



Laidiens: 15.07.2016., Nr. 135
Oficiālās publikācijas Nr.: 2016/135.1

Rīg

Grozījumi Ministru kabineta 2014. gada 12. augusta noteikumos Nr. 461 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ie uzraudzības un kontroles kārtība"

Izdoti s

Izdarīt Ministru kabineta 2014. gada 12. augusta noteikumos Nr. 461 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība" (Latvijas
210. nr.) šādus grozījumus:

1. Svītrot 5.3.1.2. apakšpunktu.

2. Svītrot 5.¹ punktu.

3. Izteikt 13.1. apakšpunktu šādā redakcijā:

"13.1. par bioloģiskās lauksaimniecības shēmu – shēmas produkta nosaukumu, operatora nosaukumu vai vārdu un uzvārdu, datumu, kad operators uzsācis un pārtraucis darb
lauksaimniecības primāro produktu ražotāju skaitu, kuri piegādā tos bioloģiskās lauksaimniecības apstrādes vai pārstrādes uzņēmumam vai kooperatīvam, kurš nodrošina pr
(turpmāk – izejvielu piegādātājs);".

4. Izteikt 23. punktu šādā redakcijā:

"23. Produkts atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām, un to marķē ar šo noteikumu 5. pielikuma II sadaļā minēto norādi, ja tā ražošanā ir ievērotas šo noteikur
minētās prasības un vismaz 75 procenti no produkta ražošanā izmantotajām izejvielām (izņemot ūdeni, sāli un cukuru) ir iegūtas vienā Eiropas Savienības dalībvalstī vai reģi
izcelsmes valsts vai reģions."

5. Aizstāt 1. pielikuma 9. punktā vārdus "Alus, iesals un kvasa dzērieni" ar vārdiem "Alus, kvass un iesala dzēriens".

6. Izteikt 4. pielikumu šādā redakcijā:

Kopsavilkums par nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā realizētiem produktiem

Nr. p. k.	Operatora vārds, uzvārds vai nosaukums	Nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā saražotās produkcijas apjoms (t)												pi be
		piens, svaigpiens un piena produkti	liellopu, cūku, kazu, aitu gaļa un tās produkti	putnu gaļa un tās produkti	olas	medus un biškopības produkti	graudaugi un to produkti	eļļas augi un to produkti	maizes, miltu izstrādājumi un kaņepju pavalgs	alus, kvass un iesala dzēriens	dārzeņi, kartupeļi un to produkti	augļi, ogas un to produkti	zivis un zivju produkti	
	Kopā													

Datums _____

Paraksts _____

7. Izteikt 5. pielikuma 1. punktu šādā redakcijā:

"1. Shēmas norāde ir izvietota tā, lai patērētājs varētu to redzēt un atpazīt:

1.1. uz primārā un (vai) sekundārā iepakojuma;

1.2. sabiedriskās ēdinašanas uzņēmuma ēdienkartē ar atsauci uz konkrēto nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas produktu."

8. Izteikt 6. pielikuma 6. punktu šādā redakcijā:

"6. Piena un piena produktu laboratoriskos izmeklējumus, lai noteiktu atbilstību nekaitīguma kritērijiem atbilstoši Komisijas Regulas (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produkt
I pielikumā noteiktajiem kritērijiem, katram sertificētajam produkcijas veidam veic akreditētā testēšanas laboratorijā ne retāk kā reizi gadā."

