vartojamas sūriams klasifikuoti pagal jų kietumą. Apskaičiuojamas pagal formulę:

$$\frac{\text{sūrio drėgmės masė}}{\text{sūrio masė} - \text{sūrio riebalų masė}} \times 100$$

en – moisture on fat free basis (MFFB)

fr – humidité du produit dégraissé

7.4. Sūrio klasifikavimas pagal kietumą [1, 48]

7.4.1. Labai kietas sūris – sūris, kurio neriebalinės medžiagos drėgmės kiekis mažesnis kaip 51 proc.

en – extra hard cheese

fr – fromage à râper

7.4.2. Kietas sūris – sūris, kurio neriebalinės medžiagos drėgmės kiekis 49-56 proc.

en – hard cheese

fr – fromage à pâte dure

7.4.3. Puskietis sūris – sūris, kurio neriebalinės medžiagos drėgmės kiekis 54-63 proc.

en – firm/semi-hard cheese

fr – fromage à pâte demi-dure

7.4.4. Pasminkštis sūris - sūris, kurio neriebalinės medžiagos drėgmės kiekis 61-69 proc.

en – semi-soft cheese

fr – fromage à pâte ferme

7.4.5. Minkštas sūris – sūris, kurio neriebalinės medžiagos drėgmės kiekis didesnis kaip 67 proc.

en – soft cheese

fr – fromage à pâte molle

7.5. Lydyti sūriai

7.5.1. Lydytas sūris, tepamasis lydytas sūris – pieno produktas, pagamintas iš sūrio, pridedant arba nepridedant pieno produktų bei kitų leistinių maisto ingredientų ir gautas:

a) maišant, lydant ir emulguojant sūrį aukštoje temperatūroje bei naudojant emulsiklius ir (arba)

b) naudojant gamybos technologijas, įskaitant lydymą, kurių galutinis produktas būtų emulguotas ir turėtų tokias pačias fizikines, chemines ir juslines charakteristikas, kaip ir pagamintas a) punkte apibūdintu būdu.

Pagrindinė šio produkto žaliava yra sūris. Sūrio kilmės sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 50 proc. galutinio produkto sausosios medžiagos [1, 51]

en – processed cheese; melted cheese

fr – fromage fondu

7.5.2. Lydytų sūrių preparatas (lydytų sūrių produktas, lydytų sūrių pasta) - tai pieno produktas, pagamintas iš sūrio ir kitų pieno produktų bei leidžiamų maisto ingredientų ir gautas:

a) maišant, lydant ir emulguojant sūrį ir kitas žaliavas aukštoje temperatūroje bei naudojant emulsiklius, ir (arba)

b) naudojant gamybos technologijas, įskaitant lydymą, kurių galutinis produktas būtų emulguotas ir turėtų tokias pačias fizikines, chemines ir juslines charakteristikas, kaip ir pagamintas a) punkte apibūdintu būdu.

Sūrio kilmės sausoji medžiaga turi sudaryti ne mažiau kaip 25 proc. galutinio produkto sausosios medžiagos [1, 52]

en – processed cheese preparation, processed cheese food, processed cheese spread

fr – préparation à base de fromage fondu

7.6. Sūrio gamybai naudojamos žaliavos ir medžiagos

7.6.1. Sūriui tinkamas pienas – tam tikrus reikalavimus atitinkantis pienas [12]

en – cheese milk

fr – lait de fromagerie

7.6.2. Sūrio raugas – pieno rūgšties ir kitų bakterijų kultūros, vartojamos sūriams gaminti [12]

en – cheese starter

fr – levain à fromage

7.6.3. Bakterinis preparatas – gyvybingų pieno rūgšties bakterijų koncentratas [12]

en – concentrated starter

fr – levain concentré

7.6.4. Pieną traukinantis fermentas – gyvulinės, augalinės, bakterinės ar pelėsinių grybų kilmės proteolitinis fermentas, kuriuo veikiant pienas sutraukinamas [12]

en – milk clotting enzyme

fr – enzyme coagulante pour le lait

7.6.5. Šliužo fermentas – iš veršelių ar ėriukų skrandžių gaunamas fermentas, vartojamas pienui traukinti [12]

en – rennin

fr – chymosine

7.6.6. Šliužo fermento pakaitalas – gyvulinės, augalinės ar mikrobinės kilmės fermentas, traukinantis pieną panašiai kaip šliužo fermentas [12]

en – rennet substitute

fr – succédané de présure

7.6.7. Nokinimo preparatai – sūrių nokinimą skatinančios medžiagos [12]

en – curing agent

fr – agent de maturation

7.7. Sūrių gamybos technologinės operacijos

7.7.1. Pieno brandinimas – sūrių gamybai tinkančio pieno laikymas 10-14 h 8-12°C temperatūroje, pridėjus nedidelį raugo kiekį [12]

en – ripening of milk

fr – mûrissement du lait

7.7.2. Pieno traukinimas – pieno arba normalizuoto pieno pavertimas sutrauka [12]

en – clotting of milk

fr – caillage du lait; prise du lait

7.7.3. Sutraukos pjaustymas – sutraukos smulkinimas tam tikrais instrumentais [12]

en – cutting of curd

fr – décaillage

7.7.4. Sūrio grūdelių apdorojimas - sūrio grūdelių maišymas tam tikrą laiką prieš antrąjį pašildymą, antrojo pašildymo metu ir po jo, atliekamas tam, kad būtų gaunamas norimos drėgmės ir rūgštingumo sūris [12]

en – cheese grain treatment after/before/during scalding

fr – grain du fromage brassage apres/avant/pendant le feu

7.7.5. Čederizavimas – sūrio masės laikymas tam tikroje temperatūroje reikiamą laiką, kad suaktyvėtų pieno rūgšties bakterijų dauginimasis ir, dėl jų gaminamos pieno rūgšties poveikio, susidarytų plaušinga sluoksninė struktūra [12]

en – cheddaring

fr – cheddarisation

7.7.6. Sūrio formavimas – sūrio formos užpildymas sūrio mase [12]

en – moulding of cheese

fr – moulage du fromage

7.7.7. Sūrio susislėgimas - sūrio suslūgimas papildomai neslegiant, o tik veikiant jo paties masei ir sunkiantis išrūgoms [12]

en – spontaneous pressing of cheese

fr – spontane pressurage du fromage

7.7.8. Sūrio slėgimas – sūrio galvų spaudimas naudojant išorines apkrovas [12]

en – cheese pressing

fr – pressurage du fromage

7.7.9. Sūdymas druska – sūrio apibarstymas ar trynimas druska arba susmulkinto sūrio maišymas su druska [12]

en – dry salting

fr – salage à sec

7.7.10. Sūdymas sūrymu – sūrio laikymas tam tikrą laiką sūryme [12]

en – brine salting

fr – saumurage

7.7.11. Sūrio nokinimas – sūrio laikymas tam tikrą laiką reikiamos (pagal sūrio rūšį) drėgmės ir temperatūros patalpose [12]

en – cheese ripening; cheese curing fr – affinage du fromage

7.7.12. Sūrio lydymas – lydyti paruošto sūrio ir maisto priedų mišinio kaitinimas specialiuose įrenginiuose [12]

en – cheese processing; cheese melting fr – fusion du fromage

7.8. Sūrio ydos [12, 60]

7.8.1. Aklas sūris; neakytas sūris – fermentinio sūrio yda, atsirandanti silpnai dauginantis aromatinėms pieno rūgšties bakterijoms

en – blind cheese; eyeless cheese; cheese without eyes

fr – fromage aveugle; fromage sans ouvertures

7.8.2. Amoniako skonis arba kvapas – be dangos nokinto sūrio yda, atsirandanti pernokus sūriui arba jo paviršiuje dauginantis gleives gaminančioms bakterijoms. Nokstančiuose sūriuose su gleivėmis – kai per greitai dauginasi šarmus gaminanti mikroflora

en – flavour of ammonia

fr – goût ammoniacque

7.8.3. Blyškumas – yda, kai sūris yra jam nebūdingos blyškios spalvos

en – paleness

fr – pâleur

7.8.4. Chemikalų prieskonis – sūrio yda dėl plovimo medžiagų ar kitų chemikalų sukeliamo pašalinio prieskonio

en – chemical flavour

fr – goût chimique

7.8.5. Deformuotas sūris – technologinės kilmės sūrio išvaizdos yda

en – deformed cheese

fr – fromage déformée

7.8.6. Dėmėtumas – technologinės kilmės sūrio spalvos yda

en – speckled cheese

fr – fromage tacheté

7.8.7. Kartus skonis – sūrio yda, atsirandanti patekus į jį karčiosioms medžiagoms iš pieno ar priedų arba joms susidarius sūriui nokstant

en – bitter flavour

fr – goût amer

7.8.8. Kietumas – fermentinio sūrio konsistencijos yda, sąlygojama per didelio nusausėjimo ir/arba mikrobiologinių bei biocheminių (sūrio nokimo) procesų sulėtėjimo

en – body firmness

fr – fermeté de la pâte

7.8.9. Korėtumas – fermentinio sūrio yda, kai jame yra daug didelių pabliuškusių akučių

en – spongy texture

fr – texture spongieuse

7.8.10. Lajaus prieskonis – sūrio yda, atsirandanti dėl pieno riebalų oksidacijos ar kitų priežasčių sukeliama pašalinio lajų primenančio skonio

en – tallowy flavour

fr – goût de suif

7.8.11. Lipnumas – lydyto sūrio konsistencijos yda

en – stickiness

fr – adhérence

7.8.12. Miltingumas – lydyto sūrio konsistencijos yda, atsirandanti dėl lydymo druskų pertekliaus arba per didelio lydymo mišinio aktyviojo rūgštingumo

en – mealy texture

fr – texture farineuse

7.8.13. Minkštumas – kietų ir puskiečių fermentinių sūrių yda, dažniausiai atsirandanti dėl per didelio drėgmės kiekio

en – soft body

fr – pâte molle

7.8.14. Netolygus išakijimas – technologinės kilmės fermentinio sūrio yda

en – uneven openness; uneven holeyness

fr – inegal ouverture

7.8.15. Padraskytas išakijimas – fermentinio sūrio mikrobinės kilmės yda, kai jame yra daug didelių ovalių ar netaisyklingos formos suirusiomis sienelėmis akučių

en – ragged holes

fr – yeux déchiquetés

7.8.16. Padusęs skonis arba **kvapas** – sūrio skonio ir kvapo yda, dažniausiai atsirandanti dauginantis dujas gaminantiems mikroorganizmams ir/arba gleivinėms bakterijoms bei pelėsiniams grybams

en – musty flavour

fr – goût et odor de renfermé

7.8.17. Pašarų prieskonis arba **kvapas** – sūrio yda, atsirandanti gaminant sūrį iš pieno su šia yda

en – feed flavour

fr – goût et odor de fourrage

7.8.18. Pašutusi žievė – sūrio išvaizdos yda, pasireiškianti nedidelių ir šlapių sūrio žievės lopų atsiradimu

en – rind rot

fr – pourriture de la croûte

7.8.19. Purumas – lydyto sūrio konsistencijos yda, atsirandanti lydant nokintus sūrius

en – friability; friable texture

fr – meuble texture

7.8.20. Pūslėtas paviršius – sūrio išvaizdos yda, atsirandanti parafinu dengiant drėgną sūrį arba sūryje skiriantis dujoms

en – blister

fr – blister; boursoufflure

7.8.21. Smulkus išakijimas – fermentinio sūrio yda, kai neteisingai parenkama sūdymo ir nokinimo temperatūra bei yra per didelis mišinio rūgštingumas ir druskos kiekis

en – pin hole

fr – mille trous

7.8.22. Sueižėjusi žievė – sūrio išvaizdos yda, atsirandanti dėl įvairių sūrio žievės įtrūkių

en – cracked rind

fr – croûte gercée

7.8.23. Šarmo prieskonis – lydyto sūrio yda, atsirandanti dėl lydymo druskų neteisingo parinkimo arba jų pertekliaus

en – alkaline flavour

fr – goût saponifié; goût de savon

7.8.24. Tąsumas – fermentinio sūrio yda, pasireiškianti smarkiai padidėjusiu sūrio masės rišlumu ir elastingumu

en – rubbery texture

fr – caoutchouteux texture

7.8.25. Tinkliškas išakijimas – iš klodo formuojamo fermentinio sūrio yda, atsirandanti dėl daugybės supliuškusių akučių

en – eyes which have caved in

fr – yeux aplatis

7.8.26. Trupumas – fermentinio sūrio yda, pasireiškianti sumažėjusiu masės rišlumu ir elastingumu

en – crumbling texture

fr – friable texture

7.8.27. Tuštuminis išakijimas – fermentinio sūrio yda dėl netaisyklingos formos tuštumų atsiradimo iš klodo formuojamuose sūriuose

en – gas hole

fr – trou dans fromage

TEPAMIEJI PIENO RIEBALŲ PRODUKTAI

8.1. Tepamieji pieno riebalai – kieta, plastiška „vanduo riebaluose“ emulsija, pagaminta tik iš pieno ir/arba tam tikrų pieno produktų, kurios esminė sudedamoji dalis yra riebalai. Gali būti įdėta ir kitų gamybai būtinų medžiagų, jeigu jos nepakeičia (iš dalies arba visiškai) pieno sudedamųjų dalių [30]

en – spreadable milk fats

fr – matieres grasses laitières tartinables

8.1.1. Sviestas – tai riebi, tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 80 proc., bet ne daugiau kaip 90 proc., kurios maksimalus drėgnis yra 16 proc. o maksimalus sausosios neriebalinės medžiagos kiekis - 2 proc., skirta tiesiogiai vartoti arba perdirbti [1, 30]

en – butter

fr – beurre

8.1.2. Lietuviškas „Valstiečių“ sviestas – tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 71,5 proc., bet ne daugiau kaip 73,5 proc. [1]

en – Lithuanian butter "Valstiečių"

fr – beurre de Lituanie "Valstiečių"

8.1.3. Mažesnio riebumo sviestas arba $\frac{3}{4}$ riebumo sviestas - tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 60 proc., bet ne daugiau kaip 62 proc. [1, 31]

en – three-quarter-fat butter

fr – trois quarts beurre

8.1.4. Mažo riebumo sviestas arba $\frac{1}{2}$ riebumo sviestas (pieno pasta) – tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra mažiau kaip 39 proc., bet ne daugiau kaip 41 proc. [1, 30]

en – half-fat butter

fr – demi-beurre

8.1.5. X proc. riebumo tepamieji pieno riebalai (pieno pasta) – tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra:
daugiau kaip 62 proc., bet mažiau kaip 80 proc.;
daugiau kaip 41 proc., bet mažiau kaip 60 proc.;
mažiau kaip 39 proc. [1, 30]

en – dairy spread X%

fr – matière grasse laitière à tartiner X%

8.1.6. Sviesto gaminys – tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija su skonio ir/arba kvapo priedais, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 62 proc., bet mažiau kaip 75 proc. [1]

en – butter preparation

fr – produit de beurre

8.1.7. Išrūgų sviestas – tai riebi, tik pieno kilmės „vanduo riebaluose“ emulsija, kurioje pieno riebalų yra ne mažiau kaip 80 proc., bet ne daugiau kaip 90 proc., skirta perdirbti [1]

en – whey butter; serum butter

fr – beurre de sérum

8.1.8. Grietinėlės sviestas – sviestas, pagamintas iš pasterizuotos, neraugintos grietinėlės [11]

en – sweet cream butter

fr – beurre de crème douce

8.1.9. Grietinės sviestas – sviestas, pagamintas iš pasterizuotos ir grynosiomis pieno rūgšties bakterijų kultūromis suraugintos grietinėlės [11]

en – cultured butter, cultured cream butter; sour cream butter

fr – beurre de crème acide; beurre de crème mûree

8.2. Lydytas sviestas – produktas, kuriame yra daugiau kaip 85 masės proc. pieno riebalų. Šiuo terminu, be lydyto sviesto, taip pat vadinami panašūs sviesto gaminiai, iš kurių pašalinta drėgmė: „dehidratuotas sviestas“, „bevandenis sviestas“ ir kt. [44]

en – rendered butter

fr – beurre fondu

8.3. Pieno riebalai, koncentruotas sviestas – produktas, gautas iš pieno, grietinėlės arba sviesto, pašalinus iš jo vandenį ir sausąsias neriebalines medžiagas, turintis ne mažiau kaip 99,8 proc. pieno riebalų ir ne daugiau kaip 0,2 proc. drėgmės ir sausųjų neriebalinių medžiagų. Šiai kategorijai taip pat priskiriamas "ghee" [44]

en – concentrated butter, butteroil; butter oil, "ghee"

fr – beurre fondu

8.4. Pasukos – sviesto mušimo metu gautas šalutinis produktas [11]

en – buttermilk

fr – babeurre

8.5. Atgamintas sviestas – sviestas, sumuštas iš atgamintos grietinėlės

en – renovated butter

fr – beurre recombine

8.6. Sviesto milteliai – pieno produktas, kuriame yra iki 2 proc. vandens, skoniu prilygstantis sviestui ir tinkantis ilgai laikyti [11]

en – dried butter; butter powder

fr – beurre en poudre

8.7. Sviesto ydos [1]

Išvaizdos ydos

8.7.1. Išsiskyrusi drėgmė – yda, atsirandanti perdirbant į sviestą nepakankamai fiziškai subrandintą grietinėlę arba nepakankamai mechaniškai apdorojus sviesto klodą

en – loose (free) moisture

fr – aqueux, goutelettes d'eau apparentes

8.7.2. Nevienodas (dviejų spalvų) – yda, atsirandanti sumaišius dviejų skirtingų spalvų sviestą

en – not uniform; two coloured

fr – couleur non homogène bicolore

8.7.3. Sluoksniuotas, dryžuotas – yda, atsirandanti sumaišius įvairių atspalvių sviestą. Taip pat ši yda atsiranda netolygiai pasiskirsčius druskai sūdytame svieste

en – streaky butter

fr – rayé

8.7.4. Margas, panašus į marmurą – yda, atsirandanti perdirbant sviestą, nuo kurio paviršiaus nenuvalyta geltplutė (štafas)

en – mottled, marbled

fr – marbré

8.7.5. Margas, dėmėtas – yda, atsirandanti perdirbant apsilydžiusį sviestą

en – speckled

fr – tacheté (points colorés, taches de beurre fondu)

8.7.6. Išsiskyre skysti riebalai – yda, atsirandanti dėl technologinio proceso temperatūrinių režimų pažeidimo

en – oil separation

fr – séparation d'huile

8.7.7. Perdažytas – yda, atsirandanti dėl padidintos maisto dažų koncentracijos produkte

en – overcoloured

fr – trop coloré

8.7.8. Silpnos struktūros, nepakankamai apdorotas (su skylėmis ir plyšiais) – yda, būdinga sviestui, pagamintam iš nepakankamai subrandintos grietinėlės arba nepakankamai mechaniškai apdorojus sviesto klodą

en – weak (open texture)

fr – inclusion d’air apparente (poreux)

8.7.9. Grūdėtas – yda, atsirandanti dėl nepakankamo termomechaninio sviesto klodo apdorojimo

en – granular

fr – granuleux

8.7.10. Su pašalinėmis priemaisomis – yda, atsirandanti dėl sanitarinių higienos normų pažeidimo

en – foreign matter

fr – matière étrangère

8.7.11. Supelijęs – yda, atsirandanti dėl sanitarinių reikalavimų pažeidimų sviesto gamyboje

en – mouldy

fr – moisi

8.7.12. Neištirpusi druska – sūdymo yda, atsirandanti nevysiškai ištirpus druskos kristalams

en – undissolved salt

fr – sel non dissous

Konsistencijos ydos

8.7.13. Trapus, purus – yda, kai sviestas per kietas, trapus, purus, nepakankamai rišlus

en – short, brittle, crumbly

fr – pâte courte, casante, beurre grumeleux

8.7.14. Panašus į tešlą – yda, kai sviestas nepakankamai rišlus, jame per daug oro

en – pasty; doughy, greasy

fr – pâteux; pommadeux

8.7.15. Tąsus, lipnus – yda, atsirandanti dėl pažeisto temperatūrinio grietinėlės brandinimo režimo

en – sticky

fr – collant

8.7.16. Kietas – yda, atsirandanti perdirbant į sviestą labai žemoje temperatūroje brandintą grietinėlę

en – hard

fr – dur

8.7.17. Minkštas – yda, kai sviestas nepakankamai kietas, atsparus šilumai, tepus

en – soft

fr – mou

Skonio ir aromato ydos

8.7.18. Be skonio – yda, kai sviestas neturi jam būdingo skonio

en – without flavour, flat flavour

fr – manque d'arôme, fade

8.7.19. Negrynas – yda, atsirandanti patekus į sviestą proteolitinėms ir puvimo bakterijoms dėl nepakankamai aukštos grietinėlės pasteurizacijos temperatūros bei laikant grietinėlę prieš mušimą žemoje temperatūroje pernelyg ilgą laiką

en – unclean

fr – impur

8.7.20. Pašalinis prieskonis – yda, atsirandanti į sviestą patekus pašalinėms medžiagoms arba produktą laikant netinkamomis sąlygomis

en – foreign flavour

fr – goût étranger, arrière- goût

8.7.21. Senstelėjusio sviesto skonis – yda, atsirandanti į sviestą patekus pašalinei mikroflorai bei pelėsiniams grybams

en – stale

fr – goût de vieux

8.7.22. Sūrio prieskonis – yda, atsirandanti į sviestą patekus bakterijoms, kurios skaldo sviesto plazmos baltymus

en – cheesy, lactic cheese flavour

fr – goût de fromage

8.7.23. Rūgštus – sviesto, pagaminto iš grietinėlės, kurios plazmos rūgštingumas viršija 23°T yda

en – acid

fr – acide

8.7.24. Mielių prieskonis – yda, atsirandanti į sviestą patekus mielėms

en – yeasty

fr – levuré

8.7.25. Perpasterizuotos grietinėlės, svilėsių prieskonis – yda, atsirandanti prisvilus baltymams pasterizuojant grietinėlę

en – cooked flavour, scorched flavour

fr – goût de cuit; goût de brûlé

8.7.26. Pelėsių prieskonis – yda, atsirandanti sviesto paviršiuje ir vidiniuose sluoksniuose užsidėjus pelėsiniams grybams

en – mouldy flavour

fr – goût de moisi

8.7.27. Aitrus, apkartęs skonis – yda, atsirandanti dėl pieno riebalų hidrolizės, kurią sukelia pelėsiniai grybai ir bakterijos, išskiriantys fermentą lipazę

en – rancid

fr – rance

8.7.28. Aliejaus, žuvies prieskonis – skonio yda, atsirandanti skylant lecitinui bei esant svieste per daug sunkiųjų metalų, kurie katalizuoja polinesočiųjų rūgščių oksidaciją

en – oily, fishy

fr – huilux, goût d'huile de poisson, goût de poisson

8.7.29. Lajaus skonis – skonio yda, atsirandanti neteisingai parinkus grietinėlės fizinio brandinimo parametrus. Dažniausiai ši yda pasitaiko žiemą

en – tallowy

fr – suiffeux

8.7.30. Oksidacijos prieskonis, metalo prieskonis - skonio yda, atsirandanti oksiduojantis nesočioms riebalų rūgštims bei patekus į žaliavą ir sviestą metalų druskoms

en – oxidized flavour, metallic flavour

fr – goût d'oxydé, goût métallique

8.7.31. Pašarų prieskonis – šviežio sviesto, pagaminto iš pašarų prieskonį turinčio pieno, skonio yda

en – feed flavour

fr – goût de fourrage

8.7.32. Kartus – skonio yda, atsirandanti pašalinei mikroflorai veikiant pieno baltymus arba karvėms suėdus karčių augalų

en – coarse, bitter

fr – âcre, amer

8.7.33. Persūdytas sviestas

en – oversalted

fr – trop salé

8.7.34. Padusęs, puvėsių prieskonis – skonio (kvapo) yda, atsirandanti skylant sviesto plazmos baltymams, kai juos veikia proteolitinės ir puvimo bakterijos

en – musty-flat, putrid

fr – goût de vase, fade, putride

8.7.35. Salyklo prieskonis – skonio yda, atsirandanti netinkamai laikant žaliavą ar sviestą, kuomet jie yra užkrečiami pašaline mikroflora

en – malty

fr – goût de malt; malté

8.7.36. Chemikalų prieskonis – skonio yda, atsirandanti, kuomet netinkamai laikoma žaliava ir sviestas sugeria lakias chemines medžiagas

en – chemical flavour

fr – goût de produits chimiques

TEPAMIEJI RIEBALŲ MIŠINIAI [2]

9.1. Riebalų mišiniai – žmonių maistui skirtos „vanduo riebaluose“ emulsijos, susidedančios iš kietų ir/arba skystų augalinių ir/arba gyvulinių riebalų, kuriose pieno riebalų yra nuo 10 iki 80 proc. viso riebalų kiekio [2, 31]

en – fat blend

fr – matière grasse composée

9.1.1. Riebalų mišinys – 9.1 p. apibūdintas produktas, kuriame riebalų yra ne mažiau kaip 80 proc., bet mažiau kaip 90 proc. [2, 31]

en – fat blend

fr – matière grasse composée

9.1.2. Mažesnio riebumo riebalų mišinys arba $\frac{3}{4}$ riebumo riebalų mišinys — 2.9.1. p. apibūdintas produktas, kuriame riebalų yra ne mažiau kaip 60 proc., bet mažiau kaip 62 proc. [2, 31]

en – three-quarter-fat blend

fr – trois quarts matière grasse composée

9.1.3. Mažo riebumo riebalų mišinys arba $\frac{1}{2}$ riebumo riebalų mišinys – 2.9.1. p. apibūdintas produktas, kuriame riebalų yra ne mažiau kaip 39 proc., bet mažiau kaip 41 proc. [2, 31]

en – half-fat blend

fr – demi matière grasse composée

9.1.4. X proc. riebumo tepamieji riebalų mišiniai – 9.1. p. apibūdinti produktai, kuriuose riebalų yra: [2, 31]

daugiau kaip 62, bet mažiau kaip 80 proc.;

daugiau kaip 41, bet mažiau kaip 60 proc.;

mažiau kaip 39 proc.

en – blended spread X %

fr – mélange de matières grasses à tartiner %

PIENO IR PIENO PRODUKTŲ RINKOS TERMINAI

10.1. Bendrasis paramos dydis – metinis nacionalinės paramos dydis, išreikštas pinigais, kurį sudaro bendroji parama, teikiama žemės ūkio produkcijos gamintojams už pagrindinių žemės ūkio produktų gamybą arba parama žemės ūkio subjektams, nesusijusi su žemės ūkio produktų gamyba [42]

en – total aggregate measurement of support [Total AMS]

fr – total aggregate mesurage de support

10.2. Eksporto kompensacija (subsidijs) – parama už tam tikros produkcijos eksportą. Pieno produktų eksporto kompensacijų dydį periodiškai nustato Europos Bendrijos Komisija [42]

en – export refunds, export subsidies

fr – restitutions aux exportation, subvention de l'exportation

10.3. Eksporto licencija (sertifikatas), kurioje iš anksto nustatyta kompensacija – dokumentas, kurį išrašo atsakinga šalies institucija ir kuriame iš anksto nustatyta kompensacijos norma. Jis būtinas siekiant gauti eksporto kompensaciją [27]

en – export licence with advanced fixing of the refund, advanced fixing certificate

fr – certificat d'exportation comportant la fixation à l'avance de la restitution pour l'exportation, certificats d'exportation et de préfixation,

10.4. Gamintojas – šalies narės teritorijoje esantis fizinis arba juridinis asmuo (šių asmenų grupė), ūkininkaujantis pieno gamybos ūkyje ir parduodantis pieną ar pieno produktus tiesiogiai vartotojui ir/arba tiekiantis pieną supirkėjui [36]

en – producer

fr – producteur

10.5. Intervencinė kaina – Europos Bendrijos Komisijos nustatoma už rinkos kainas žemesnė sviesto ir nugriebto pieno miltelių kaina, kuria šie produktai gali būti parduoti šalių narių intervencinėms agentūroms [34]

en – intervention price

fr – prix d'intervention

10.6. Intervencinis sandėliavimas (viešasis sandėliavimas) – intervencinių agentūrų supirktų produktų saugojimas jų patvirtintuose sandėliuose, nepažeidžiant nustatytų laikymo sąlygų.

Intervencinės agentūros už supirktus produktus privalo atsiskaityti su įmonėmis per 45-65 dienas nuo produktų priėmimo. Produktai realizuojami atskiru Europos Bendrijos Komisijos nutarimu [38]

en – public storage

fr – stockage public

10.7. Intervencinis supirkimas – nustatytus reikalavimus atitinkančio sviesto ir nugriebto pieno miltelių supirkimas intervenciniam saugojimui.

Intervenciniu supirkimu siekiama išimti iš rinkos dalį perteklinių balansinių pieno produktų, palaikant pieno žaliavos kainas. Intervencinės agentūros superka sviestą konkurso būdu ne mažesne kaina kaip 90 proc. Europos Bendrijos Komisijos nustatytos intervencinės kainos. Nugriebto pieno milteliai, atitinkantys kokybės reikalavimus, superkami visa intervencine kaina [22]

en – bying-in

fr – les achats

10.8. Intervencinių produktų išvežimo data – produktų išvežimo iš intervencinės agentūros patvirtinto sandėlio arba intervencinės agentūros išrašyto produktų išvežimo pavedimo data [38]

en – taking over of products sold from intervention

fr – date de transmission denrees agricoles de agence intervention

10.9. Intervencinių produktų priėmimo data – produktų, kurių pardavimo pasiūlymas buvo priimtas, pirmosios partijos atvežimo į intervencinės agentūros patvirtintą sandėlį data, tačiau ne ankstesnė, nei intervencinė agentūra priėmė įmonės pasiūlymą parduoti produktus [39]

en – taking over into intervention

fr – date de transmission intervention

10.10. Importo metai – 12 mėnesių laikotarpis, per kurį konkursu būdu realizuojamos tarptautinėse sutartyse numatytos importo tarifinės kvotos. Pieno produktų importo metai dažniausiai prasideda liepos 1 d. [25]

en – import year

fr – annee d’importation

10.11. Išskaitytas kiekis – produkcijos kiekis, išvežtas iš intervencinio sandėlio arba perduotas pirkėjui iki produkcijos išvežimo [31]

en – quantities leaving

fr – quantite sortee

10.12. Įskaitytas kiekis – intervenciniame sandėlyje saugomas produkcijos kiekis, neatsižvelgiant į tai, ar jis buvo perimtas intervencinės agentūros [31]

en – quantities entering

fr – quantite entrée

10.13. Karvė žindenė – grynaveislė arba mišrūnė mėsinių galvijų veislės karvė, esanti bandoje, žindanti veršelius [35]

en – sucler cow

fr – vache allaitante

10.14. Melžiamų karvių banda – karvės ir ne jaunesnės nei 6 mėnesių telyčios, tinkamos prekinio pieno gamybai [37]

en – dairy herd

fr – cheptel laitier

10.15. Mėsinių galvijų veislės karvė – bent kartą apsiveršdavusi mėsinių galvijų veislės karvė arba veršinga telyčia [37]

en – cow of a beef breed

fr – vache de la race a viande

10.16. Minimalios importo kainos – Europos Bendrijos Komisijos nustatytos minimalios produktų importo kainos. Esant žemesnėms importuojamų produktų kainoms nei nustatytos, šiems produktams taikomi papildomi importo muitai [31]

en – trigger prices

fr – le prix majore

10.17. Nacionalinė kokybės klasė – šalies teisės aktu nustatyta sviesto kategorija, atitinkanti sviesto intervenciniam supirkimui nustatytus kokybės reikalavimus. Už privatų tokio sviesto saugojimą gali būti skiriama parama [41]

en – national quality class

fr – classe nationale de qualité

10.18. Nacionalinė rezervinė pieno gamybos kvota – bendrosios šalies pieno kvotos dalis, nepaskirstyta individualiems gamintojams.

Į rezervą gali būti paimamos su žemės valda neperduotos ir (arba) nepanaudotos individualios pieno kvotos, už kurias kompensuojama arba nekompensuojama, ir paskirstomos prioritetinėms gamintojų grupėms [29]

en – national reserve

fr – réserve nationale

10.19. Papildomas mokestis – mokestis, lygus 115 proc. pieno tikslinės kainos, kuri privalo sumokėti pieno gamintojas už einamaisiais kvotos metais (laikotarpiu nuo balandžio 1 d. iki kitų metų kovo 31 d.) viršytą individualią kvotą [27]

en – additional levy, superlevy

fr – contributions supplémentaires

10.20. Papildomi importo muitai – papildomi muitai už importuojamus pieno produktus, jei jų importo kaina yra žemesnė už nustatytas minimalias importo kainas [36]

en – additional import duties

fr – charges d'importation additionnel

10.21. Paraiškos registracijos diena – diena, kurią atsakinga institucija gauna ir užregistruoja paraišką (tiesiogiai ar ryšio priemonėmis) eksporto licencijai ar sertifikatui gauti, tačiau ne vėliau kaip iki 13 val. Briuselio laiku [34]

en – the day an application for a licence or certificate is lodged

fr – jour de dépôt de la demande de certificat

10.22. Paramos suvartojimui vidaus rinkoje priemonės – ES pieno ir pieno produktų rinkos bendrojo organizavimo priemonės, skirtos subsidijuoti tam tikrų pieno produktų suvartojimą vidaus rinkoje, siekiant atstatyti rinkos pusiausvyrą. Subsidijos dažniausiai skiriamos pramonei, suvartojančiai sviestą bei kitus pieno riebalus bei nugriebto pieno miltelius kitų produktų, pvz. konditerijos gaminių, ledų bei kombinuotųjų pašarų gamybai. Subsidijuojami ir pieno produktai, suvartoti nepelno organizacijų bei mokyklose moksleivių mitybai [25]

en – marketing measures, disposal measures

fr – commercialisation

10.23. Pieno kvota – tiekiamo į rinką kiekis - parduodamo pieninėms ir (arba) tiesiogiai vartotojui pieno kiekio apribojimas iki lygio, kuriam taikoma pieno ir pieno produktų rinkos parama [27]

en – reference quantity

fr – quantités de référence

10.24. Pieno ūkis – ūkis, kuriame laikoma viena ar daugiau melžiamų karvių, avių, ožkų, arba gamybos padalinys, esantis šalies narės teritorijoje ir valdomas vieno gamintojo [23]

en – holding

fr – exploitation

10.25. Pieno produktų ekvivalentas – žalio pieno kiekis, reikalingas 1 kg tam tikrų pieno produktų pagaminti. Į pieno ekvivalentą yra perskaičiuojamas tiesiogiai vartotojui parduotas pieno produktų kiekis, siekiant nustatyti, ar realizuoto į rinką pieno ekvivalento kiekis neviršijo individualios gamintojo kvotos [29]

en – equivalent in milk products

fr – équivalent en produits laitiers

10.26. Pieno surinkimo punktas – vieta, kurioje žalias pienas surenkamas ir gali būti atšaldomas bei filtruojamas [23]

en – collection centre

fr – centre de collecte

10.27. Pristatytas kiekis – pieno ar pieno produktų kiekis, kurį gamintojas pagal sutartį pateikia pieno perdirbimo įmonei [39]

en – deliveries

fr – livraison

10.28. Privatus saugojimas – maisto produktų laikymas įmonės teritorijoje, kai už saugojimo laiką skiriama valstybinės arba jos įgaliotos institucijos nustatyto dydžio parama, o produktai lieka įmonės nuosavybėje. Gali būti taikomas sviestui, nugriebto pieno milteliams bei nustatytų tipų sūriams [36]

en – private storage

fr – stockage privé

10.29. Reprezentacinė kaina – kaina, su kuria lyginama produktų CIF (kaina, draudimas, frachtas) importo kaina, taikant papildomus muitus. Reprezentacinę kainą nustato Europos Bendrijos Komisija, atsižvelgdama į trečiųjų šalių, Europos Sąjungos pasienio zonų ir importuojamų produktų kainas [41]

en – representative price

fr – prix représentatif

10.30. Sandėliuojamų produktų partija – privačiai saugomų tos pačios sudėties bei kokybės produktų kiekis, sveriantis ne mažiau kaip 1 toną, pagamintas vienoje gamykloje ir patalpintas į vieną sandėlį tą pačią dieną [39]

en – storage lot

fr – stockage lot

10.31. Sandėliavimo pagal sutartį pradžia – kita po produktų patalpinimo į sandėlį privačiai saugoti diena [39]

en – day of commencement of contractual storage

fr – jour de commencement du stockage contracte

10.32. Sandėliavimo pagal sutartį pabaiga – diena prieš tą dieną, kai iš sandėlio buvo išvežti privačiai saugoti produktai. Tai paskutinė saugojimo laikotarpio, už kurį mokama parama, diena [39]

en – last day of contractual storage

fr – jour dernier du stockage contracté

10.33. Supirkėjas – įmonė arba jų grupė, superkanti iš gamintojų pieną ar pieno produktus apdoroti, perdirbti, parduoti pieno perdirbimo įmonėms [23]

en – purchaser

fr – acheteur

10.34. Tarifinė kvota – nuolaida trečiosioms šalims, pagal kurią nurodytas produktų kiekis gali būti importuojamas į Europos Sąjungą pagal sumažintus importo muitus arba visai be jų [34]

en – tariff quota

fr – contingents tarifaires

10.35. Tiesiogiai parduotas kiekis – pienas ir/arba pieno produktai (perskaičiuoti į pieną) parduoti iš ūkio tiesiogiai vartotojams [34]

en – direct sales

fr – les ventes directes

10.36. Tiesioginė išmoka už pieną – parama, numatyta taikyti ES nuo 2005 metų, siekiant palaikyti pieno gamintojo pajamas, kurios sumažėtų dėl intervencinių kainų mažinimo, įgyvendinant sektoriaus reformą. [36]

en – dairy premium

fr – une prime aux produits laitiers

10.37. Tiesioginis vartojimas – vartotojų perkami produktai galutiniam vartojimui, įskaitant maisto ruošimą viešbučiuose, restoranuose, ligoninėse, mokyklose, kalėjimuose ir kitose viešojo maitinimo įstaigose. Europos Sąjunga taiko specialią paramą sviestui, parduotam iš intervencinių sandėlių tiesiogiai vartoti [32]

en – direct consumption

fr – consommation directe

10.38. Tikslinė pieno kaina – žalio 3,7 proc. riebumo pieno, parduoto pieno perdirbimo įmonėms, kaina, kuri, esant palankiai situacijai rinkoje, per metus turėtų būti mokama gamintojui [36]

en – target prices

fr – prix indicatif

10.39. Valstybinis veterinarijos gydytojas – šalies įgaliotos institucijos paskirtas veterinarijos gydytojas [21]

en – official veterinarian

fr – vétérinaire officiel

10.40. Veterinarinė patikra – veterinarinių tarnybų fizinė patikra ir/ar administraciniai formalumai (taikomi nustatytiems produktams), kuriais siekiama tiesiogiai ar netiesiogiai apsaugoti žmonių ar gyvulių sveikatą [21]

en – veterinary check

fr – controle vétérinaire

LIETUVIŠKŲ TERMINŲ RODYKLĖ

A

acidofilinas	4.9
acidofilinė grietinė	3.4
acidofilinis mielių pienas	4.6
acidofilinis pienas	4.3.3
acidofilinis pieno produktas	4.4
aflatoksinas	1.1
aitrus, apkartęs	8.7.27
aklas sūris	7.8.1
aktyvusis rūgštingumas	1.2
albumininė varškė	5.10
aliejaus, žuvies prieskonis	8.7.28
amoniako skonis arba kvapas	7.8.2
atgamintas pieno produktas	1.3
atgamintas sviestas	8.5
atšaldymas	1.5
atvirkštinis osmosas, AO	1.4
auksinis stafilokokas (<i>staphylococcus aureus</i>)	1.6

B

baktericidinis tarpsnis	1.7.
bakterinis preparatas	7.6.3
baktofugavimas	1.8
baltyminga grietinė	3.3
baltymingas pienas	2.17
baltymų kiekis	1.9
be skonio	8.7.18
bendras mikroorganizmų skaičius	1.10
bendras paramos dydis	10.1
blyškumas	7.8.3
bombažas	6.10.2
bulgariškas rūgpienis	4.3.4

C

chemikalų prieskonis	7.8.4, 8.7.36
čederizavimas	7.7.5

D

deformuotas sūris	7.8.5
dėmėtas	8.7.5
dėmėtumas	7.8.6
dezodoravimas	1.11
diafiltravimas	1.12
drėgmės kiekis, drėgnis	1.13

E

ED	1.14
eksporto kompensacija (subsidija)	10.2
eksporto licencija (sertifikatas), kurioje iš anksto nustatyta kompensacijos norma	10.3
elektrodializė	1.14
energinė vertė	1.15

F

falsifikuotas pienas	2.20
fermentinės išrūgos	5.2
fermentinis sūris	7.1
fosfatazė	1.16
fosfatazės aktyvumas	1.17

G

gamintojas	10.4
geriamasis pienas	2.9
grietinė	3.2
grietinėlė	3.1, 3.5.1

grietinėlės sviestas	8.1.8
grietinės sviestas	8.1.9
grūdėtas	8.7.9
H	
hermetiška pakuotė	1.18
homogenizacija	1.19
I	
importo metai	10.10
inhibitorinės medžiagos	1.21
intervencinė kaina	10.5
intervencinis sandėliavimas (viešasis sandėliavimas)	10.6
intervencinis supirkimas	10.7
intervencinių produktų išvežimo data	10.8
intervencinių produktų priėmimo data	10.9
išskaitytas kiekis	10.12
iš dalies dehidratuotas pienas	6.2
iš dalies nugriebto pieno milteliai	6.3.3
iš pieno pagaminti tradiciniai produktai	1.20
išrūgos	5.1
išrūgų baltymai	5.7
išrūgų baltymų koncentratas	5.8
išrūgų baltymų pasta	5.11
išrūgų filtratas	5.9
išrūgų gėrimas	5.6
išrūgų milteliai	5.12
išrūgų sūris	5.13
išrūgų sviestas	8.1.7
išsiskyrę skysti riebalai	8.7.6
išsiskyrusi drėgmė	8.7.1
išskaitytas kiekis	10.11

J	
jodo skaičius	1.22
jogurtas	4.10
jogurtas su priedais	4.11
juslinė analizė	1.23
K	
kartus	8.7.32
kartus prieskonis	6.10.1
kartus skonis	7.8.7
karvė žindinė	10.13
karvių kumysas	4.8
kefyras	4.3.2
kietas	8.7.16
kietas sūris	7.4.2
kietumas	7.8.8
koliiforminės bakterijos	1.25
konsistencija	1.24
korėtumas	7.8.9
kūdikiams skirtas pienas	2.18
kumysas	4.7
kvapas	1.26
L	
labai kietas sūris	7.4.1
labai riebaus pieno milteliai	6.3.4
labai riebus sūris	7.2.1
lajaus prieskonis	6.10.3
lajaus prieskonis	7.8.10
lajaus skonis	8.7.29
laktozė	1.27
lydytas sūris	7.5.1
lydytas sviestas	8.2
lydytų sūrių preparatas	7.5.2
liesas išrūgų sūris	5.13.2
liesas sūris	7.2.5
lietuviškas „Valstiečių sviestas“	8.1.2
lipnumas	7.8.11

