



Laidiens: **21.12.2009., Nr. 200**

Ministru kabineta noteikumi Nr.1455

Rīgā 2009.gada 15.decembrī (prot. Nr.88 61.§)

**Grozījumi Ministru kabineta 2008.gada 18.augusta noteikumos Nr.663
"Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības
un kontroles kārtība"**

Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 4.panta divpadsmito daļu

1. Izdarīt Ministru kabineta 2008.gada 18.augusta noteikumos Nr.663 "Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība" (Latvijas Vēstnesis, 2008, 129.nr.; 2009, 113.nr.) šādus grozījumus:

1.1. aizstāt 4.punkta otrajā teikumā vārdus "valsts aģentūrā "Latvijas Nacionālais akreditācijas birojs"" ar vārdiem "sabiedrībā ar ierobežotu atbildību "Standartizācijas, akreditācijas un metroloģijas centrs"";

1.2. 7.punktā:

1.2.1. papildināt 7.1.apakšpunktu aiz vārdiem "liellopu gaļai, cūkgaļai" ar vārdiem "kazu un aitu gaļai";

1.2.2. papildināt noteikumus ar 7.6.apakšpunktu šādā redakcijā:

"7.6. šo noteikumu 8.pielikumā – saliktiem produktiem un uztura bagātinātājiem.";

1.3. izteikt 9.punktu šādā redakcijā:

"9. Produkts atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām, ja:

9.1. produktam vismaz 90 % un saliktajam pārtikas produktam vismaz 60 % no produkta ražošanā izmantotajām izejvielām (tai skaitā pamatizejviela), izņemot ūdeni, sāli un cukuru, atbilst šajos noteikumos noteiktajām kvalitātes prasībām;

9.2. vismaz 75 % no produkta ražošanā izmantotajām izejvielām ir iegūtas vienā Eiropas Savienības dalībvalstī vai reģionā, kas shēmas norādē minēta kā izcelsmes valsts vai reģions;

9.3. tas nesatur ģenētiski modificētus organismus, nesastāv no tiem un nav ražots no tiem.";

1.4. papildināt II nodaļu ar 11.¹ un 11.² punktu šādā redakcijā:

"11.¹ Produkta kvalitātes kritēriji (ķīmiskie, mikrobioloģiskie, organoleptiskie) atbilst šajos noteikumos noteiktajiem kvalitātes kritērijiem visā produkta realizācijas termiņa laikā.

11.² Nacionālajā pārtikas kvalitātes shēmā minētā produkta ražošanā neizmanto sintētiskās krāsvielas.";

1.5. papildināt 14.punktu aiz vārdiem "dokumentu pārbaudi" ar vārdiem "(tās biežumu nosaka, pamatojoties uz riska analīzi)";

1.6. aizstāt 36.punktā skaitļus un vārdus "2009.gada 31.decembrī" ar skaitļiem un vārdiem "2010.gada 1.jūlijā";

1.7. izteikt 1.pielikumu šādā redakcijā:

"1.pielikums
Ministru kabineta
2008.gada 18.augusta
noteikumiem Nr.663

Nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasības pienam un piena produktiem, liellopu gaļai, cūkgaļai, kazu un aitu gaļai un tās produktiem