9. Papildināt 6. pielikumu ar II¹ nodaļu šādā redakcijā:

"II¹. Prasības liellopu, cūku, kazu, aitu un trušu liemeņiem

- 6.¹ Liellopu, kazu, aitu, cūku un trušu pārvaļāšanas ilgums līdz kautuvei nepārsniedz sešas stundas.
- 6.² Liemeņus un attiecīgo dzīvnieku subproduktus marķē ar šo noteikumu 5. pielikuma II nodaļā minēto norādi, ja dzīvnieki kaušanas brīdī nav vecāki par:
- 6.² 1. 30 mēnešiem – kastrēti vīriešu kārtas liellopi;
- 6.² 2. 24 mēnešiem – liellopi, kas nav minēti šā pielikuma 6.² 1. apakšpunktā;
- 6.² 3. trim mēnešiem – truši.
- 6.³ Liellopu liemeni un sadalīto gaļu marķē ar šo noteikumu 5. pielikuma II nodaļā minēto norādi, ja liemenis saskaņā ar normatīvajiem aktiem par dzīvnieku liemeņu klasifikāciju
- 6.³ 1. pēc uzbūves jeb muskuļaudu novērtējuma – E, U, R vai O klasei;
- 6.³ 2. pēc taukaudu slāņa pakāpes – 2.–3. klasei.
- 6.⁴ Cūkas liemeni un sadalītu gaļu marķē ar šo noteikumu 5. pielikuma II nodaļā minēto norādi, ja saskaņā ar normatīvajiem aktiem par dzīvnieku liemeņu klasifikāciju cūka ir
- vai E klasei vai operators ir norādījis tās atbilstību šādiem rādītājiem:
- 6.⁴ 1. nobarojamā cūka (kaušanas vecums pieci līdz septiņi mēneši) un dzīvnieka kārta. Kautuves īpašnieks vai viņa pilnvarotā persona (turpmāk – kautuves pārstāvis) to norā
- pārvietošanai uz kautuvi, izmantojot elektroniskās paziņošanas sistēmu;
- 6.⁴ 2. dzīvnieka kautsvars ir 70–92 kg. Kautuves pārstāvis to norāda informācijā par kautuvē nokauto lauksaimniecības dzīvnieku, izmantojot elektroniskās paziņošanas sistē
- 6.⁴ 3. vīriešu kārtas dzīvniekiem nav veikta kastrācija, izmantojot imunovakcināciju – kastrāciju ar veterinārajām zālēm, kas satur vielas ar hormonālu iedarbību. Kautuves pā
- dzīvnieku pārvietošanai uz kautuvi, izmantojot elektroniskās paziņošanas sistēmu.
- 6.⁵ Liemeni un sadalītu gaļu marķē ar šo noteikumu 5. pielikuma III nodaļā minēto norādi, ja dzīvnieks audzēts vienā Eiropas Savienības dalībvalstī vai reģionā, bet kauts un s
- dalībvalstī vai reģionā un dzīvnieka liemenis atbilst:
- 6.⁵ 1. šo noteikumu 6.³ 1. un 6.³ 2. apakšpunktā minētajām prasībām – liellops;
- 6.⁵ 2. S vai E klasei pēc muskuļaudu daudzuma saskaņā ar normatīvajiem aktiem par dzīvnieku liemeņu klasifikāciju – cūka.
- 6.⁶ Liemeņu marķēšanā izmanto zīmogu ar šo noteikumu 5. pielikumā minēto norādi.
- 6.⁷ Pirms realizācijas no kautuves pH liemeņu dziļajā muskulatūrā nepārsniedz 5,8.
- 6.⁸ Liellopu liemeņus nav atļauts apstrādāt ar pienskābi."
10. Izteikt 6. pielikuma III nodaļu šādā redakcijā:

"III. Prasības liellopu, cūku, kazu, aitu un trušu gaļas izstrādājumiem un produktiem