M

maistinė (mitybinė) vertė	1.29
maisto priedai	1.28
maišytas pienas	2.4
margas	8.7.5
margas, panašus į marmurą	8.7.4
mažesnio riebumo riebalų mišinys	
arba $\frac{3}{4}$ riebumo riebalų mišinys	9.1.2
mažesnio riebumo sviestas	
arba $\frac{3}{4}$ riebumo sviestas	8.1.3.
mažo riebumo riebalų mišinys	
arba $\frac{1}{2}$ riebumo riebalų mišinys	9.1.3
mažo riebumo sūris	7.2.4
mažo riebumo sviestas	
arba $\frac{1}{2}$ riebumo sviestas	
(pieno pasta)	8.1.4
melžiamų karvių banda	10.14
mėsinių galvijų veislės karvė	10.15
metalo prieskonis	6.10.4
mielių prieskonis	8.7.24
miltingumas	6.10.5, 7.8.12
minimalios importo kainos	10.16
minkštas	8.7.17
minkštas sūris	7.4.5
minkštumas	7.8.13

N

nacionalinė kokybės klasė	10.17
nacionalinė rezervinė pieno	
gamybos kvota	10.18
natūralus pienas	2.10.2
neakytas sūris	7.8.1
negrynas	8.7.19
neištirpusi druska	8.7.12
nenokinamas arba	
šviežias sūris	7.1.4, 7.5.2
nenormalizuotas	
nenugriebtas pienas	2.10.2
nenugriebtas pienas	2.10

nenugriebto pieno milteliai	6.3.1
nenugriebto pieno produktas	1.30
neriebalinės medžiagos	
drėgmės kiekis	7.3
nerūšinis pienas	2.5
nesaldintas sutirštintas iš dalies	
nugriebtas pienas	6.2.3
nesaldintas sutirštintas	
labai riebus pienas	6.2.4
nesaldintas sutirštintas	
nugriebtas pienas	6.2.2
nesaldintas sutirštintas pienas	6.2.1
neskaidrintos išrūgos	5.4
netirpumo indeksas	1.31
netolygus išakijimas	7.8.14
nevienodas (dviejų spalvų)	8.7.2
nokinamas sūris	7.1.1, 7.5.1
nokinimo preparatai	7.6.7
normalizuotas nenugriebtas	
pienas	2.10.1
normalizuotas pienas	2.8
nugriebtas pienas	2.12
nugriebto pieno milteliai	6.3.2

O

oksidacijos prieskonis,	
metalo prieskonis	8.7.30

P

padraskytas išakijimas	7.8.15
padusęs skonis	6.10.6
padusęs skonis arba kvapas	7.8.16
padusęs, puvėsių prieskonis	8.7.34
panašus į tešlą	8.7.14
papildomas mokestis	10.19
papildomi importo muitai	10.20
paraiškos registracijos diena	10.21
paramos suvartojimui	
vidaui rinkoje priemonės	10.22

pasterizavimas	1.32
pasterizuota grietinėlė	3.6
pasterizuotas pienas	2.13
pasukos	8.4
pašalinis prieskonis	8.7.20
pašalinis vanduo	2.21
pašarų prieskonis	6.10.7, 8.7.31
pašarų prieskonis arba kvapas	7.8.17
pašutusi žievė	7.8.18
patamsėjimas	6.10.8
pelėsinis sūris	7.1.2
pelėsių prieskonis	8.7.26
perdažytas	8.7.7
peroksidazė	1.33
peroksidazės reakcija (aktyvumo tyrimas)	1.34
peroksidų skaičius	1.35
perpasterizuotos grietinėlės, svilėsių prieskonis	8.7.25
persūdytas sviestas	8.7.33
pieną traukinantis fermentas	7.6.4
pienarūgštės bakterijos	1.43
pienarūgštis rūgimas	1.36
pienas	2.1
pienas, skirtas pieno produktų gamybai	2.10
pienininkystė	1.37
pieninis produktas	1.38
pieno baltymų koncentratas (retentatas)	1.39
pieno brandinimas	7.7.1
pieno filtratas (permeatas)	1.40
pieno gamybos ūkis	10.24
pieno konservai	6.1
pieno kvota	10.23
pieno mišinys	2.7
pieno normalizavimas	1.41
pieno produktas	1.42

pieno produktų ekvivalentas	10.25
pieno riebalai	8.3
pieno separavimas	1.44
pieno surinkimo punktas	10.26
pieno traukinimas	7.7.2
pieno valymas	1.45
plakimui tinkanti ir plakta grietinėlė	3.5.3
plakimui tinkanti ir plakta riebi grietinėlė	3.5.4
pramoninis pienas	2.6
pramoninis sterilumas	1.46
pristatytas kiekis	10.27
privatus saugojimas	10.28
purumas	7.8.19
puskietis sūris	7.4.3
pūslėtas paviršius	7.8.20
pusminkštis sūris	7.4.4
pusriebė grietinėlė	3.5.2
pusriebis pienas	2.11

R

raugas	4.2
raugimas	1.47
rauginimas	1.48
raugintas pienas (rūgpienis)	4.3.1
raugintas pieno produktas	4.1
raugintas šutintas pienas	4.3.5
rauginti pieno gėrimai	4.3
regeneruotas pieno produktas	1.49
reprezentacinė kaina	10.29
riebalų mišinys	9.1.1
riebi grietinėlė	3.5.5
riebumas	1.50
riebus išrūgų sūris	5.13.1
riebus sūris	7.2.2
rūgštinė sutrauka	4.17
rūgštinės išrūgos	5.3
rūgštus	8.7.23

S

sacharozės kristalų iškritimas	6.10.9
saldintas acidofilinis pienas	4.5
saldintas sutirštintas iš dalies nugriebtas pienas	6.2.7
saldintas sutirštintas nugriebtas pienas	6.2.6
saldintas sutirštintas pienas	6.2.5
salyklo prieskonis	8.7.35
sandėliavimo pagal sutartį pradžia	10.31
sandėliavimo pagal sutartį pabaiga	10.32
sandėliuojamų produktų partija	10.30
sausasis iš dalies nugriebtas pienas	6.3.3
sausasis labai riebus pienas	6.3.4
sausasis ledų mišinys	6.6
sausasis nenugriebtas greitai tirpstantis pienas	6.5
sausasis nenugriebtas pienas	6.3.1
sausasis nugriebtas pienas	6.3.2
sausasis pienas	6.3
sausieji rauginti pieno produktai	6.5
sausoji grietinėlė	6.4
sausoji medžiaga	1.51
sausosios išrūgos	5.12
sausosios pasukos	6.7
senstelėjusio sviesto skonis	8.7.21
silpnos struktūros, nepakankamai apdorotas (su skylėmis ir plyšiais)	8.7.8
sinerežė	4.18
skaidrintos išrūgos	5.5
skonis ir kvapas	1.52
sluoksniuotas, dryžuotas	8.7.3
smulkus išakijimas	7.8.21
somatinės ląstelės	1.53
stabilizatoriai	1.54

sterilizavimas	1.55
sterilizavimas taroje	1.57
sterilizavimas UAT	1.58
sterilizavimas ultraaukštoje temperatūroje	1.58
sterilizavimo efektas	1.56
sterilizuota grietinėlė	3.7
sterilizuotas pienas	2.15
su pašalinėmis priemaišomis	8.7.10
sudėtinis pieno produktas	1.59
sūdytas druska	7.7.9
sūdytas sūrymu	7.7.10
sueižėjusi žievė	7.8.22
sumažėjęs tirpumas	6.10.10
supelijęs	8.7.11
supirkėjas	10.33
sūryminis sūris	7.1.3
sūrio formavimas	7.7.6
sūrio grūdelių apdorojimas	7.7.4
sūrio lydymas	7.7.12
sūrio nokinimas	7.7.11
sūrio prieskonis	8.7.22
sūrio raugas	7.6.2
sūrio slėgimas	7.7.8
sūrio susislėgimas	7.7.7
sūriui tinkamas pienas	7.6.1
sutirštėjimas	6.10.11
sutirštinta saldinta grietinėlė	6.8
sutirštintas pienas	6.2
sutirštintos saldintos pasukos	6.9
sutrauka	4.16
sutraukos pjaustymas	7.7.3
sviestas	8.1.1
sviesto gaminys	8.1.6
sviesto milteliai	8.6

Š

šarmo prieskonis	7.8.23
------------------	--------

šiluminis apdorojimas	1.61	U	
šliužo fermentas	7.6.5	UF	1.65
šliužo fermento pakaitalas	7.6.6	ultraaukšta temperatūra (UAT)	
šutinimas	1.60	apdorota grietinėlė	3.8
T		ultraaukšta temperatūra (UAT)	
tarifinė kvota	10.34	apdorotas pienas	2.16
tašumas	7.8.24	ultrafiltravimas	1.65
tašus, lipnus	8.7.15	užšalimo taškas	1.66
tepamasis lydytas sūris	7.5.1	V	
tepamieji pieno riebalai	8.1	valstybinis veterinarijos	
terminis apdorojimas	1.61	gydytojas	10.39
termiškai apdorotas jogurtas	4.12	varškė	4.14
termiškai apdorotas jogurtas		varškės sūris	4.15
su priedais	4.13	varškėtumas	6.10.12
termizavimas	1.62	veterinarinė patikra	10.40
termizuotas pienas	2.14	vidutinio riebumo sūris	7.2.3
tiesiogiai parduotas kiekis	10.35	visiškai dehidratuotas pienas	6.3
tiesioginė išmoka už pieną	10.36	vitaminingas pienas	2.19
tiesioginis vartojimas	10.37	X	
tik ką pamelžtas pienas	2.2	X proc. riebumo tepami pieno	
tikslinė kaina	10.38	riebalai (pieno pasta)	8.1.5
tinkliškas išakijimas	7.8.25	X proc. riebumo tepūs	
tirpumo indeksas	1.31	riebalų mišiniai	2.9.1.4
titruojamasis rūgštingumas	1.63	Ž	
tradiciniai gaminiai	1.64	žalias karvių pienas	2.2.3
trapus, purus	8.7.13	žuvies prieskonis	2.6.10.13
trupumas	7.8.26		
tuštuminis išakijimas	7.8.27		