I. Liellopu, cūku, kazu un aitu audzēšana

1. Dzīvniekiem nodrošina pilnvērtīgu, sabalansētu barošanu, pamatojoties uz katrai dzīvnieku sugai un grupai izstrādātām barības devām. Barības devā norāda katrai konkrētai dzīvnieku sugai un grupai nepieciešamo barības sastāvu un daudzumu.
2. Ja operatoram nav iespējams nodrošināt pilnvērtīgu, olbaltumvielas saturošu dzīvnieku barību, ar kontroles institūcijas atļauju izmanto ģenētiski modificētu dzīvnieku barību, izvērtējot dzīvnieku barības devas, ko operators dokumentāri apliecina pirms kontroles institūcijas atļaujas saņemšanas.
3. Ja dzīvnieku barošanai izmanto rūpnieciski ražotu vai no cita operatora iepirktu dzīvnieku barību, nepieciešams kvalitāti apliecinošs sertifikāts vai kvalitātes apliecība.
4. Cūkām vidēji uz 100 kg dzīvmasas diennaktī jāuzņem 2–3 kg sausas.
5. Ārstniecisko barību atļauts izmantot praktizējoša veterinārārsta uzraudzībā atbilstoši šajos noteikumos minētajām veterināro zāļu lietošanas prasībām un veterināro zāļu apriti reglamentējošo normatīvo aktu prasībām.
6. Veterināro zāļu lietošanā ievēro šādus nosacījumus:
 - 6.1. izmanto fitoterapijas (piemēram, augu ekstrakti, esences) un homeopātiskās zāles (augu, dzīvnieku vai minerālvielu izcelsmes) un mikroelementus;
 - 6.2. ķīmiski sintezētas alopatiskas veterinārās zāles lieto praktizējoša veterinārārsta uzraudzībā, izvēloties tās zāles, kuru izdalīšanās laiks no dzīvnieka organisma ir īsāks;
 - 6.3. ķīmiski sintezētu alopatisko veterināro zāļu un antibiotiku lietošana dzīvnieku slimību profilaksei ir aizliegta.
7. Veterināro zāļu lietošanu reģistrē žurnālā. Žurnālā norāda informāciju par dzīvnieka slimību, veterinārajām zālēm (zāļu aktīvās vielas), to devu un ievadīšanas metodi, zāļu lietošanas ilgumu un zāļu izdalīšanās periodu.
8. Ja produktīvo dzīvnieku ārstēšanā lieto alopatiskas veterinārās zāles, zāļu lietošanas instrukcijā noteikto zāļu izdalīšanās periodu pagarina divas reizes. Ja zāļu izdalīšanās periods nav norādīts, nosaka, ka tas ir 48 stundas.
9. Identificē ar zālēm ārstētu dzīvnieku un nodrošina, ka zāļu izdalīšanās laikā no šā dzīvnieka iegūtos produktus pārtikā neizmanto.
10. Veterināro zāļu izdalīšanās periodā dzīvnieku produkciju aizliegts izmantot uzturā.

11. Novietni tīra un kūtsmēslus izvāc atbilstoši turēšanas sistēmai saskaņā ar ražošanas procesu.
12. Operators sagatavo kūtsmēslu apsaimniekošanas plānu. Ja kūtsmēslus neizmanto saimniecībā, operators noslēdz kūtsmēslu izvešanas līgumu.
13. Dzīvniekiem nodrošina to sugai un fizioloģiskajām vajadzībām nepieciešamo fizisko aktivitāti.
14. Cūkām nodrošina pastaigu laukumus ar iespēju rakties.
15. Režģu grīda kūtī aizņem ne vairāk kā 50 % no kopējās grīdas platības. Režģu grīdu aizliegts izmantot dzīvnieku stāvvietās un gulvietās.
16. Gaļas liellopu, kazu, aitu un cūku pārvadāšanas ilgums no izbraukšanas vietas līdz kautuvei nepārsniedz sešas stundas.

II. Piena un piena produktu ražošana

17. Svaigpiena uzglabāšanas laiks piena ražošanas novietnē nepārsniedz 48 stundas.
18. Svaigpiena kvalitātes prasības atbilst šā pielikuma 1.tabulā minētajām prasībām.

1.tabula

Svaigpiena kvalitātes prasības

Nr.p.k.	Rādītājs	Noteiktās prasības	Kontrole
1.	Urīnviela	150–300 mg/kg	Kontroli veic operators katrai piegādātā svaigpiena partijai pirms piena pieņemšanas pārstrādei
2.	Sasalšanas temperatūra govju pienam	ne augstāka par –0,520 °C	
3.	Sasalšanas temperatūra kazas pienam	ne augstāka par –0,517 °C	Kontroli veic operators katrai piegādātā svaigpiena partijai pirms piena pieņemšanas pārstrādei
4.	Skābums govju pienam	15–18 °T	Kontroli veic operators katrai piegādātā svaigpiena partijai pirms piena pieņemšanas pārstrādei
5.	Skābums kazas pienam	16–18 °T	Kontroli veic operators katrai piegādātā svaigpiena partijai pirms piena pieņemšanas pārstrādei