7. Liellopu, kazu, aitu, cūku un trušu gaļas produktu un gaļas izstrādājumu ražošanā aizliegts izmantot:
- 7.1. saldētu un atkausētu gaļu (izņemot gadījumu, ja desu ražošanas tehnoloģiskais process paredz gaļu sasaldēt ražošanas vietā līdz –18 °C);
- 7.2. mehāniski atdalītu gaļu;
- 7.3. augu izcelsmes un hidrolizētas dzīvnieku izcelsmes olbaltumvielas;
- 7.4. tauku un ādu emulsijas;
- 7.5. pārtikas piedevas uzglabāšanas laika pagarināšanai, ārējā izskata uzlabošanai, garšas pastiprināšanai (E620 līdz E640) un vēlamo struktūras īpašību nodrošināšanai.
8. Gaļas (izņemot ādu) sastāvā esošo tauku un saistaudu saturs nepārsniedz Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regulas (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas p
- patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direkt
- Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšan
- Nr. 1169/2011) VII pielikuma B daļas 17. punktā noteikto daudzumu, ko operators reizi gadā nosaka akreditētā laboratorijā, un gaļas produkcijā – desās, konservos, gaļas izstr
- gaļas bez ādas.
9. Pievienotais sāls saturs 100 g gaļas produktu un to izstrādājumu nepārsniedz 1,25 g.
10. Operators katrā partijā novērtē gaļas produktu organoleptiskās īpašības, un to rādītāji atbilst šā pielikuma 1. tabulā minētajām prasībām.

Gaļas produktu organoleptiskie rādītāji

Nr. p. k.	Produkts	Rādītājs	Raksturojums
1.	Gaļas kūpinājumi	ārējais izskats	virsmā tīra, sausa, bez gaļas un speķa izrāvumiem, produkta masai nepieļaujot gaiši brūnas līdz brūnai krāsai
		konsistence	elastīga
		izskats griezumā	muskuļaudi vienmērīga krāsojuma, bez pelēkiem plankumiem, taukaudi balti
		smarža un garša	patikama, mēreni sāļa, raksturīga izmantotajām izejvielām, ar garšvielu un dūnu un smakas
2.	Vāritās desas, tostarp cisiņi un sardeles	ārējais izskats	desu virsmā tīra, apvalks nebojāts
		konsistence	elastīga
		smarža un garša	vāji sāļa ar izteiktu garšvielu aromātu un garšu
3.	Pusžāvētās, auksti kūpinātās desas	ārējais izskats	desu virsmā tīra un sausa, apvalks nebojāts, bez salīpumiem
		konsistence	blīva, elastīga, bez redzamiem saistaudiem, speķis vienmērīgi izkliedēts
		pildījuma masas izskats griezumā	pildījuma masa vienmērīgi sajaukta un satur attiecīga lieluma sasmalcinātus
		smarža un garša	tauki balti vai ar sārtu nokrāsu, aromātiskā kūpinājuma un garšvielu smarža,

11. Mitruma saturs gatavajā produktā nepārsniedz:
- 11.1. vāritajās desās, tostarp cisiņos un sardelēs, – 70 %;
- 11.2. pusžāvētajās desās – 45 %;
- 11.3. auksti kūpinātajās desās – 30 %;
- 11.4. liellopu un cūkgaļas produktos – 75 %.
12. Šo noteikumu 11.1., 11.2. un 11.3. apakšpunktā minētie produkti ir tikai dabīgā un ēdamā kolagēna apvalkā vai bez apvalka.
13. Gaļas produktu kūpināšanas procesā izmanto tikai lapu koksni, neizmantojot kūpināšanas aromatizētājus.
14. Kūpināto gaļu un kūpinātas gaļas produktus operators vismaz reizi gadā nodod pārbaudei akreditētā testēšanas laboratorijā. Pārbaudāmie rādītāji un to norma ir šāda:
- 14.1. kūpinātā gaļā un kūpinātas gaļas produktos benzo(a)pirēna daudzums nepārsniedz 2 µg/kg, kā arī benzo(a)pirēna, benz(a)antracēna, benzo(b)fluorantēna un krizēna kopējais daudzums nepārsniedz 12 µg/kg;
- 14.2. tradicionāli kūpinātā gaļā un kūpinātas gaļas produktos, kas ir kūpināti un paredzēti patēriņam Latvijā, benzo(a)pirēna daudzums nepārsniedz 5,0 µg/kg, kā arī benzo(a)pirēna, benz(a)antracēna, benzo(b)fluorantēna un krizēna kopējais daudzums nepārsniedz 30,0 µg/kg.
15. Gaļas produkcijas laboratoriskos izmeklējumus, lai noteiktu atbilstību nekaitīguma kritērijiem atbilstoši Komisijas Regulas (EK) Nr. 2073/2005 par pārtikas produktu mikroorganismu kontroles noteikumiem, katram sertificētajam produkcijas veidam veic akreditētā testēšanas laboratorijā ne retāk kā reizi gadā.
16. Gaļas konservus ražo atbilstoši starptautiskajam standartam CAC/RCP 23-1979 "Starptautiskais higiēnas prakses kodekss zema skābes satura un paskābinātiem pārtikas produktiem".
17. Gaļas konservu kvalitātes pārbaudi veic akreditētā testēšanas laboratorijā ne retāk kā reizi gadā, un to kvalitāte atbilst šā pielikuma 2. tabulā minētajiem rādītājiem.