ANGLIŠKŲ TERMINŲ RODYKLĖ

A		butter powder	8.6
		butter preparation	8.1.6
acid	8.7.23	buttermilk	8.4
acid coagulum	4.17	buttermilk powder	6.7
acid whey	5.3	butteroil; butter oil	8.3
acidified cream	3.4		
acidified milk	4.1	C	
acidity degree; degree of acidity	1.63	cheddaring	7.7.5
acidophilin	4.9	cheese	7.1
acidophilus milk	4.3.3	cheese curing	7.7.11
acidophilus milk product	4.4	cheese grain treatment	
acidophilus-yeast milk	4.6	after/before/during scalding	7.7.4
additional import duties	10.20	cheese in brine	7.1.3
additional levy, supperlevy	10.19	cheese melting	7.7.12
adulterated milk	2.20	cheese milk	7.6.1
advanced fixing certificate	10.3	cheese pressing	7.7.8
aflatoxin	1.1	cheese processing	7.7.12
albuminous curd; albumin-rich curd	5.10	cheese ripening	7.7.11
alkaline flavour	7.8.23	cheese starter	7.6.2
		cheese without eyes	7.8.1
B		cheesy, lactic cheese flavour	8.7.22
baby milk	2.18	chemical flavour	7.8.4
bactericidal phase	1.7	chemical flavour	8.7.36
bactofugation	1.8	clarified whey	5.5
bitter flavour	7.8.7	cleaning of milk	1.45
blended spread X %	9.1.4	clotting of milk	7.7.2
blind cheese	7.8.1	coagulum	4.16
blister	7.8.20	coarse, bitter	8.7.32
blowing (of milk tins)	6.10.2	coliforme	1.25
body firmness	7.8.8	collected (bulk) milk	2.4
brine salting	7.7.10	collection centre	10.26
buying-in	10.7	commercial sterility	1.46
bulgaricus milk	4.3.4	composite milk product	1.59
butter	8.1.1	concentrated butter	8.3
		concentrated starter	7.6.3
		condensed milk	6.2

consistency	1.24
cooked flavour	8.7.25
cooling	1.5
cottage cheese	4.15
cow of a beef breed	10.15
cracked rind	7.8.22
cream	3.1, 3.5.1
cream milk powder	6.3.4
creamed whey cheese	5.13.1
crumbling texture	7.8.26
cultured butter	8.1.9
cultured cream	3.2
cultured cream butter	8.1.9
cultured milk	4.3.1
cultured milk product	4.1
cultured stewed milk	4.3.5
curd	4.14
curdyness	6.10.12
cured cheese	7.5.1
cured cheese	7.5.1
curing agent	7.6.7
cutting of curd	7.7.3

D

day of commencement of contractual storage	10.31
dairy herd	10.14
dairy premium	10.36
dairy product	1.42
dairy spread X %	8.1.5
dairying	1.37
darkening	6.10.8
deformed cheese	7.8.5
deliveries	10.27
deodorization	1.11
diafiltration	1.12
direct consumption	10.37

direct sales	10.35
DM	1.51
double cream	3.5.5
dry matter	1.51
dry salting	7.7.9
dried butter	8.6
dried buttermilk	6.7
dried cream	6.4
dried cultured milk products	6.5
dried high-fat milk	6.3.4
dried ice-cream mix	6.6
dried milk	6.3
dried partly skimmed milk	6.3.3
dried skim milk	6.3.2
dried whey	5.12
dried whole milk	6.3.1
drinking milk	2.9
DSM	6.3.2

E

equivalent in milk products	10.25
export licence with advanced fixing of the refund	10.3
export refunds, export subsidies	10.2
ED	1.14
eyeless cheese	7.8.1
eyes which have caved in	7.8.25
elektrodialysis; ED	1.14
energy value	1.15
extra hard cheese	7.4.1
extraneous water	2.21

F

farmer cheese	4.15
fat blend	9.1.1
fat content	1.50
feed flavour	6.10.7, 7.8.17, 8.7.31

fermentation	1.48	high fat milk powder	6.3.4
fermented milk product	4.1	hyperfiltration	1.4
fermented milks	4.3	holding	10.24
firm / semi-hard cheese	7.4.3	homogenization	1.19
fishy flavour	6.10.13		
flat flavour	8.7.18	I	
flavour of ammonia	7.8.2	import year	10.10
flavoured yoghurt	4.11	in-container sterilization	1.57
food additive	1.28	infant milk	2.18
foreign flavour	8.7.20	inhibitor	1.21
foreign matter	8.7.10	inoculation	1.47
freezing point, FP	1.66	insolubility index	1.31
fresh cheese	4.15	instant dried milk	6.5
fresh cheese	7.1.4	instant whole milk powder	6.5
fresh cheese	7.5.2	intervention price	10.5
freshly drawn milk	2.2	iodine number	1.22
friability; friable texture	7.8.19	iodine value	1.22
full fat cheese	7.2.2	yeasty	8.7.24
full fat whey cheese	5.13.1	yogurt heat treated after fermentation	4.12
G		yogurt with additives heat treated after fermentation	4.13
gas hole	7.8.27	yogurt; yoghurt; yogourt	4.10
granular	8.7.9		
H		K	
half cream	3.5.2	kefir; kephir	4.3.2
half-fat blend	9.1.3	koumiss	4.7
half-fat butter	8.1.4	koumiss from cow milk	4.8
hard	8.7.16		
hard cheese	7.4.2	L	
heat treatment	1.61	lactic acid bacteria	1.43
heavy whipping and whipped cream	3.5.4	lactic acid fermentation	1.36
hermetically sealed container	1.18	lactic cheese	7.5.2
HF	1.4	lactose	1.27
hydrogen ion concentration	1.2	last day of contractual storage	10.32
high fat cheese	7.2.1	lithuanian butter "Valstiečių"	8.1.2
		loose (free) moisture	8.7.1

M		non standardized whole milk	2.10.2
malty	8.7.35	not uniform	8.7.2
marketing measures,		nutrition value; nutritive value	1.29
disposal measures	10.22	O	
mealy texture	7.8.12	odour	1.26
medium fat cheese	7.2.3	official veterinarian	10.39
melted cheese	7.5.1	oil separation	8.7.6
metallic flavour	6.10.4	oily, fishy	8.7.28
MFFB	7.3	organoleptic examination	1.23
milk	2.1	over thickened	6.10.11
milk based product	1.38	overcoloured	8.7.7
milk clotting enzyme	7.6.4	oversalted	8.7.33
milk for the manufacture		oxidized flavour,	
of milk-based products	2.6	metallic flavour	8.7.30
milk mix	2.7	P	
milk off-grade	2.5	paleness	7.8.3
milk permeate	1.40	partially skimmed cheese	7.2.4
milk powder	6.3	partly dehydrated milk	6.2
milk product	1.42	partly skimmed milk powder	6.3.3
milk retentate	1.39	partly skimmed milk powder	6.3.3
milk separation	1.44	pasteurization	1.32
milk sugar	1.27	pasteurized cream	3.6
milk-based products		pasteurized milk	2.13
with traditional characteristics	1.20	pasty; doughy, greasy	8.7.14
moisture content	1.13	peroxidase	1.33
moisture on fat free basis	7.3	peroxidase activity test	1.34
mottled, marbled	8.7.4	peroxide value	1.35
mould ripened cheese	7.1.2	pH	1.2
mouldy	8.7.11	phosphatase	1.16
mouldy flavour	8.7.26	phosphatase activity	1.17
moulding of cheese	7.7.6	pin hole	7.8.21
musty flavour	6.10.6, 7.8.16	plate colony count; plate count	1.10
musty-flat, putrid	8.7.34	powdered cream	6.4
N		powdered curdled milk	6.5
national quality class	10.17	powdered milk	6.3
national reserve	10.18		
non fat dried milk	6.3.2		

precipitation of the crystals of saccharose	6.10.9	ripening of milk	7.7.1
preserved milk products	6.1	rubbery texture	7.8.24
private storage	10.28		
processed cheese	7.5.1	S	
processed cheese food,		sandiness	6.10.5
processed cheese spread	7.5.2	scorched flavour	8.7.25
processed cheese preparation	7.5.2	semi-skimmed milk	2.11
producer	10.4	semi-soft cheese	7.4.4
protein content	1.9	sensory evaluation	1.23
protein enriched cultured cream	3.3	sensory evaluation	1.23
protein enriched milk	2.17	serum butter	8.1.7
public storage	10.6	short, brittle, crumbly	8.7.13
purchaser	10.33	syneresis	4.18
		skim cheese	7.2.5
Q		skimmed milk powder;	
quantities entering	10.12	skimmilk powder	6.3.2
quantities leaving	10.11	skimmed milk; skimmilk;	
		skim milk	2.12
R		skimmed whey cheese	5.13.2
ragged holes	7.8.15	SMP	6.3.2
rancid	8.7.27	soft	8.7.17
rancid flavour	6.10.1	soft body	7.8.13
raw milk	2.3	soft cheese	7.4.5
recombined milk product	1.3	solubility index	1.31
reconstituted milk	1.49	somatic cells	1.53
reduced solubility	6.10.10	sour cream butter	8.1.9
reference quantity	10.23	speckled	8.7.5
rendered butter	8.2	speckled chees	7.8.6
renet whey	5.2	spongy texture	7.8.9
rennet substitute	7.6.6	spontaneous pressing of cheese	7.7.7
rennin	7.6.5	spreadable milk fats	8.1
renovated butter	8.5	stabilizer	1.54
representative price	10.29	stale	8.7.21
reverse osmosis, RO	1.4	standard plate count	1.10
rind rot	7.8.18	standardization of milk	1.41
ripened cheese	7.1.1	standardized milk	2.8
		standardized whole milk	2.10.1
		staphylococcus aureus	1.6

starter, starter culture	4.2	total aggregate measurement	
sterilization	1.55	of support [Total AMS]	10.1
sterilization in ultrahigh		total count (<i>microbial</i>)	1.10
temperature treatment	1.58	traditional products	1.64
sterilized cream	3.7	trigger prices	10.16
sterilizing effect	1.56	two coloured	8.7.2
sterillized milk	2.15		
stewing	1.60	U	
sticky	8.7.15	UHT milk	2.16
stickiness	7.8.11	ultra heat treated cream (UHT)	3.8
storage lot	10.30	ultra pasteurized cream	3.8
streaky butter	8.7.3	ultrafiltration; UF	1.65
sucler cow	10.13	unclarified whey	5.4
sweet cream butter	8.1.8	unclean	8.7.19
sweetened acidophilus milk	4.5	uncured cheese	7.5.2
sweetened condensed buttermilk	6.9	undissolved salt	8.7.12
sweetened condensed cream	6.8	uneven oponness;	
sweetened condensed milk	6.2.5	uneven holeyness	7.8.14
sweetened condensed partly		unripened cheese	7.1.4, 7.5.2
skimmed milk	6.2.7	unripened cheese	7.5.2
sweetened condensed		unsweetened condensed	
skimmed milk	6.2.6	high-fat milk	6.2.4
		unsweetened condensed milk	6.2.1
T		unsweetened condensed partly	
taking over into intervention	10.9	skimmed milk	6.2.3
taking over of products sold		unsweetened condensed	
from intervention	10.8	skimmed milk	6.2.2
tallowy	8.7.29	uperized milk	2.16
tallowy flavour	6.10.3, 7.8.10	V	
target prices	10.38	vacuum deaeration	1.11
tariff quota	10.34	veterinary check	10.40
taste	1.52	vitamin-enriched milk;	
the day an application for a licence		vitamin-fortified milk	2.19
or certificate is lodged	10.21	vitaminized milk	2.19
thermization	1.62		
thermized milk	2.14	W	
three-quarter-fat blend	9.1.2		
three-quarter-fat butter	8.1.3	weak (open texture)	8.7.8

whey	5.1	whey protein paste	5.11
whey butter	8.1.7	whipping and whipped cream	3.5.3
whey cheese	5.13	whole milk	2.10
whey drink	5.6	whole milk powder; WMP	6.3.1
whey permeate	5.9	whole milk product	1.30
whey powder	5.12	without flavour	8.7.18
whey protein	5.7	WP	5.7
whey protein concentrate	5.8		

