



Laidiens: 29.06.1999., Nr. 210/212

Ministru kabineta noteikumi Nr. 226

Rīgā 1999.gada 22.jūnijā (prot. Nr. 32, 12.§)

**Grozījumi Ministru kabineta 1998.gada 17.marta noteikumos Nr.89
"Noteikumi par higiēnas prasībām zvejas produktu ražošanai un
piedāvājumam tirgū"**

*Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma
8.pantu un 13.panta trešo daļu*

Izdarīt Ministru kabineta 1998.gada 17.marta noteikumos Nr.89 "Noteikumi par higiēnas prasībām zvejas produktu ražošanai un piedāvājumam tirgū" (Latvijas Vēstnesis, 1998, 73./74.nr.) šādus grozījumus:

1. Izteikt noteikumu nosaukumu šādā redakcijā:

**"Noteikumi par higiēnas prasībām un svaiguma un lieluma kritērijiem zvejas produktu ražošanai un
piedāvājumam tirgū".**

2. Izteikt norādi, uz kāda likuma pamata noteikumi izdoti, šādā redakcijā:

"Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 8.pantu un 13.panta trešo daļu".

3. Izteikt 2.punktu šādā redakcijā:

"2. Šie noteikumi nosaka higiēnas prasības un svaiguma un lieluma kritērijus pārtikā lietojamo zvejas produktu iegūšanai un ražošanai uz zvejas kuģiem un apstrādes kuģiem, krasta apstrādes uzņēmumos un to piedāvājumam tirgū."

4. Papildināt noteikumus ar 4.7.apakšpunktu šādā redakcijā:

"4.7. pārbauda svaigos un saldētos zvejas produktus un nosaka to svaiguma un lieluma kategorijas."

5. Papildināt noteikumus ar 11.4.3. un 11.5.apakšpunktu šādā redakcijā:

"11.4.3. zvejas produktu apstrādes uzņēmumā svaigo un saldēto zvejas produktu mikrobioloģiskos rādītājus katrai apstrādei pieņemto zvejas produktu sugai nosaka reizi mēnesī, kā arī gadījumos, ja svaigo vai saldēto zvejas produktu apstrādes procesā konstatēts paaugstināts mikrobioloģiskais piesārņojums. Uzņēmumā ražoto saldēto fileju un maltās zivju gaļas mikrobioloģiskos rādītājus nosaka katrai partijai;

11.5. svaiguma un lieluma kritēriju pārbaudes, kuras veicamas šādā kārtībā:

11.5.1. jebkura fiziska un juridiska persona, kas veic zivju izkraušanu ostās, izsoles vietās un vairumtirgos, pirms pirmās pārdošanas zvejas produktus šķiro svaiguma un lieluma kategorijās, kuras pirms pirmās pārdošanas nemaina;

11.5.2. zvejas produktu svaiguma kategoriju nosaka pēc zvejas produktu svaiguma kritērijiem, kas noteikti šo noteikumu 1.pielikumā;

11.5.3. zvejas produktu partijā jābūt vienas svaiguma kategorijas zvejas produktiem; ja visi vienas partijas zvejas produkti neatbilst vienai svaiguma kategorijai, partiju iekļauj zemākajā kategorijā, kurai atbilst atsevišķi zvejas produkti;

11.5.4. zvejas produktu lieluma kategoriju nosaka pēc zvejas produktu masas, lieluma vai to skaita vienā kilogramā saskaņā ar šo noteikumu 2.pielikumu;

11.5.5. zvejas produktu partijā jābūt vienas lieluma kategorijas zvejas produktiem, kuru minimālais izmērs svaigā veidā nav mazāks par attiecīgajos normatīvajos aktos noteikto izmēru;

11.5.6. ja visi vienas partijas zvejas produkti neatbilst vienai lieluma kategorijai, attiecīgo partiju iekļauj zemākajā kategorijā, kurai atbilst atsevišķi zvejas produkti;

11.5.7. garneles un krabjus lieluma kategorijās iedala atkarībā no to čaulas platuma;

11.5.8. lai zvejas produktus varētu klasificēt pēc svaiguma un lieluma kategorijām, no zvejas produktu partijas regulāri ņem paraugus, kuru minimālā masa noteikta šo noteikumu 3.pielikumā;

11.5.9. paraugu novērtējuma rezultātus attiecina uz visu attiecīgo zvejas produktu partiju;

11.5.10. zvejas produktu partiju uzskata par vienveidīgu, ja ne vairāk kā 10 % no kopējā partijas zvejas produktu daudzuma atbilst svaiguma vai lieluma kategorijai, kura ir par vienu pakāpi zemāka vai augstāka par attiecīgās partijas svaiguma vai lieluma kategoriju;