19. Piena produktu ražošanā aizliegts izmantot augu izcelsmes taukus (eļļas), daļēji vai pilnīgi aizstājot piena taukus piena produktos. Produktu pārstrādātājs produkta ražošanas procesu un tajā izmantotās izejvielas norāda tehniskajā specifikācijā.
20. Siera ražošanā aizliegts izmantot salpetri (NaNO_3 vai KNO_3), lai nomāktu gāzes radošo mikroorganismu attīstību.
21. Gatavos piena produktus novērtē sensori atbilstoši standartam LVS 354:2002 "Piena un piena produktu sensorā novērtēšana ar punktu metodi". Neviena rādītāja vērtējums nav zemāks par 16 punktiem (20 punktu vērtēšanas sistēmā). Vērtē šādus rādītājus:
 - 21.1. ārējo izskatu;
 - 21.2. konsistenci;
 - 21.3. garšu un smaržu;
 - 21.4. ūdens dispersijas pakāpi – sviestam ar tauku saturu, kas nav zemāks par 80 %;
 - 21.5. izskatu griezumā – sieram.

22. Produktu sensori novērtē reizi gadā. Ja ražošanai ir sezonas raksturs, novērtēšanu veic divas reizes gadā. Sensoro novērtēšanu veic akreditētā testēšanas laboratorijā, kuras akreditētajā darbības jomā ir iekļauta piena un piena produktu sensorās novērtēšanas metode.

23. Dzeramā piena un piena produktu fizikāli ķīmiskie un mikrobioloģiskie rādītāji atbilst šā pielikuma 2.tabulā minētajām prasībām. To kontroli operators veic ne retāk kā reizi gadā akreditētā testēšanas laboratorijā.

2.tabula

Dzeramā piena un piena produktu fizikāli ķīmiskie un mikrobioloģiskie rādītāji

Nr.p.k.	Rādītājs	Rādītāja lielums
1.	Dzeramais piens, piens un piens ar samazinātu tauku saturu, saldaiss krējums, vājpiens	
1.1.	tauķu saturs, %	deklarētais ± 0,5 %
1.2.	skābums, °T	deklarētais ± 0,5 °T
1.3.	blīvums (tikai pienam), kg/m ³	ne mazāks par 1028
1.4.	fosfatāze	negatīva
1.5.	inhibitori, tai skaitā antibiotikas (tikai pienam)	klātbūtne nav pieļaujama
2.	Raudzētie piena produkti – acidofilais piens, ar bifidobaktērijām raudzēts piens, skābais krējums, kefīrs, vājpiena kefīrs, rūgušpiens, rjaženka, tīrkultūra, raudzētas paniņas, jogurts, augļu jogurti	
2.1.	tauķu saturs, %	deklarētais ± 0,5 %
2.2.	skābums, °T	deklarētais ± 0,5 °T
2.3.	dzīvotspējīgo mikroorganismu skaits, KVV/1 g	10 ⁷
3.	Piena tauķu produkti – sviests, sviests ar samazinātu tauķu saturu, koncentrēts sviests	
3.1.	tauķu saturs, %	deklarētais ± 0,5 %
3.2.	ūdens saturs, %	deklarētais ± 0,5 %
3.3.	tauķu skābums, mmol/100 g tauķu	ne vairāk kā 1,2
3.4.	peroksīdu skaits, mekviv. skābekļa/1000 g tauķu	ne vairāk kā 0,3
3.5.	zarnu nūjiņu grupas baktērijas 30 °C	klātbūtne nav nosakāma 1 g
4.	Nenogatavinātie sieri – svaigie sieri, mājas siers, skābpiena sieri	
4.1.	tauķu saturs, %	deklarētais ± 0,5 %
4.2.	skābums, °T	deklarētais ± 0,5 °T
4.3.	sāls, %	deklarētais ± 0,5 %
4.4.	sausna (ūdens saturs), %	deklarētais ± 0,5 %
5.	Sieri – cietie, puscietaie, mīkstie, nogatavināti pelējuma vai <i>gļemes</i> mikrofloras ietekmē, nogatavināti sālījumā	
5.1.	tauķu saturs sausnā, %	deklarētais ± 0,5 %
5.2.	sāls, %	deklarētais ± 0,5 %
5.3.	sausna (ūdens saturs), %	deklarētais ± 0,5 %
6.	Biezpiens un biezpiena izstrādājumi – pilnpiena biezpiens, vājpiena biezpiens, biezpiena sieriņi, biezpiena torte	
6.1.	tauķu saturs, %	deklarētais ± 0,5 %
6.2.	ūdens saturs, %	deklarētais ± 0,5 %
6.3.	skābums, °T	deklarētais ± 0,5 °T
7.	Piena produktu deserti – pudiņi, krēmi, deserti	
7.1.	tauķu saturs, %	deklarētais ± 0,5 %
7.2.	sausna (ūdens saturs), %	deklarētais ± 0,5 %
7.3.	skābums, °T	deklarētais ± 0,5 °T
8.	Saldējums – krējuma saldējums, piena saldējums, piena saldējums ar zemu tauķu saturu, saldējuma torte	
8.1.	tauķu saturs, %	deklarētais ± 0,5 %