Sterilizēto gaļas konservu kvalitātes rādītāji			
Nr. p. k.	Pārbaudes posms	Rādītājs	Rādītāja lielums
1.	Sterilizēti konservi	sporas neveidojošie mikroorganismi, KVV/g	nav pieļaujami
		sporas veidojošie termofilie anaerobie, aerobie un fakultatīvi anaerobie mikroorganismi, KVV/g	nav pieļaujami
2.	Sterilizēto konservu organoleptiskie rādītāji	izskats	skaidri saskatāmi gaļas gabaliņi, bez nevēlamiem piemaisījumiem, raksturīga termiski apstrādātai gaļai
		krāsa	patikama, raksturīga attiecīgajam produkta veidam
		smarža	patikama, raksturīga attiecīgajam produkta veidam
		konsistence	patikama, raksturīga attiecīgajam produkta veidam
		garša	patikama, raksturīga attiecīgajam produkta veidam

11. Izteikt 8. pielikumu šādā redakcijā:

Nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasības graudaugiem un to produktiem, eļļas augiem un to produktiem

1. Graudu un eļļas augu kvalitātes prasības

1. Graudu un eļļas augu kvalitātes kontroli veic operators, pieņemot katru partiju.
2. Graudu un rapšu sēklu kvalitātes rādītāji atbilst šā pielikuma 1. tabulā minētajiem rādītājiem.

Graudu un rapša sēklu kvalitātes rādītāji			
Nr. p. k.	Produkts	Rādītājs	
1.	Kvieši	mitrums, %	ne vairāk kā 14
		Hagberga krišanas skaitlis, s	220–350
		proteīna saturs (sausā masā), %	ne mazāk kā 10
		<i>Zeleny</i> indekss, ml	ne mazāk kā 20
		atkritumu piemaisījumi, %	ne vairāk kā 1
		citu kultūraugu graudu piemaisījumi, %	ne vairāk kā 0,5
		sīko graudu (kas iziet caur 2,0 x 20 mm sietu) piemaisījumi, %	ne vairāk kā 0,5
		kaitekļu invāzija	nav pieļaujama
		ar melnplauku inficēti graudi	nav pieļaujama
		ar fuzariozi inficēti graudi	nav pieļaujama
		melno graudu (<i>Claviceps purpurea</i>) klātbūtne, %	ne vairāk kā 0,5
2.	Rudzi	mitrums, %	ne vairāk kā 14
		Hagberga krišanas skaitlis, s	120–250
		atkritumu piemaisījumi, %	ne vairāk kā 1
		citu kultūraugu graudu piemaisījumi, %	ne vairāk kā 0,5
		sīko graudu (kas iziet caur 1,4 x 20 mm sietu) piemaisījumi, %	ne vairāk kā 0,5
		kaitekļu invāzija	nav pieļaujama