

**Suvestinė redakcija nuo 2018-04-06 iki 2018-08-14**

*Įsakymas paskelbtas: Žin. 2008, Nr. [66-2520](#), i. k. 1082330ISAK003D-308*

**Nauja redakcija nuo 2017-02-03:**

*Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945*

**LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO  
MINISTRAS**

**ĮSAKYMAS**

**DĖL PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ  
PAGAMINTŲ PRODUKTŲ SPECIFIKACIJŲ PATVIRTINIMO**

2008 m. birželio 4 d. Nr. 3D-308  
Vilnius

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2012–2016 metų programos įgyvendinimo prioritetinių priemonių, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2013 m. kovo 13 d. nutarimu Nr. 228 „Dėl Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2012–2016 metų programos įgyvendinimo prioritetinių priemonių patvirtinimo“, 290 punktu ir atsižvelgdama į Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“, 1 punktą,

t v i r t i n u pridedamas:

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų bičių produktų ir jų mišinių specifikaciją.
2. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų grūdų, taip pat jų perdirbtų produktų ir duonos, pyrago bei miltinės konditerijos kepinių specifikaciją.
3. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminiių specifikaciją.
4. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos paukštienos specifikaciją.
5. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminto pieno ir jo gaminiių specifikaciją.
6. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikaciją.
7. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų vištų dedeklių kiaušinių specifikaciją.

8. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų cukrinės konditerijos ir šokolado gaminių specifikaciją.

9. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos giros specifikaciją.

10. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašą.

*Papildyta punktu:*

Nr. 3D-74, 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRĖ

KAZIMIRA DANUTĖ PRUNSKIENĖ

**PATVIRTINTA**  
Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308  
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2017 m. vasario 1 d. įsakymo Nr. 3D-  
74redakcija)

## **PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTŲ BIČIŲ PRODUKTŲ IR JŲ MIŠINIŲ SPECIFIKACIJĄ**

### **I SKYRIUS** **BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų bičių produktų ir jų mišinių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams, bitynams ir įmonėms, gaminantiems bei realizuojantiems bičių produktus Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisyklės), nustatyta tvarka bei sertifikavimo įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius bityno vietas, bičių ganyklos, bičių produktų (medaus, žiedadulkių, bičių duonos, bičių pienelio, bičių pikio ir jų mišinių) (toliau – Produktais), bičių ir kitų produktų mišinių (toliau – mišiniai) gamybos, jų laikymo, fasavimo, tiekimo rinkai reikalavimus.

### **II SKYRIUS** **BITYNO VIETOS, BIČIŲ GANYKLOS IR PRODUKTŲ GAMYBOS, LAIKYMO, FASAVIMO IR TIEKIMO RINKAI REIKALAVIMAI**

#### **3. Bendrieji reikalavimai:**

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Produkto gamyba	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) gamybos procesas turi būti atskirtas laiko ir (arba) vienos atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų. Visi gamybos etapai (nuo augalų, iš kurių bitės renka žaliavą bičių produktams, iki galutinio Produkto) turi vykti tame pačiame regione ir gamintojas privalo tai įrodyti dokumentais. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.

3.2.	Produktų tiekimas rinkai	Rinkai patiekiami Produktai turi būti supakuoti ir paženklinti pagal Taisykių reikalavimus. Laikant ar vežant nesupakuotus Produktus, jie atskiriami nuo išprastinės gamybos būdu pagamintų produktų.
3.3.	NKP gamybos žurnalo pildymas	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 1 lentelę „Bičių avilių charakteristika“, 2 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų bičių produktų ir jų mišinių ūkyje apskaita“ ir 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.
3.4.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atliliki patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

#### 4. Specialieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	<b>NATŪRALUMAS</b>	
4.1.1.	Avilių reikalavimai	Avilio korpusas turi būti pagamintas tik iš medienos.
4.1.2.	Produktų sudėtis pagal žiedadulkių kilmę	Produkte turi būti ne mažiau kaip 99 proc. žiedadulkių tų augalų rūšių, kurios auga regione, kurio plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos, skaičiuojant nuo bendro Produkte esančio žiedadulkių kiekio. Reikalavimo įvykdymas tikrinamas tik kilus įtarimui dėl produktų falsifikavimo.
4.1.3.	Medaus, žiedadulkių ir bičių duonos laikymo tara	Pagaminta iš nerūdijančio plieno ir sandariai uždaroma.
4.1.4.	Medaus, žiedadulkių, bičių duonos ir bičių pienelio fasavimo	Nauji, pagaminti iš stiklo ir sandariai uždaromi.

	indai	
4.1.5.	Įrenginių paruošimas	<p>Įrenginiai plaunami karštu vandeniu, dezinfekuojami verdančio vandens garais.</p> <p>Jeigu NKP ir įprastiniai produktai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant gaminti NKP įrenginiai turi būti išplauti karštu vandeniu arba bent išvalyti vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.</p>
4.1.6.	Atstumas nuo genetiškai modifikuotų augalų pasėlių	Medunešio metu bitynas turi būti laikomas ne arčiau kaip 5 km nuo genetiškai modifikuotų augalų pasėlių.
4.1.7.	Bičių maitinimas	<p>Maitinti bičių šeimas pavasarį ne medumi galima iki tol, kol pražysta kaulavaisiniai augalai.</p> <p>Draudžiama bičių šeimas maitinti įvairių pavidalų cukraus sirupais ar papildais medunešio metu.</p> <p>Jei bičių šeimos yra maitinamos, maitinimai turi būti registrojami, nurodant maitinimo datą, naudotą maistą bei kaulavaisių žydėjimo pradžią.</p>
4.1.8.	Kovos su bičių ligomis priemonės	Leidžiama naudoti tik biologines (zootechnines) priemones ir (ar) skruzdžių, oksalo, citrinų ir pieno rūgštį.
4.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
4.2.1.	Produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti ne mažiau kaip 1/5 karto trumpesnis, nei įprastiniu gamybos būdu pagamintų panašių produktų.
4.2.2.	5-hidroksimetil-furfurolo (HMF) kiekis meduje	<p>Ne daugiau kaip 15 mg kilograme medaus.</p> <p>Tyrimui mèginius ima sertifikavimo įstaiga iš pavasarinio ir (ar) rudeninio medaus.</p> <p>Jeigu tokio medaus mèginius jau yra paëmusi ir ištyrusi kontrolės įstaiga – sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi.</p>
4.2.3.	Medaus diastazės aktyvumas	<p>Ne mažiau kaip 12,3 Gotës vienetų.</p> <p>Tyrimui mèginius ima sertifikavimo įstaiga iš pavasarinio ir (ar) rudeninio medaus.</p> <p>Jeigu tokio medaus mèginius jau yra paëmusi ir ištyrusi kontrolės</p>

		įstaiga – sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi.
4.2.4.	Terminis apdorojimas	Draudžiama medų apdoroti termiškai. Žiedadulkės (vienos dienos ėmimo) ir bičių duona turi būti išdžiovintos iki 8 proc. drėgnumo, ne aukštesnėje kaip 40 °C temperatūroje.
4.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
4.3.1.	Bityno teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Biožvairovės gausinimas	Bityno teritorijoje ir (arba) bityno savininko žemės ūkio valdoje turi būti sudarytos palankios sąlygos biožvairovei atliekant bent vieną šių darbų: bityno apsaugojimą nuo skruzdėlių nenaikinant skruzdėlynų, dalyvauti bent vienoje iš Lietuvos kaimo plėtros priemonės „Agrarinės aplinkosaugos išmokos“ programų arba priemonės „Agrarinė aplinkosauga ir klimatas“ veiklų, veiklą pagal galimybes vykdyti Lietuvos Respublikos saugomose teritorijose (gamtinio rezervatuose, draustiniuose, nacionaliniuose ar regioniniuose parkuose, biosferos rezervatuose).

**III SKYRIUS**  
**MIŠINIŲ GAMYBOS, LAIKYMO, FASAVIMO IR TIEKIMO RINKAI REIKALAVIMAI**

5. Bendrieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
5.2.	Mišinių gamyba	<p>Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione ir gamintojas privalo tai įrodyti dokumentais. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.</p> <p>Gamybos procesas turi būti atskirtas laiko ir (arba) vienos atžvilgiu nuo išprastinės gamybos būdu gaminamų produktų.</p>
5.3.	Žaliavos mišiniams	Mišinių gamyboje turi būti naudojama ne mažiau kaip 90 proc. pagal Taisykles sertifikotų žaliavų. Tai būtina įrodyti dokumentais.
5.4.	Sertifikotų ir nesertifikotų žaliavų naudojimas	Mišinių gamyboje kaip sudėtinės dalis draudžiama naudoti tos pačios rūšies sertifikotą pagal Taisykles ir išprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
5.5.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir išprastiniai mišiniai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant gaminti NKP, įrenginiai turi būti išplauti karštu vandeniu arba bent išvalyti vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.
5.6.	Mišinių sandėliavimas	Mišinius būtina laikyti atskirai nuo išprastinių produktų (atskirose patalpose arba bent jau atskiruose paženklintuose patalpos sektoriuose).
5.7.	Mišinių tiekimas rinkai	Mišiniai rinkai turi būti tiekiami uždarose fasuotėse ir paženklinti pagal Taisyklių reikalavimus. Laikant bei vežant nesupakuotus mišinius, jie turi būti atskirti nuo išprastinės gamybos būdu pagamintų produktų.
5.8.	NKP gamybos žurnalo pildymas	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 1 lentelę „Bičių avilių charakteristika“, 2 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų bičių produktų ir jų mišinių ūkyje apskaita“ ir 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.

5.9.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šiu reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atliliki patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.
------	------------------------------------	--

*Punkto pakeitimai:*Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

## 6. Specialieji reikalavimai:

Nr.	Kontroluojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Mišinių sudėtis pagal žiedadulkių kilmę	<p>Mišiniuose turi būti ne mažiau kaip 99 proc. žiedadulkių tų augalų rūsių, kurios auga regione, kurio plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos, skaičiuojant nuo bendro mišinyje esančio žiedadulkių kiekio.</p> <p>Reikalavimo įvykdymas tikslinamas tik kilus įtarimui dėl mišinių falsifikavimo.</p>
6.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	<p>Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.</p> <p>Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų savoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.</p>
6.1.3.	Medaus, žiedadulkių ir bičių duonos mišinių laikymo tara	Pagaminta iš nerūdijančio plieno ir sandariai uždaroma.
6.1.4.	Bičių pienelio su kitais bičių produktais mišinių laikymo tara	Pagaminta iš stiklo ir sandariai uždaroma.
6.1.5.	Medaus, žiedadulkių, bičių duonos ir bičių pienelio mišinių fasavimo indai	Nauji, pagaminti iš stiklo ir sandariai uždaromi.
6.1.6.	Maisto priedų naudojimas	Draudžiama naudoti maisto priedus

6.1.7.	Įrenginių plovimas	Įrenginiai plaunami karštu vandeniu,dezinfekuojami verdančio vandens garais.
6.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
6.2.1.	Mišinio tinkamumo vartoti terminas	Mišinio tinkamumo vartoti terminas turi būti ne mažiau kaip 1/5 karto trumpesnis, nei įprastiniu gamybos būdu pagamintų panašių produktų.
6.2.2.	Mišinio maišymo būdų parinkimas	Gamyboje leidžiama naudoti mechaninius procesus. Draudžiama apdoroti mišinius aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
6.2.3.	Mišinio ekstrakcijos būdai	Ekstrakcija atliekama tik vandeniu, etanoliu (rektifikuotu spiritu), aliejumi.
6.2.4.	Mišinio terminis apdorojimas	Termiškai apdoroti mišinius draudžiama.
6.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
6.3.1.	Įmonės/ūkio teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos iš uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

**PATVIRTINTA**  
Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308  
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2017 m. vasario 1 d. įsakymo Nr. 3D-74  
redakcija)

**PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTŲ  
GRŪDŲ, TAIP PAT JŲ PERDIRBTŲ PRODUKTŲ IR DUONOS, PYRAGO BEI  
MILTIŅĖS KONDITERIJOS KEPINIŲ SPECIFIKACIJA**

**I SKYRIUS**  
**BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Pagal Nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų grūdų, taip pat jų perdirbtų produktų ir duonos, pyrago bei miltinės konditerijos kepinių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, auginantiems javus, perdirbantiems ir realizuojantiems grūdus ir jų perdirbtus produktus (toliau – perdirbtai produktais), taip pat iš jų pagamintus gaminius: duoną, pyrago ir miltinės konditerijos kepinius (toliau – kepiniai) Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisyklės), nustatyta tvarka bei įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisyklęs.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius pirminės grūdų gamybos (javų auginimo vietas parinkimo, dirvožemio tvarkymo, javų veislių parinkimo, sėjomainų sudarymo ir jų laikymosi, javų trėšimo ir apsaugos priemonių nuo piktžolių, ligų ir kenkėjų naudojimo, derliaus nuėmimo ir apdorojimo būdų taikymo, produktų laikymo ir vežimo) ir grūdų perdirbimo ir kepinių gamybos (gamybos vietas parinkimo, žaliavų, priedų, pagalbinių medžiagų ir įrangos naudojimo, grūdų perdirbimo ir kepinių gamybos bei fasavimo būdų taikymo, laikymo ir vežimo) reikalavimus.

**II. PIRMINĖS GRŪDŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI**

3. Bendrieji pirminės grūdų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	

3.2.	Pirminė gamybos vieta	<p>Grūdų pirminės gamybos procesas turi būti atskirtas laiko ir (arba) vietas atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų tos pačios rūšies produktų. Tame pačiame ūkyje negalima auginti tos pačios rūšies pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą ir įprastiniu būdu auginamų javų, išskyrus atvejus, kai, suderinus su sertifikuojančia įstaiga, ši tos pačios rūšies produkcija auginama ūkyje, kuris yra skirtas mokslo ir mokymo įstaigai žemės ūkio tyrimams ar mokymui atlikti.</p> <p>Visi grūdų gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.</p>
3.3.	Grūdų sandėliavimas	<p>Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminti produktai (toliau – NKP) turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma atskira jų apskaita.</p>
3.4.	Grūdų tiekimas rinkai	<p>Grūdai rinkai turi būti tiekiami supakuoti ir paženklinti pagal Taisyklių reikalavimus.</p>
3.5.	Vietinių veislių naudojimas	<p>Naudojamos javų veislės, įtrauktos į Valstybinės augalininkystės tarnybos prie Žemės ūkio ministerijos sudarytą Nacionalinį augalų veislių sąrašą. Sėklos turi būti iš savo ūkio arba įsigytos iš registruotų sėklininkystės ūkių, turinčių sėklos sertifikatus.</p>
3.6.	NKP gamybos žurnalo pildymas	<p>Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatytą tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 3 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą auginamų vaisių, uogų, daržovių ir (ar) javų lauko kortelė“, 4 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų vaisių, uogų, daržovių ir (ar) grūdų derliaus apskaita“ ir 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.</p>

3.7.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlkti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.
3.8.	Derliaus nuémimas	<p>Grūdų derlius turi būti nuimtas ne vėliau kaip iki einamųjų metų lapkričio 15 d., išskyrus atvejus, kai sertifikavimo įstaigai pateikiamas hidrometeorologinės tarnybos pagrindimas ar seniūnijos pažyma dėl galimybės nebuvimo nuimti derliaus dėl blogų meteorologinių sąlygų. Jei pareiškėjas subrandintą grūdų derlių nusprendžia nuimti po einamųjų metų lapkričio 15 d., jis turi ne vėliau kaip prieš 48 valandas raštu arba el. paštu informuoti sertifikavimo įstaigą apie vėlavimo nuimti derlių priežastis ir planuojamą derliaus nuémimo datą.</p> <p>Sertifikavimo įstaigai nustačius, kad grūdų derlius jo nuémimo metu nesiekia sertifikavimo įstaigos skelbiamo mažiausio NKP derliaus pagal skirtinges augalų rūšis kiekio ribos, jis įvardijamas kaip „ypatingai mažas derlius“, o nustačius, kad konkrečiame pareiškėjo lauke derlius nėra nuimtas, toks laukas įvardijamas kaip „nenuimtas derlius“.</p>

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

#### 4. Specialieji pirminės grūdų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotas sėklas.
4.1.2.	Mikroelementinių trąšų naudojimas	Mikroelementinės trąšos gali būti naudojamos tik tais atvejais, kai vadovaujantis moksliškai pagrįstomis augalininkystės technologijomis, rekomendacijomis ir (arba) laboratorinių tyrimų rezultatais įrodyta, kad dirvožemyje arba auginamoje kultūroje jų nepakanka.
4.1.3.	Séjomaina	Auginant javus turi būti sudarytas ir vykdomas séjomainos planas.