8.2.	saharozes saturs, %	deklarētais $\pm 0,5$ %
8.3.	skābums, °T	deklarētais $\pm 0,5$ °T
8.4.	sausna, %	deklarētais $\pm 0,5$ %
9.	Sieri – kausētie, kūpinātie	
9.1.	tauku saturs sausnā, %	deklarētais $\pm 0,5$ %
9.2.	sausna (ūdens saturs), %	deklarētais $\pm 0,5$ %
9.3.	sāls, %	deklarētais $\pm 0,5$ %

III. Liellopu gaļas, cūkgaļas, kazu un aitu gaļas un tās produktu ražošana

24. Liellopu liemeņus, pusliemeņus, ceturtdaļliemeņus un cūku liemeņus un pusliemeņus atdzesē aukstuma telpās līdz temperatūrai, kas nav augstāka par 4 °C.

25. Gaļu uzglabā temperatūrā, kas nav zemāka par 1 °C un augstāka par 6 °C.

26. Sadalītu gaļu pēc iesaiņošanas un iepakojšanas atdzesē līdz iekšējai temperatūrai, kas nav augstāka par 4 °C. Gaļas temperatūra pirms pārstrādes nav augstāka par 4 °C.

27. Gaļas un gaļas produktu ražošanā aizliegts izmantot:

27.1. saldētu izejvielu;

27.2. mehāniski atkaulotu gaļu;

27.3. augu izcelsmes olbaltumu;

27.4. tauku–ādu emulsijas;

27.5. pārtikas piedevas uzglabāšanas laika pagarināšanai, garšas, smaržas un ārējā izskata uzlabošanai, vēlamo reoloģisko īpašību nodrošināšanai;

27.6. biezinātājus, recinātājus, stabilizētājus.

28. Puskūpināto un jēlkūpināto desu ražošanā nav atļauts lietot fosfātus.

29. Desu (līdz 40 mm diametrā) ražošanā izmanto dabīgus (zarnas) vai dabīgi ražotus apvalkus.

30. Mitruma saturs gatavajā produktā ir:

30.1. vārītajās desās – 55–70 %;

30.2. cīsiņos un sardelēs – 65–70 %;

30.3. puskūpinātajās desās – 35–45 %;

30.4. jēlkūpinātajās desās – 25–30 %;

30.5. liellopu gaļas produktos – ne vairāk kā 45 %;

30.6. cūkgaļas produktos – ne vairāk kā 65 %.

31. Saldētas kazas gaļas un kazas gaļas produktu iekšējā temperatūra nav augstāka par –18 °C.";

1.8. papildināt 2.pielikuma tabulu ar 7., 8., 9. un 10.punktu šādā redakcijā:

"7. Propoliss medū	Mitrums, %	ne vairāk kā 22	Analīzes veic operators vienai partijai sezonā, ņemot paraugu no fasēšanai sagatavotās produkcijas.
	Propolisa daudzums medū	deklarētais $\pm 0,5$ %	
	pH	deklarētais $\pm 0,5$	