11.5.11. ja vairāk nekā 10 % no attiecīgā parauga zvejas produktiem atbilst zemākajai kategorijai, paraugu ņem atkārtoti un šo noteikumu 3.pielikumā noteikto minimālo parauga masu palielina divas reizes. Pēc parauga novērtēšanas attiecīgo zvejas produktu partiju iedala augstākajā kategorijā tikai tādā gadījumā, ja visu atkārtoti ņemtā parauga zvejas produktu kvalitāte atbilst augstākajai kategorijai;

11.5.12. ja kāds no atkārtoti ņemtā parauga zvejas produktiem atzīts par nederīgu izmantošanai pārtikā un atbilst pārtikā neizmantojamajai kategorijai "Nederīgi", visu partiju pāršķiro;

11.5.13. ja rodas domstarpības, papildus veic zvejas produktu parazitoloģiskās, mikrobioloģiskās, toksikoloģiskās un ķīmiskās analīzes."

6. Papildināt noteikumus ar jaunu 78.¹ punktu šādā redakcijā:

"78.¹ Atlaidinātus un atkārtoti sasaldētus zvejas produktus aizliegts piedāvāt tirgū."

7. Izteikt 89.5.apakšpunktu šādā redakcijā:

"89.5. pēc sterilizācijas konservu kārbas atdzesē autoklāvos dzeramajā ūdenī ar brīvā hlora atlikumu 0,5 mg/l;"

8. Izteikt 98.punktu šādā redakcijā:

"98. Zvejas produktu marķējumā un kravas pavaddokumentos norāda normatīvajos aktos un normatīvi tehniskajos dokumentos noteikto informāciju. Ostās, izsoles vietās un vairumtirgos zvejas produktu svaiguma kategorijas

norāda ar neizdzēšamiem, vismaz 5 cm augstiem burtiem, lieluma kategorijas - ar vismaz 5 cm augstiem cipariem uz etiķetēm, kuras pievieno katras zvejas produktu partijas ārējā iepakojuma vienībai."

9. Izteikt 103.punktu šādā redakcijā:

"103. Dzīviem zvejas produktiem transportēšanas laikā nodrošina optimālus dzīves apstākļus. Dzīvus vēžus transportē bez ūdens, tarā ievietojot svaigas nātres, vai ūdenī - aerējamos konteineros ar skābekļa saturu ūdenī no 2,0 līdz 8,8 mg/l, ūdens pH no 6,5 līdz 8,5, temperatūru - no 15 līdz 24 °C - un uz iesaiņojuma norāda transportēšanas temperatūru, bet pavaddokumentos - akvakultūras dzīvnieku audzētavu reģistrācijas numuru."

10. Papildināt noteikumus ar 1.pielikumu šādā redakcijā:

"1.pielikums
Ministru kabineta
1998.gada 17.marta
noteikumiem Nr.89

Zvejas produktu svaiguma kritēriji

1. Zivis

Nr. p.k.	Rādītājs	Kritēriji			
		Svaiguma kategorijas			
		Ekstra	A	B	Nederīgi
1	2	3	4	5	6
1.1.	Āda	Pigmentācija spilgta, zaigojoša (izņemot jūras asarus)	Pigmentācija spilgta, bet nav zaigojoša	Pigmentācija kļūst blāva un nespodra	Pigmentācija bezkrāsaina, nespodra
1.2.	Zvīņas	Gludas, spodras, grūti atdalāmas no ādas	Mazāk spodras, grūti atdalāmas	Mazāk spodras, samērā viegli atdalāmas	Mazāk spodras, netīras, viegli atdalāmas
1.3.	Ādas gļotas	Ūdeņainas, caurspīdīgas	Nedaudz duļķainas	Duļķainas, nedaudz recekļainas	Necaurspīdīgas, biezas, recekļainas
1.4.	Acis	Izliektas uz āru (izspiedušās), zīlīte melna, spilgta, radzene caurspīdīga	Izliektas uz āru, bet nedaudz iegrimušas, zīlīte melna, nespodra, radzene nedaudz lāsumaina (opālkrāsā)	Uz āru neizliektas, zīlīte duļķaina, radzene necaurspīdīga	Ieliektas, zīlīte pelēka, radzene blāva
1.5.	Žaunas	Spilgtas, bez gļotām	Mazāk spilgtas, var būt ar nedaudz caurspīdīgām gļotām	Brūnganas vai pelēkas, blāvas, kļūst bezkrāsainas, ar duļķainām, biezām gļotām	Dzeltenīgas, ar duļķainām gļotām
1.6.	Žaunu un vēdera dobuma smarža, izņemot butes (plekstes)	Jūras zāļu	Neitrāla	Nedaudz skāba, var būt pelējuma, iesala, augļu	Skāba, nepatīkama, haizivju dzimtas zivīm - amonjaka
	butēm (plekstēm)	Svaigas eļļas, piparu, zemes	Eļļas, jūras zāļu, nedaudz salda	Eļļas, skāba, sasmakusi	Skāba, nepatīkama
1.7.	Grieztu zivju vēderplēve	Gluda, spīdīga, grūti atdalāma no gaļas	Mazāk spodra, atdalāma no gaļas bez īpašām pūlēm	Plankumaina, viegli atdalāma no gaļas	Atdalījusies no gaļas
1.8.	Gaļas konsistence	Stingra, elastīga, ar gludu	Mazāk elastīga	Nedaudz mīksta	Mīksta (ļengana), virsma

		virsmu		(ļengana), ar vaskam līdzīgu, nespodru virsmu	krunkaina
1.9.	Gaļas krāsa pie mugurkaula	Bezkrāsaina	Iesārta	Sārta	Sarkana
1.10.	Mugurkauls	Lūst, bet nesadalās	Nesadalās	Viegli sadalās	Neturas kopā
1.11.	Nieres un asinis	Spilgti sarkanas	Nieres blāvas, asinis kļūst bezkrāsainas	Blāvi sārtā krāsā	Brūnas

2. Vēžveidīgie - garneles

Nr. p.k.	Rādītājs	Kritēriji	
		Svaiguma kategorijas	
		Ekstra	A
1	2	3	4
2.1.	Minimālās prasības	Čaulas virsma mitra un spīdīga. Garneles viegli atdalāmas. Gaļa bez neraksturīgas smaržas. Bez smiltīm, gļotām un citiem piemaisījumiem	Tādi paši nosacījumi kā kategorijai "Ekstra"
2.2.	Izskats	Nevienmērīgi sārtā krāsā ar maziem baltiem plankumiem.	Krāsa no blāvi sārtas līdz zilgansarkanai ar baltiem plankumiem.
2.2.1.	ziemeļu garneles	Čaulas krūšu daļa gaiša, pelēcīga.	
		Čaulas krūšu daļa gaiša.	
2.2.2.	brūnās garneles	Vienmērīgi sārtas	Sārtas, galva var sākt melnēt
2.3.	Gaļas stāvoklis atčaulošanas laikā un pēc tās	Čaula viegli noņemama. Gaļa stingra, bet ne sīksta. Var būt atsevišķi garneļu gabaliņi	Čaula grūtāk noņemama - atdalās kopā ar gaļas gabaliņiem. Gaļa mazāk stingra, nedaudz sīksta. Var būt neliels daudzums garneļu gabaliņu
2.4.	Smarža	Svaigu jūras zāļu, nedaudz saldena	Skābena, bez jūras zāļu smaržas

3. Galvkāji - sēpijas un kalmāri

Nr. p.k.	Rādītājs	Kritēriji		
		Svaiguma kategorijas		
		Ekstra	A	B
1	2	3	4	5
3.1.	Āda	Spilgta pigmentācija, ādiņa stingri turas pie gaļas	Nespodra pigmentācija, ādiņa turas pie gaļas	Bezkrāsaina, ādiņa viegli atdalās no gaļas
3.2.	Gaļa	Ļoti stingra, pārļaini balta	Stingra, krīta balta	Nedaudz mīksta, rozā vai iedzeltena
3.3.	Taustekļi	Grūti atdalāmi	Nedaudz vieglāk atdalāmi	Viegli atdalāmi
3.4.	Smarža	Svaiga, jūras zāļu	Bez smaržas	Tintes

Piezīmes.

1. Svaigas zivis iedala kategorijā "Ekstra", ja to gaļa, iestājoties pēcnāves stingumam, vēl nav kļuvusi stingra un elastīga.

2. Haizivju dzimtas zivis un galvkājus ar iespaidumiem, savainojumiem, bojājumiem, kā arī ar mainījušos krāsu, nedrīkst iedalīt kategorijā "Ekstra". Kategorijā "A" var būt atsevišķi eksemplāri ar nelieliem iespaidumiem un savainojumiem, kategorijā "B" - atsevišķi eksemplāri ar ievērojamiem iespaidumiem un virspusējiem savainojumiem."