PRANCŪZIŠKŲ TERMINŲ RODYKLĖ

A

acheteur	10.33
acidophile	4.9
additif alimentaire	1.28
adhérence	7.8.11
affinage du fromage	7.7.11
aflatoxine	1.1
agent de maturation	7.6.7
albumineux caillé	5.10
année d'importation	10.10

B

babeurre	8.4
babeurre concentré sucré	6.9
babeurre en poudre	6.7
bactéricide phase	1.7.
bactofugation	1.8.
bétail bringé; bétail tacheté	8.7.5
beurre	8.1.1
beurre de crème acide;	
beurre de crème mûrie	8.1.9
beurre de crème douce	8.1.8
beurre de sérum	8.1.7
beurre en poudre	8.6
beurre fondu	8.2

beurre fondu	8.3
beurre recombinaison	8.5
beurre strié	8.7.3
beurre trop salé	8.7.33
blister	7.8.20
boisson à base de sérum	5.6
bombage	6.10.2
boursoufflure	7.8.20
bringé	8.7.4

C

caillage du lait	7.7.2
caillé	4.14
caillé acide	4.17
caoutchouteux texture	7.8.24
cellules somatiques	1.53
centre de collecte	10.26
certificat d'exportation	
comportant la fixation	
à l'avance de la restitution	
pour l'exportation	10.3
certificats d'exportation	
et de préfixation	10.3
charges d'importation additionnelles	10.20
cheddarisation	7.7.5
cheptel laitier	10.14
chymosine	7.6.5

classe nationale de qualité	10.17
coagulum	4.16
coliforme	1.25
collante	8.7.15
commercialisation	10.22
concentrate de protéines	
de sérum	5.8
concentration en ion hydrogène	1.2
consistance	1.24
consommation directe	10.37
contingents tarifaires	10.34
contributions supplémentaires	10.19
contrôle vétérinaire	10.40
crème	3.1, 3.5.1
crème acidifiée	3.4
crème acidifiée	3.2
crème concentré sucrée	6.8
crème en poudre	6.4
crème épaisse (crème plastique)	3.5.4
crème enrichi en protéine	
acidifiée	3.3
crème fouettée	3.5.3
crème pasteurisé	3.6
crème stérilisé	3.7
crème UHT	3.8
croûte gercée	7.8.22

D

date de transmission intervention	10.9
date de transmission denrées	
agricoles de agence intervention	10.8
décaillage	7.7.3
degré en acidité	1.63
demi crème	3.5.2
demi matière grasse composée	9.1.3
demi-beurre	8.1.4
désodorisation; dégazage	1.11
diafiltration	1.12

double crème	3.5.5
dure crème	8.7.16

E

eau ajoutée	2.21
eau libre dans le beurre	8.7.1
ED	1.14
effect stérilisateur	1.56
elektrodialyse	1.14
ensemencement	1.47
enzyme coagulante pour le lait	7.6.4
épaississement	6.10.11
équivalent en produits laitiers	10.25
examen organoleptique	1.23
exploitation	10.24

F

fermentation	1.48
fermentation lactique	1.36
ferments lactiques	1.43
fermeté de la pâte	7.8.8
flochage; bombage	6.10.2
friable texture	7.8.26
friable; grumeleux; cassant	8.7.13
fromage	7.1
fromage à pâte demi-dure	7.4.3
fromage à pâte dure	7.4.2
fromage à pâte ferme	7.4.4
fromage à pâte molle	7.4.5
fromage à râper	7.4.1
fromage affiné au moyen	
de moisissures	7.1.2
fromage affiné dans la saumure	7.1.3
fromage affiné	7.1.1, 7.5.1
fromage allégé	7.2.4
fromage aveugle	7.8.1
fromage blanc	7.1.4, 7.5.2

fromage de caillé acide (lactique); fromage blanc	4.15	goût saponifié; goût de savon	7.8.23
fromage de sérum	5.13	goût; saveur	1.52
fromage de sérum de crème	5.13.1	grain du fromage brassage après/avant/pendant le feu	7.7.4
fromage de sérum écrémé	5.13.2	granule	8.7.9
fromage déformée	7.8.5		
fromage extra gras	7.2.1	H	
fromage fondu	7.5.1	hyperfiltration	1.4
fromage gras	7.2.2	homogénéisation	1.19
fromage maigre	7.2.5	humidité du produit dégraissé	7.3
fromage mi-gras	7.2.3		
fromage sans ouvertures	7.8.1	Y	
fromage tacheté	7.8.6	yaourt	4.10
fusion du fromage	7.7.12	yaourt aromatisé	4.11
		yaourt avec les suppléments, traité thermiquement après fermentation	4.13
G		yaourt traité thermiquement après fermentation	4.12
goût	1.52	yeux aplatis	7.8.25
goût de fourrage	6.10.7	yeux déchiquetés	7.8.15
goût de malt; saveur maltée	8.7.35	impur	8.7.19
goût amer	7.8.7, 8.7.32	in-container stérilisateur	1.57
goût ammoniaque	7.8.2	indicateurs de la falcification du lait	2.21
goût chimique	7.8.4, 8.7.36	indice de peroxyde	1.35
goût de cuit; goût de brûlon	8.7.25	indice d'iode	1.22
goût de fourrage	8.7.31	inegal ouverture	7.8.14
goût de fromage	8.7.22	inhibiteur	2.1.21
goût de gras	8.7.28	inoculation	1.47
goût de levure	8.7.24		
goût de moisi	6.10.6, 8.7.26	J	
goût de poisson	6.10.13	jour de commencement du stockage contracte	10.31
goût de suif	6.10.3, 7.8.10	jour de dépôt de la demande de certificat	10.21
goût et odor de fourrage	7.8.17	jour dernier du stockage contracte	10.32
goût et odor de renfermé	7.8.16		
goût étranger	8.7.20		
goût evente	8.7.21		
goût fade	8.7.18		
goût métallique	6.10.4		
goût oxydé, goût métallique	8.7.30		
goût rance	6.10.1, 8.7.27		

K

kéfir	4.3.2
koumis	4.7
koumis de lait de vache	4.8

L

l'indice d'insolubilité,	
l'indice d'solubilité	1.31
la valeur énergétique	1.15
lactosérum sec;	
poudre de lactosérum	5.12
lait	2.1
lait à boire	2.9
lait à infantile	2.18
lait collectif; lait de mélange	2.4
lait concentré stérilisé;	
lait concentré non sucré	6.2.1
lait concentré surcé;	
lait condensé	6.2.5
lait cru	2.3
lait cuisson lente acidifiée	4.3.5
lait de conserve	6.1
lait de fromagerie	7.6.1
lait demi-écrémé	2.11
lait destiné à la fabrication	
de produits à base de lait	2.6
lait écrémé	2.12
lait écrémé concentré non sucré	6.2.2
lait écrémé concentré surcé	6.2.6
lait écrémé en poudre	6.3.2
lait en poudre; lait sec;	
poudre de lait	6.3
lait enrichi en protéine	2.17
lait enrichi en vitamine(s);	
lait vitaminé	2.19
lait entier	2.10
lait entier non standardisé	2.10.2
lait entier standardisé	2.10.1
lait fermenté	4.3.1

lait fermenté à l'acidophilus	
et lemre	4.6
lait fermenté par	
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	4.3.4
lait fraîchement trait	2.2
lait frauduleux	
mouillage du lait	2.24
lait grasse concentré non sucré	6.2.4
lait pasteurisé	2.13
lait recombinaison	1.3
lait reconstitué	1.49
lait sans sorte	2.5
lait semi - écrémé	
concentré non sucré	6.2.3
lait semi - écrémé	
concentré surcé	6.2.7
lait semi déshydraté,	
lait concentré	6.2
lait standardisé	2.8
lait stérilisé	2.15
lait thermisé	2.14
lait upérisé	2.16
laiterie	1.37
laitier fermenté à l'acidophilus	4.3.3
laits acidifiés	4.3
laits fermentés	4.3
le prix majoré	10.16
les achats	10.7
les produits laitiers avec	
la particularité traditionnelle	1.20
les ventes directes	10.35
levain	4.2
levain à fromage	7.6.2
levain concentré	7.6.3
livraison	10.27

M

mabré	8.7.2
matière étrangère	8.7.10

matière grasse composée	9.1.1	pH	1.2
matière grasse laitière		phosphatase	1.16
à tartiner X %	8.1.5	point de congélation	1.66
matière grasse liquide	8.7.6	poudre de lait écrémé;	
matière sèche; MS	1.51	poudre de lait maigre	6.3.2
matières grasses laitières		poudre de lait entier	6.3.1
tartinables	8.1	poudre de lait instantanée	6.5
mélange de matières grasses		poudre de lait partiellement	
à tartiner %	9.1.4	écrémé	6.3.3
meuble texture	7.8.19	poudre de lait semiécrémé	6.3.3
mille trous	7.8.21	poudre grasse	6.3.4
mix de crème glacée en poudre	6.6	poudre maigre	6.3.2
mix laitier	2.7	pourriture de la croûte	7.8.18
moisi	8.7.11	préparations à base de fromage	
mou	8.7.17	fondue	7.5.1
mouillage du lait	2.20	pressurage du fromage	7.7.8
moulage du fromage	7.7.6	prise du lait	7.7.2
mûrissement du lait	7.7.1	prix d'intervention	10.5
N		prix indicatif	10.38
nettoyage du lait	1.45	prix représentatif	10.29
normalisation du lait	1.41	producteur	10.4
numération en boîte de Pétri	1.10	produit à base de lait	1.38
numération totale	1.10	produit de beurre	8.1.6
O		produit de lait	1.42
obscurcissement	6.10.8	produit de lait entier	1.30
odeur	1.26	produit laitier composite	1.59
osmose inverse	1.4	produit laitier fermenté	4.1
P		produit laitier fermenté	
pâleur	7.8.3	à l'acidophile	4.4
pasteurisation	1.32	produits du lait fermenté	
pâte de protéines de sérum	5.11	en poudre	6.5
pâte lâche; texture ouverte	8.7.8	protéine sérique; protéine	
pâte molle	7.8.13	de sérum	5.7
perméat de lait	1.40	PS	5.7
perméat de sérum	5.9	Q	
peroxydase	1.33	quantité entrée	10.12
		quantité sortie	10.11
		quantités de référence	10.23

R

recherche de la phosphatase	1.17
récepteur hermétiquement clos	1.18
refroidissement	1.5
repeint	8.7.7
réserve nationale	10.18
restitutions aux exportation, subvention de l'exportation	10.2
référé de lait	1.39

S

salage à sec	7.7.9
saumurage	7.7.10
saveur putride	8.7.34
sel non dissous	8.7.12
separation du lait	1.44
séroprotéine	5.7
sérum acide	5.3
sérum clarifiée	5.5
sérum non clarifiée	5.4
sérum présure (<i>doux</i>)	5.2
sérum; lactosérum	5.1
synerese	4.18
solubilité réduite	6.10.10
sortie des cristaux de saccharose	6.10.9
spontané pressurage du fromage	7.7.7
stabilisant; stabilisateur	1.54
staphylococcus aureus	1.6
stérilisation	1.55
stérilisation à la température	1.58
à ultrahaute température	1.57
stérilisation en boîte	1.46
stockage lot	10.30
stockage privé	10.28
stockage public	10.6
succédané de présure	7.6.6

sucré de lait	1.27
sucré lait fermenté à l'acidophilus	4.5
suiféux	8.7.29

T

tacheté; bringé	8.7.4
teneur en eau; teneur en humidité	1.13
teneur en germes	1.10
teneur en matière grasse	1.50
teneur en protéines	1.9
test de recherche de la peroxydase	1.34
texture farineuse	7.8.12
texture floconneuse.	6.10.12
texture ouverte	8.7.8
texture pâteuse; graisseuse	8.7.14
texture sableuse	6.10.5
texture spongieuse	7.8.9
thermisation	1.62
total aggregate mesurage de support	10.1
traditionnel produits	1.64
traitement thermique	1.61
trois quarts beurre	8.1.3
trois quarts matière grasse composée	9.1.2
trou dans fromage	7.8.27

U

ultrafiltration; UF	1.65
une prime aux produits laitiers	10.36

V

vache allaitante	10.13
vache de la race à viande	10.15
valeur nutritive	1.29
vétérinaire officiel	10.39

LITERATŪRA

1. ŽŪM 1999-05-20 įsakymas Nr. 210 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. 46-1467)
2. ŽŪM 2000-02-22 įsakymas Nr. 54 „Dėl privalomųjų kokybės reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. 18-453)
3. ŽŪM 2000-05-22 įsakymas Nr. 156 „Dėl pieno terminų vartojimo techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2000, Nr. 42-1214)
4. ŽŪM 2000-06-19 įsakymas Nr. 188 „Dėl dehidratuoto konservuoto pieno, skirto žmonėms vartoti, techninio reglamento patvirtinimo“. (Žin., 2000, Nr. 52-1514)
5. ŽŪM 2001-03-23 įsakymas Nr. 72. „Dėl žalio ir termiškai apdoroto pieno analizės metodų taikymo techninio reglamento patvirtinimo“ (Žin., 2001, Nr. 28–914)
6. ŽŪM 2001-05-09 įsakymas Nr. 146 „Dėl naujos Pieno supirkimo taisyklių redakcijos patvirtinimo“ (Žin., 2001, Nr. 40 –1406)
7. Higienos norma HN 26:1998 „Maisto žaliavos ir produktai. Didžiausias leidžiamas mikrobino užterštumo lygis“
8. Higienos norma HN 53:1998 „Leidžiami vartoti maisto priedai“
9. Higienos norma HN 54:1998 „Didžiausios leidžiamos cheminių teršalų koncentracijos ir didžiausi leidžiami užterštumo radioaktyviaisiais izotopais lygiai“
10. Lietuvos standartas LST 1318:1993 „Pienininkystė. Nenugriebto pieno produktai. Terminai ir apibrėžimai“
11. Lietuvos standartas LST 1317:1993 „Pienininkystė. Sviestas. Terminai ir apibrėžimai“
12. Lietuvos standartas LST 1347:1994 „Sūrininkystė. Terminai ir apibrėžimai“
13. Lietuvos standartas LST 1348:1994. „Pienininkystė. Pieno konservai. Terminai ir apibrėžimai“
14. LST ISO 1740 „Pieno riebalų produktai ir sviestas. Riebalų rūgštingumo nustatymas (pamatinis metodas)“
15. LST EN ISO 3960 „Gyvuliniai ir augaliniai riebalai ir aliejus. Peroksidų skaičiaus nustatymas“
16. LST EN ISO 133661-1 „Somatinių ląstelių skaičiavimas. 1-oji dalis. Mikroskopinis metodas“

17. International Standard ISO 5492. Sensory analysis. Vocabulary
18. International Standard ISO 8156. Dried milk and dried milk products. Determination of insolubility index
19. Council Directive 76/118/EEC of 18 December 1975 on the approximation of the laws of the Member States relating to certain partly or wholly dehydrated preserved milk for human consumption
20. Council Directive 89/107/EEC on the approximation of the laws of the Member States concerning food additives authorized for use in foodstuffs intended for human consumption
21. Council Directive 89/662/EEC of 11 December 1989 concerning veterinary checks in intra-Community trade with a view to the completion of the internal market
22. Council Directive 92/12/EEC of 25 February 1992 on the general arrangements for products subject to excise duty and on the holding, movement and monitoring of such products
23. Council Directive 92/46/EEC of June 1992 laying down the health rules for the production and placing on the market of raw milk, heat treated milk and milk-based products
24. European Parliament and Council Directive No 95/2/EC on food additives other than colours and sweeteners
25. Council Regulation (EEC) No 1078/77 of 17 May 1977 introducing a system of premiums for the non-marketing of milk and milk products and for the conversion of dairy herds
26. Commission Regulation (EEC) No 2191/81 of 31 July 1981 on the granting of aid for the purchase of butter by non-profit-making institutions and organisations
27. Council Regulation (EEC) No 3950/92, of 28 December 1992, establishing an additional levy in the milk and milk products sector
28. Commission Regulation (EEC) No 536/93 of 9 March 1993 laying down detailed rules on the application of the additional levy on milk and milk products
29. Commission Regulation (EEC) No 1756/93 of 30 June 1993 fixing the operative events for the agricultural conversion rate applicable to milk and milk products
30. Council Regulation (EC) No 2991/94 of 5 December 1994 laying down standards for spreadable fats

31. Commission Regulation (EC) No 1598/95 of 30 June 1995 laying down detailed rules for the application of the arrangements for additional import duties in the milk and milk products sector
32. Commission Regulation (EEC) No 3143/85 of 11 November 1985 on the sale at reduced prices of intervention butter intended for direct consumption in the form of concentrated butter
33. Council Regulation (EC) Nr. 2597/97 laying down additional rules on the common organization of the market in milk and milk products for drinking milk
34. Commission Regulation (EC) Nr.2535/2001 of 14 December 2001 laying down detailed rules for applying Council Regulation (EC) No. 1255/1999 as regards the import arrangements for milk and milk products and opening tariff quotas
35. Council Regulation (EC) No. 1254/1999 on the common organisation of the market in beef and veal
36. Council Regulation (EC) No 1255/1999 of 17 May 1999 on the common organisation of the market in milk and milk products
37. 1256/1999 Council Regulation (EC) No 1256/1999 of 17 May 1999 amending Regulation (EEC) No 3950/92 establishing an additional levy in the milk and milk products sector
38. 1498/1999 Commission Regulation (EC) No 1498/1999 of 8 July 1999 laying down rules for the implementation of Council Regulation (EEC) No 804/68 as regards communications between the Member States and the Commission in the milk and milk products sector
39. Commission Regulation (EC) Nr.2771/1999 of 16 December 1999 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No. 1255/1999 as regard intervention on the market in butter and cream
40. Commission Regulation (EC) No 214/2001 of 12 January 2001 laying down detailed rules for the application of Council Regulation (EC) No 1255/1999 as regards intervention on the market in skimmed-milk powder.
41. 1291/2000 Commission Regulation (EC) No 1291/2000 of 9 June 2000 laying down common detailed rules for the application of the system of import and export licences and advance fixing certificates for agricultural products
42. WTO Agreement on Agriculture
43. 91/180/EEC: Commission Decision of 14 February 1991 laying down certain methods of analysis and testing of raw milk and heat-treated milk.

44. 97/80/EC: Commission Decision of 18 December 1996 laying down provisions for the implementation of Council Directive 96/16/EC on statistical surveys of milk and milk products
45. Codex General Standard for the use of Dairy Terms. Codex Stan 206-1999
46. Codex Standard for milk powders and cream powder. Codex Stan 207-1999
47. Codex Group Standard for cheeses in brine. Codex Stan 208-1999
48. Codex General Standard for Cheese. Codex Stan A-6-1978, Rev.1-1999
49. Codex Standard for Whey Cheese. Codex Stan A-7-1978, Rev.1-1999
50. Codex General Standard for named variety process(ed) cheese and spreadable process(ed) cheese. Codex Stan A-8(a)-1978.
51. Codex General Standard for process(ed) cheese and spreadable process(ed) cheese. Codex Stan A-8(b)-1978.
52. Codex General Standard for process(ed) cheese preparations. Codex Stan A-8(c)-1978.
53. Codex standard for cream for direct consumption. Codex Stan A-9-1976.
54. Codex Standard for yoghurt (yogurt) and sweetened yoghurt (sweetened yogurt). Codex Stan A-11(a)-1975.
55. Codex Standard for flavoured yoghurt (yogurt) and products heat-treated after fermentation. Codex Stan A-11(b)-1976.
56. Dairy Processing Handbook. Tetra Pak Processing Systems AB. LP Grafiska AB. 1995. P. 428.
57. Dictionary of Dairy Terminology. International Dairy Federation. Elsevier Scientific Publishing Company. Amsterdam/Oxford/New York. 1983. P. 328.
58. Gražina.Kačerauskienė „Pieno ir jo produktų cheminės analizės metodai". Lietuvos maisto institutas. Kaunas 1999
59. V. Skimundris. Pienininkystė. Vadovėlis aukštosioms mokykloms. V.: Valstybinė mokslo ir enciklopedijų leidykla, 1993-246.
60. J. Dukštas, D. Kačerauskis, A. Liutkevičius, R. Ramanauskas. Pieno perdirbimo technologija, - V.: MII IĮ „Mokslo aidai". 1994.-392 p.
61. Lietuvos Respublikos kombinuotosios muitų tarifų ir užsienio prekybos statistikos nomenklatūra (Žin., 1999, Nr. 111-3254).