



Laidiens: 17.11.2006., Nr. 185

Ministru kabineta noteikumi Nr.931

Rīgā 2006.gada 14.novembrī (prot. Nr.59 32.§)

Noteikumi par kvalitātes prasībām svaigpienam, kas paredzēts siera ražošanai ar nogatavināšanas laiku vismaz 60 dienas, un kvalitātes atbilstības novērtēšanu

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

1.Noteikumi nosaka kvalitātes prasības svaigpienam, kas paredzēts tāda siera ražošanai, kura nogatavināšanas laiks ir vismaz 60 dienas (turpmāk – siers), un kārtību, kādā novērtē svaigpiena atbilstību kvalitātes prasībām.

2.Pārtikas aprītē iesaistītais tirgus dalībnieks, kas ražo vai savāc siera ražošanai paredzēto svaigpienu, ievēro prasības, kas noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regulas (EK) Nr.852/2004 par pārtikas produktu higiēnu (turpmāk – Eiropas Parlamenta un Padomes regula Nr.852/2004) I pielikumā un Eiropas Parlamenta un Padomes 2004.gada 29.aprīļa Regulas (EK) Nr.853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku (turpmāk – Eiropas Parlamenta un Padomes regula Nr.853/2004), III pielikuma IX sadaļas I nodaļā, izņemot I nodaļas III daļas 3.punkta prasības.

3.Pārtikas aprītē iesaistītie tirgus dalībnieki, kas ražo sieru, ievēro prasības, kas noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes regulas Nr.852/2004 I pielikumā un Eiropas Parlamenta un Padomes regulas Nr.853/2004 III pielikuma IX sadaļas II nodaļā.

4. Piena ražotājs drīkst pārdot svaigpienu siera ražošanai, ja govīs tiek izmeklētas atbilstoši normatīvo aktu prasībām par valsts uzraudzībā esošo dzīvnieku infekcijas slimību uzraudzību un kontroli un tām nav konstatēti infekcijas slimību ierosinātāji.

5.Piena ražotājs drīkst pārdot svaigpienu siera ražošanai pārtikas uzņēmumam, ja ar pārtikas uzņēmumu ir noslēgts līgums par:

5.1. svaigpiena iepirkšanu;

5.2. svaigpiena laboratorisko izmeklēšanu atbilstoši šo noteikumu 7.punkta prasībām.

6.Svaigpienu siera ražošanai izmanto, ja tas ir:

6.1. balts vai balts ar dzeltenu nokrāsu;

6.2. ar svaigpienam raksturīgu smaržu un garšu, bez citām piegaršām un smaržām;

6.3. šķidr, ar viendabīgu konsistenci, bez mehāniskiem vai citiem piemaisījumiem.

7. Siera ražošanai drīkst izmantot svaigpienu, kurš atbilst šādām prasībām: