

2016. gada . martā
Rīgā

Noteikumi Nr.
(prot. Nr. .§)

**Grozījumi Ministru kabineta 2014. gada 12. augusta noteikumos Nr. 461
„Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības
un kontroles kārtība”**

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

Izdarīt Ministru kabineta 2014. gada 12. augusta noteikumos Nr. 461 „Prasības pārtikas kvalitātes shēmām, to ieviešanas, darbības, uzraudzības un kontroles kārtība” (Latvijas Vēstnesis, 2014, 165. nr.; 2015, 210. nr.) šādus grozījumus:

1. Svītrot 5.3.1.2. apakšpunktu.
2. Papildināt noteikumus ar 20.¹ punktu šādā redakcijā:
„20.¹ Operators nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas produktu vai produktu grupas nosaukumu nelieto citu produktu marķējumā.”
3. Papildināt noteikumus ar 23.¹ punktu šādā redakcijā:
„23.¹ Šo noteikumu 8., 9. un 10. pielikumā minētie produkti atbilst nacionālās pārtikas kvalitātes shēmas prasībām, ja vismaz 95 procenti produkta ražošanā izmantoto izejvielu (arī pamatizejviela), izņemot ūdeni, sāli un cukuru, atbilst šajos noteikumos noteiktajām kvalitātes prasībām.”
4. Papildināt 5. pielikumu ar 2.¹ punktu šādā redakcijā:
„2.¹ Liemeņu marķēšanā izmanto zīmogu ar šo noteikumu 5. pielikumā minēto norādi.”
5. Izteikt 6. pielikuma 6.1. apakšpunktu šādā redakcijā:
„6.1. *Listeria monocytogenes* – 100 kvv/25g;”.
6. Izteikt 6. pielikuma III nodaļu šādā redakcijā:

„III. Prasības liellopu, cūku, kazu, aitu un trušu liemeņiem

7. Liellopu, kazu, aitu, cūku un trušu pārvadāšanas ilgums no izbraukšanas vietas līdz kautuvei nepārsniedz sešas stundas.

8. Liemeņus un attiecīgo dzīvnieku subproduktus ar šo noteikumu 5. pielikuma II nodaļā minēto norādi marķē, ja dzīvnieku vecums kaušanas brīdī ir:

- 8.1. kastrētiem vīriešu kārtas liellopiem – ne lielāks par 30 mēnešiem;
- 8.2. liellopiem, kas nav minēti šī pielikuma 8.1. apakšpunktā, – ne lielāks par 24 mēnešiem;
- 8.3. trušiem – ne mazāks par trim mēnešiem.

9. Liellopu liemeni un sadalīto gaļu ar šo noteikumu 5. pielikuma II nodaļā minēto norādi marķē, ja liemenis saskaņā ar normatīviem aktiem par dzīvnieku liemeņu klasifikāciju atbilst:

- 9.1. pēc uzbūves jeb muskuļaudu novērtējuma – E, U, R vai O klasei;
- 9.2. pēc taukaudu slāņa pakāpes – 2.–3. klasei.

9.¹ Cūkas liemeni ar šo noteikumu 5. pielikuma II nodaļā minēto norādi marķē, ja saskaņā ar normatīviem aktiem par dzīvnieku liemeņu klasifikāciju cūka pēc muskuļaudu daudzuma atbilst S vai E klasei vai operators ir norādījis tās atbilstību šādiem rādītājiem:

9.¹.1. nobarojamā cūka (kaušanas vecums 5–7 mēneši) un dzīvnieka kārta. Kautuves īpašnieks vai viņa pilnvarotā persona (turpmāk – kautuves pārstāvis) to norāda pavaddokumentā dzīvnieku pārvietošanai uz kautuvi, izmantojot elektroniskās paziņošanas sistēmu;

9.¹.2. dzīvnieka kautsvars ir 70–92 kg. Kautuves pārstāvis to norāda informācijā par kautuvē nokauto lauksaimniecības dzīvnieku, izmantojot elektroniskās paziņošanas sistēmu;

9.¹.3. vīriešu kārtas dzīvniekiem nav veikta kastrācija, izmantojot imunovakcināciju – kastrāciju ar veterinārajām zālēm, kas satur vielas ar hormonālu iedarbību. Kautuves pārstāvis to norāda pavaddokumentā dzīvnieku pārvietošanai uz kautuvi, izmantojot elektroniskās paziņošanas sistēmu.

9.² 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 sadalīts citā Eiropas Savienības dalībvalstī vai reģionā un dzīvnieka liemenis atbilst:

9.².1. liellopam – šo noteikumu 9.1. un 9.2. apakšpunktā noteiktajām prasībām;

9.².2. cūkai – S vai E klasei pēc muskuļaudu daudzuma saskaņā ar normatīviem aktiem par dzīvnieku liemeņu klasifikāciju.

10. Pirms realizācijas no kautuves pH liemeņu dziļajā muskulatūrā nepārsniedz 5,8.

11. Liellopu liemeņus nav atļauts apstrādāt ar pienskābi.”.

7. Izteikt 6. pielikuma IV nodaļu šādā redakcijā:

„IV. Prasības liellopu, cūku, kazu, aitu un trušu gaļas izstrādājumiem un produktiem

12. Liellopu, kazu, aitu, cūku un trušu gaļas produktu un gaļas izstrādājumu ražošanā aizliegts izmantot:

12.1. saldētu gaļu;

12.2. mehāniski atdalītu gaļu;

12.3. augu izcelsmes olbaltumu;

12.4. tauku–ādu emulsijas;

12.5. pārtikas piedevas uzglabāšanas laika pagarināšanai, ārējā izskata uzlabošanai, garšas pastiprināšanai (E620 līdz E640) un vēlamo struktūras īpašību nodrošināšanai.

13. Pusžāvēto un auksti kūpināto desu ražošanā nav atļauts lietot fosfātus.

14. Operators katrā partijā novērtē gaļas produktu organoleptiskās īpašības, un to rādītāji atbilst šā pielikuma tabulā minētajām prasībām.

1.tabula

Gaļas produktu organoleptiskie rādītāji

Produkts	Rādītājs	Raksturojums
Cūkgaļas kūpinājumi	ārējais izskats	virsmā tīra, sausa, bez gaļas un speķa izrāvumiem, produkta masai nepiegulošiem audiem, vienmērīgi nokūpināta no gaiši brūnas līdz brūnai krāsai
	konsistence	elastīga

	izskats griezumā	muskuļaudi vienmērīga krāsojuma, bez pelēkiem plankumiem, taukaudi baltā krāsā vai ar sārtu nokrāsu
	smarža un garša	patīkama, mēreni sāļa, raksturīga izmantotajām izejvielām, ar garšvielu un dūmu aromātu, bez neraksturīgas garšas un smakas
Liellopu gaļas kūpinājumi	ārējais izskats	virsmā tīra, sausa, bez gaļas un speķa izrāvumiem, produkta masai nepiegulošiem audiem, vienmērīgi nokūpināta no gaiši brūnas līdz brūnai krāsai
	konsistence	elastīga
	izskats griezumā	muskuļaudi vienmērīga krāsojuma, bez pelēkiem plankumiem, taukaudi baltā krāsā vai ar sārtu nokrāsu
	smarža un garša	patīkama, mēreni sāļa, raksturīga izmantotām izejvielām, ar garšvielu un dūmu aromātu, bez neraksturīgas garšas un smakas
Vārītās desas	ārējais izskats	desu virsmā tīra, apvalks nebojāts
	konsistence	elastīga
	smarža un garša	vāji sāļa ar izteiktu garšvielu aromātu un garšu
<u>Pusžāvētās, auksti kūpinātās desas</u>	ārējais izskats	desu virsmā tīra un sausa, apvalks nebojāts, bez salīpumiem

	konsistence	blīva, elastīga, bez redzamiem saistaudiem, spēkis vienmērīgi izkliedēts
	pildījuma masas izskats griezumā	pildījuma masa vienmērīgi sajaukta un satur attiecīga lieluma kubveida sīki sasmalcinātus speķa gabaliņus
	smarža un garša	tauki balti vai ar sārtu nokrāsu, aromātiskā kūpinājuma un garšvielu smarža, garša mēreni sāļa

15. 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 produktu informācijas sniegšanu 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 Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas 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 atcelšanu (turpmāk – Regula Nr. 1169/2011) VII pielikuma B daļas 17. punktā noteikto daudzumu, ko operators nosaka reizi gadā akreditētā laboratorijā, un gaļas produkcijā – desās, konservos, gaļas izstrādājumos – nav mazāk kā 70 procentu gaļas bez ādas.

16. Pievienotais sāls saturs gaļas produktos un izstrādājumos nepārsniedz 1,25 gramus 100 gramos produkta.

17. Mitruma saturs gatavajā produktā ir:

- 17.1. vārītajās desās – 55–70 %;
- 17.2. cīsiņos un sardelēs – 65–70 %;
- 17.3. pusžāvētajās desās – 35–45 %;
- 17.4. auksti kūpinātajās desās – 25–30 %;
- 17.5. liellopu gaļas produktos – ne vairāk kā 45 %;
- 17.6. cūkgaļas produktos – ne vairāk kā 65 %.

18. Šo noteikumu 17.1., 17.2., 17.3. un 17.4. apakšpunktā minētie produkti ir tikai dabīgā un ēdamā kolagēna apvalkā vai bez apvalka.

19. Kūpināto gaļas produktu ražošanā izmanto tikai lapu koku koksni.

20. Kūpināto gaļu un kūpinātas gaļas produktus operators vismaz reizi gadā nodod pārbaudei akreditētā testēšanas laboratorijā. Pārbaudāmie rādītāji un to norma ir šāda:

20.1. 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 (PAO4) nepārsniedz 12 µg/kg;

20.2. 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, benzo(a)antracēna, benzo(b)fluorantēna un krizēna kopējais daudzums nepārsniedz 30,0 µg/kg.”

21. Gaļas konservus ražo atbilstoši starptautiskajam standartam CAC/RCP 23-1979 „Starptautiskais higiēnas prakses kodekss zema skābes satura un paskābinātiem pārtikas konserviem”.

22. Operators no katras sterilizēto konservu ražošanas partijas, kas nepārsniedz vienas dienas ražošanas apjomu, atlasa vismaz piecas konservu kārbas, kas 10 dienas tiek termostatētas + 37 °C temperatūrā un pēc 10 dienām trīs kārbas nosūta mikrobioloģiskajai izmeklēšanai uz akreditētu laboratoriju.

23. Gaļas konservus realizē pēc laboratorisko izmeklējumu rezultātu iegūšanas, un tie atbilst šī pielikuma 2. tabulā noteiktajām prasībām.

2. tabula

Sterilizēto gaļas konservu kvalitātes rādītāji

Nr. p.k.	Pārbaudes posmi	Rādītāji	Rādītāju lielums	Minimālais izmeklējumu biežums
1.	Nomazgājumi no kārbām, stikla burkāms pirms piepildīšanas	Mezofilie aerobie un fakultatīvi anaerobie mikroorganismi, KVV/g	Ne > par 500	2 reizes gadā
2.	Aizvākot konservi pirms sterilizācijas	Mezofilie aerobie un fakultatīvi anaerobie mikroorganismi, KVV/g	Ne vairāk kā 5×10^4	1 reizi ceturksnī
3.	Sterilizēti konservi	Sporas neveidojošie mikroorganismi, KVV/g	Nav pieļaujami	Katrai partijai
		Sporas veidojošie termofilie anaerobie,	Nav pieļaujami	Katrai partijai

		aerobie un fakultatīvi anaerobie mikroorganismi, KVV/g		
		Sāls saturs	1.25 g/100 g	1 x cet.
4.	Sterilizēto konservu organoleptiskie rādītāji	Izskats	Skaidri saskatāmi gaļas gabaliņi, kuru griezumā redzamas muskuļšķiedras, bez nevēlamiem piemaisījumiem; raksturīgs attiecīgajam produkta veidam	Katrai partijai
		Krāsa	Raksturīga termiski apstrādātai gaļai	Katrai partijai
		Smarža	Patīkama, raksturīga attiecīgajam produkta veidam	Katrai partijai
		Konsistence	Raksturīga attiecīgajam produkta veidam	Katrai partijai
		Garša	Patīkama, raksturīga attiecīgajam produkta veidam	Katrai partijai
5.	Gaļas izejviela	Tauku saturs, %	Cūkgaļai – līdz 30% Trušu gaļai – līdz 15% Citu zīdītāju gaļai – līdz 25%	1 reizi gadā
		Kolagēna/gaļas olbaltumvielu attiecība, %	Cūkgaļai – līdz 25% Trušu gaļai – līdz 10% Citu zīdītāju gaļai – līdz 25%	1 reizi gadā”

8. Svītrot 8. pielikuma 1. tabulas 3. punktu.

9. Izteikt 8. pielikuma 1. tabulas 4. punktu šādā redakcijā:

„4.	Mieži, rudzi	dīgtspēja, %	min. 95
-----	--------------	--------------	---------

	un kvieši (iesala ražošanai)	proteīna saturs sausā masā, %:	
		miežiem (alus iesala ražošanai)	līdz 12 ieskaitot
		rudziem (alus iesala ražošanai)	līdz 18 ieskaitot
		kviešiem (alus iesala ražošanai)	līdz 15 ieskaitot
		mitrums, %	ne vairāk kā 14
		homogenitāte, % (vienas šķirnes sēkla)	ne mazāk kā 95
		tīrība, % (citu kultūraugu piemaisījumi)	ne vairāk kā 2
		piemaisījumi, %	ne vairāk kā 1
	kaitēkļu invāzija	nav pieļaujama”	

10. Aizstāt 8. pielikuma 4., 5. un 6. punktā vārdus „rapšu eļļa” (attiecīgā locījumā) ar vārdiem „augu eļļa” (attiecīgā locījumā).

11. Izteikt 8. pielikuma 2. tabulas 5. punktu šādā redakcijā:

„5.	Gaišais miežu, kviešu, rudzu iesals	krāsa (EBC)	raksturīga attiecīgās krāsas iesalam	
		mitrums, %	ne vairāk kā 6	
		iejavas skābums:		
		pH	5–7	
		pārcukurošanās (min.)	5–20	
		ekstraktvielas sausā vielā, %	ne mazāk kā 75 – miežiem, 70 – kviešiem, 70 – rudziem..	
			kaitēkļu invāzija	nav pieļaujama”

12. Papildināt 8. pielikuma 2. tabulu ar 5.¹ punktu šādā redakcijā:

„5. ¹	Speciālie iesali	krāsa (EBC)	raksturīga attiecīgajam iesalam
		mitrums, %	ne vairāk kā 6
		ekstraktvielas sausā vielā, %	ne mazāk kā 60
		kaitēkļu invāzija	nav pieļaujama”

13. Papildināt 8. pielikuma 10. punkta otro teikumu ar vārdiem „un tās nenonāk produktā, pārnestas no kompleksajām sastāvdaļām.”

14. Svītrot 8. pielikuma 20. punktā vārdu „Miežu”.

15. Izteikt 8. pielikuma 21. punktu šādā redakcijā:
„21. Alus raudzēšanas un pēraudzēšanas laiks nav mazāks par 15 dienām atbilstoši alus šķirnes tehnoloģiskajai shēmai un produkta gatavībai.”

16. Svītrot 8. pielikuma 24. punktā vārdus „ne retāk kā reizi gadā”.

17. Izteikt 8. pielikuma 3. tabulu šādā redakcijā:

3. tabula

Alus, iesala un kvasa dzēriena kvalitātes rādītāji

Nr. p.k.	Produkts	Rādītājs	Rādītāja lielums	Kontrole *
1.	Alus	sausnas masas daļa misā, %	10–20 ± 0,5	kontroli veic operators katrai partijai
		spirta tilpuma daļa, %	3,8–5,5 ± 0,5 5,5–7,5 ± 1,0	kontroli veic operators ne retāk kā 2 reizes gadā katrai alus šķirnei
		CO ₂ masas daļa, %	ne mazāk kā 0,3	
2.	Nepasterizēts alus	ZNGB	3,0 g nav pieļaujama	kontroli veic operators ne retāk kā 2 reizes gadā katrai alus šķirnei
3.	Pasterizēts/sterili filtrēts alus	MAFAM KVV/1g	ne vairāk kā 20	kontroli veic operators ne retāk kā 2 reizes gadā katrai alus šķirnei
4.	Iesala dzēriens	sausnas masa, %	6,5 -14,5	kontroli veic operators ne retāk kā 2 reizes gadā
		skābums, ml 1n NaOH/100 ml vai pH	2,5–3,5 ± 0,5	
		CO ₂ masas daļa, %	ne mazāk kā 0,3	

		ZNGB 100 g	nav pieļaujama	
		raugi, pelējumi 1 g	nav pieļaujami	
5.	Kvass	sausnas masa, %	6,5–14 ± 0,5	kontroli veic operators ne retāk kā 2 reizes gadā
		skābums, ml 1n NaOH/100 ml vai pH	2,5–3,5 ± 0,5	
		CO ₂ masas daļa, %	ne mazāk kā 0,3	
		ZNGB 100 g	nav pieļaujama	

18. Izteikt 8. pielikuma 26. punktu šādā redakcijā:

„26. Alus, iesala dzēriena un kvasa organoleptisko novērtēšanu veic vismaz reizi gadā atbilstoši uzņēmumā izstrādātiem kvalitātes standartiem.”

19. Aizstāt 8. pielikuma 27. un 28. punktā vārdu „sensorajā” ar vārdu „organoleptiskajā”.

20. Papildināt 9. pielikumu ar 1.¹ punktu šādā redakcijā:

„1.¹ Kartupeļu cietes ražošanai, ja ciete tiks marķēta ar šo noteikumu 5. pielikuma II nodaļā minēto norādi, kartupeļi ir audzēti saskaņā ar šī pielikuma 1. punktā noteiktajām prasībām vai normatīvajiem aktiem par bioloģisko lauksaimniecību kā pārejas periodā ražoti produkti, un to apliecina normatīvajos aktos par bioloģiskās lauksaimniecības uzraudzību un kontroli noteiktās kontroles institūcijas izsniegts dokumentārs pierādījums (izziņa par pārejas perioda uz bioloģisko lauksaimniecību uzsākšanu vai sertifikāts).”

21. Izteikt 11. pielikuma 3. punktu šādā redakcijā:

„3. Putniem izmanto brīvo turēšanas metodi vai turēšanu kūtī. Būros vai sprostos atļauts turēt paipalas vai putnus, kuru produkcija tiek marķēta ar uzturvērtības vai veselīguma norādi atbilstoši Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 20. decembra Regulā (EK) Nr. 1924/2006 par uzturvērtības un veselīguma norādēm uz pārtikas produktiem un Eiropas Komisijas 2012. gada 16. maija Regulā (ES) Nr. 432/2012, ar ko izveido sarakstu ar atļautajām veselīguma norādēm uz pārtikas produktiem, kuras neattiecas uz slimības riska samazināšanu un uz bērnu attīstību un veselību noteiktajām prasībām.”

22. Izteikt 14. pielikuma 5. punktu šādā redakcijā:

„5. Sulu dzērienu sastāvā ir ne mazāk kā 10 % augļu sulas vai augļu sulas no koncentrāta.”

Ministru prezidents

Māris Kučinskis

Zemkopības ministrs

Jānis Dūklavs

2016.03.01. 12:26

2081

G.Dzerkale

67027404, Ginta.Dzerkale@zm.gov.lv