		Javai (migliniai augalai) toje pačioje vietoje gali būti sėjami ne ilgiau kaip 2 metus iš eilės. Kiti augalai (dviskilčiai, pupiniai, bastutiniai) tame lauke po javų sėjami ne mažiau nei vienerius metus.
4.1.4.	Augalų apsaugos produktų naudojimas	<p>Draudžiama pasėlių apsaugai naudoti augimo reguliatorius ir labai nuodingus (etiketėje ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T+“) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) augalų apsaugos produktus.</p> <p>Kitus augalų apsaugos produktus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, pasėliams galima naudoti ne daugiau kaip 2 kartus per vegetaciją, išskyrus tuos, kurie nustatyta tvarka leidžiami naudoti ekologiniuose ūkiuose.</p> <p>Pasėlių apsaugai panaudojus augalų apsaugos produktus, nuimti derlių ir tiekti jį rinkai galima tik praėjus ne mažiau kaip 2/3 ilgesniam išlaukos laikotarpiui nei nurodyta augalų apsaugos produktų techninėje dokumentacijoje.</p>
4.1.5.	Plovimas, dezinfekavimas, dezinsekavimas	<p>Patalpoms valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik priede nurodytos medžiagos.</p> <p>Vabzdžiams ir kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos tik maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės, išskyrus labai nuodingas (etiketėje ženklinamas „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T+“) ir nuodingas (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) priemones.</p>
4.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
4.2.1.	Grūdų kokybė	Tiekiami rinkai ar perdirbtai grūdai turi būti be jaučiamo pelesių kvapo ir be vizualiai matomų skalsių, kūlėtų grūdų bei Fusarium, Penicillium ir (arba) kitų genčių grybų pažeistų grūdų (papilkėjusių, balkšvų, lengvų, susiraukšlėjusių, su oranžinėmis dėmėmis). Mikotoksinų likučių koncentracija derliuje nustatoma ne rečiau kaip vieną kartą per metus ir turi atitikti nurodytą 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 1881/2006, nustatančiame didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas

		(OL 2006, L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2016 m. vasario 19 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2016/239 (OL 2016 L 45 p. 3). Mėginius tyrimui ima sertifikavimo įstaiga.
4.2.2.	Grūdų pirminio tvarkymo procesų parinkimas	Grūdams tvarkyti leidžiamą naudoti džiovinimą ir mechaninius procesus.  Draudžiama grūdus apdoroti ionizuojančiaisiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus.
4.2.3.	Grūdų laikymas ir džiovinimas	Laikomą grūdų drėgnis turi būti ne didesnis kaip 13,5 proc. (masės procentais).  Jei grūdų drėgnis viršija 13,5 proc., jie turi būti džiovinami. Džiovinant turi būti nuolat stebima grūdų temperatūra.  Kviečių ir kukurūzų, skirtų krakmolui ir sirupui gaminti, įkaitimo temperatūra džiovinimo metu neturi viršyti 45 °C, kukurūzų, skirtų maisto koncentratams gaminti, – 30 °C, kitų rūsių grūdų – 50 °C.
4.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
4.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Dirvožemio analizė	Pirmaisiais sertifikavimo metais ir vėliau ne rečiau kaip kas penkerius metus pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos augalininkystės produkcijos auginimo laukuose turi būti atliekami dirvožemio laboratoriniai tyrimai, kurių metu nustatomas mineralinio azoto, organinės medžiagos (humuso), judriojo fosforo, kalio kiekis bei rūgštingumas, esantis 0–60 cm dirvožemio sluoksnyje. Jei dirvožemio laboratoriniai tyrimai atlikti iki prašymo sertifikuoti pateikimo dienos, naujų dirvožemio laboratoriinių tyrimų atlikti nereikalaujama tol, kol sueis penkerių metų terminas nuo šių tyrimų atlikimo.  Kiekvienais metais, prieš trėšiant javus, turi būti nustatomas mineralinio azoto kiekis, esantis 0–60 cm dirvožemio sluoksnyje tuose laukuose, kuriuose praėjusiais metais buvo auginamos ne pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės

		sistemą pagamintos augalininkystės kultūros.
4.3.3.	Trėsimas	Kiekvienais metais, jei laukai trėšiami, turi būti sudaromas ir vykdomas trėšimo planas. Atsižvelgiant į augalų ir dirvožemio savybes, priešsėli, apskaičiuojamas kiekvienam laukui ar lauko daliai maistinių makromedžiagų poreikis ir parenkama kiekvienam laukui ar lauko daliai trąšų rūšis, forma, norma, trėšimo laikas ir būdas.
4.3.4.	Duomenų apie trąšų ir augalų apsaugos produktų naudojimą registravimas	Ūkio subjektai, naudojantys trąšas, turi pildyti Trąšų ir kalkinimo medžiagų naudojimo apskaitos žurnalą, kurio forma pateikta Lietuvos kaimo plėtros 2014–2020 metų programos priemonės „Agrarinė aplinkosauga ir klimatas“ įgyvendinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. balandžio 3 d. įsakymu Nr. 3D-254 „Dėl Lietuvos kaimo plėtros 2014–2020 metų programos priemonės „Agrarinė aplinkosauga ir klimatas“ įgyvendinimo taisyklių patvirtinimo“, 2 priede. Ūkio subjektai, naudojantys augalų apsaugos produktus, turi pildyti Augalų apsaugos produktų naudojimo apskaitos žurnalą, kurio forma pateikta Augalų apsaugos produktų saugojimo, tiekimo rinkai, naudojimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu „Dėl Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 30 d. įsakymo Nr. 3D-564 „Dėl Augalų apsaugos produktų saugojimo, tiekimo rinkai, naudojimo taisyklių patvirtinimo“ pakeitimo“, 3 priede.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

### III SKYRIUS GRŪDŲ PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

#### 5. Bendrieji perdirbtų produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
5.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
5.2.	Žaliavų naudojimas	Perdirbtų produktų gamyboje žaliavos, sertifikuotos pagal

		Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, turi sudaryti ne mažiau kaip 90 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais.  Perdirbtų produktų gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal Taisykles ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles) ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
5.3.	Gamybos vieta	Visi perdirbtų produktų gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.
5.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas perdirbtų produktų gamybos grandinės atsekamumas, nustatant ryšį tarp atskirų maisto grandinės dalių.
5.5.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant perdirbti NKP, įrenginius reikia išplauti 6.1.3 papunktyje nurodytu būdu arba išvalyti bent vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.
5.6.	Perdirbtų produktų sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba atskirame patalpos sektoriuje ar aruode, tvarkoma atskira jų apskaita.
5.7.	Perdirbtų produktų tiekimas rinkai	Perdirbtai produktai rinkai patiekiami sufusuoti uždarose fasuotėse ir paženklinti pagal Taisyklių reikalavimus.
5.8.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
5.9.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. 3D-202, 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

6. Specialieji perdirbtų produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	<b>NATŪRALUMAS</b>	
6.1.1.	Gamybai naudojamos žaliavos ir maisto priedai	Perdirbtų produktų gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės kilmės žaliavos. Ne vietinės kilmės žaliavos naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione (regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos). Maisto priedų naudoti negalima.
6.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų. Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų savoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.
6.1.3.	Įrenginių valymas	Įrenginiai valomi naudojant vakuuminius dulkių siurblius ir kitas sausojo valymo priemones su sąlyga, kad nebūtų viršijamas leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis. Esant būtinumui, įrenginiams plauti ar dezinfekuoti leidžiama naudoti šios specifikacijos prie de nurodytas medžiagas.
6.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
6.2.1.	Perdirbtų produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 karto trumpesnis nei įprastiniu gamybos būdu pagamintų panašių produktų.
6.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Produktą perdirbtį leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus. Draudžiama perdirbtą produktą apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
6.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
6.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.

**IV SKYRIUS**  
**KEPINIŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI**

7. Bendrieji kepinių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
7.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
7.2.	Žaliavos naudojimas	<p>Kepinių gamyboje žaliavos, sertifikuotos pagal Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, turi sudaryti ne mažiau kaip 90 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais.</p> <p>Kepinių gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal Taisykles ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles) ir išprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.</p>
7.3.	Gamybos vieta	<p>Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione.</p> <p>Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.</p>
7.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas kepinių gamybos grandinės atsekamumas, nustatant ryšį tarp atskirų maisto grandinės dalių.
7.5.	Irenginių paruošimas	Jeigu NKP ir išprastiniai produktai perdirbami tais pačiais ižrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant perdirbti NKP, ižrenginius reikia išplauti arba išvalyti bent vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.
7.6.	Kepinių sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo išprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma jų apskaita.
7.7.	Kepinių tiekimas rinkai	Kepiniai rinkai patiekiami supakuoti ir paženklinti pagal Taisyklių reikalavimus.
7.8.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	

7.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šiu reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlkti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.
------	------------------------------------	--

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

#### 8. Specialieji duonos ir pyrago kepinių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
8.1.	NATŪRALUMAS	
8.1.1.	Gamybai naudojamos sudedamosios dalys ir maisto priedai	Duonos ir pyrago kepiniai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės kilmės žaliavos. Ne vietinės kilmės žaliavos naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione (regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos). Maisto priedus naudoti draudžiama.
8.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
8.1.3.	Valymas, dezinfekavimas	Patalpoms, įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik specifikacijos priede išvardytos medžiagos.
8.2.	MAISTINGUMAS	
8.2.1.	Duonos ir pyrago kepinių tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 karto trumpesnis nei įprastiniu gamybos būdu pagamintų panašių produktų.
8.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Duonos ir pyrago kepinių gamybai leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus; rekomenduojama taikyti tradicinius gamybos būdus, pvz., su natūraliais raugais arba įmaišais. Draudžiama duonos ir pyrago kepius apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
8.2.3.	Juoduotos druskos naudojimas	Duonos ir pyrago kepinių gamybai turi būti naudojama

		tik juoduotoji druska, turinti 20–40 mg/kg jodo.
8.2.4.	Maistinė vertė	Duona ir pyrago kepiniai turi atitikti vieną ar keliis iš šių reikalavimų:
8.2.4.1.	Skaidulinės medžiagos	100 g duonos ar pyrago kepinio yra ne mažiau kaip 3 g natūralių skaidulinių medžiagų.
8.2.4.2.	Valgomoji druska	Duonos ir pyrago kepinio gamybai valgomosios druskos naudojama ne daugiau kaip 1,5 proc. miltų masės.
8.2.4.3.	Cukrus	Duonos saldumas gaunamas natūraliai, plikinio cukrinimo metu, nenaudojant cukraus ar kitų saldinimo medžiagų (pvz., marmelado) priedų.
8.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
8.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
8.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.

#### 9. Specialieji miltinės konditerijos kepinių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
9.1.	NATŪRALUMAS	
9.1.1.	Gamybai naudojamos žaliavos ir maisto priedai	Miltinės konditerijos kepiniai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės kilmės žaliavos. Ne vietinės kilmės žaliavos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione. Maisto priedų, išskyrus tešlos kildymo medžiagas, naudoti negalima.
9.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
9.1.3.	Valymas, dezinfekavimas	Patalpoms ir įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik specifikacijos priede išvardytos

		medžiagos.
9.2.	MAISTINGUMAS	
9.2.1.	Miltinės konditerijos kepinių tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 karto trumpesnis nei įprastiniu gamybos būdu pagamintu panašių produktų.
9.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus; rekomenduojama taikyti tradicinius gamybos būdus.  Draudžiama miltinės konditerijos kepinius apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
9.2.3.	Maistinė vertė	Miltinės konditerijos kepinių gamybai naudojama bent 10 proc. mažiau cukraus ir (arba) riebalų palyginti su panašiais įprastiniu gamybos būdu gaminamais produktais.
9.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
9.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
9.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų grūdų, jų perdirbtų produktų ir duonos, pyrago bei miltinės konditerijos kepinių specifikacijos priedas

## **MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŪ AR INDUS**

Valant ir dezinfekuojant pastatus, patalpas, įrenginius, inventorių ir (ar) indus leidžiama naudoti šias medžiagas:

1. skystąjį muilą;
2. vandenį ir garus;
3. kalkių pieną;
4. kalkes;
5. orines kalkes;
6. dezinfekavimo medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – chloras;
7. natrio hidroksidą;
8. kalio hidroksidą;
9. vandenilio peroksidą;
10. citrinų, peroksiacto, skruzdžių, pieno, oksalo ir acto rūgštis;
11. etilo alkoholi;
12. formaldehidą;
13. natrio karbonatą;
14. ozoną.

---

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

PATVIRTINTA  
Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308  
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2017 m. vasario 1 d. įsakymo Nr. 3D-74  
redakcija)

## PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTOS MĖSOS IR JOS GAMINIŲ SPECIFIKACIJA

### I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, auginantiems, skerdžiantiems galvijus, kiaules ir (arba) avis (toliau – Gyvuliai), atliekantiems skerdenų sudalijimą ir išpjaustymą bei tiekanties rinkai šviežią mėsą ir iš jos pagamintus mėsos gaminius (toliau – Mėsos gaminiai). Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisyklės), nustatyta tvarka bei sertifikavimo įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius gyvulių auginimo (šerimo, laikymo ir jų priežiūros), gyvulių skerdimo, skerdenų sudalijimo ir (ar) išpjaustymo, Mėsos gaminių gamybos reikalavimus.

### II SKYRIUS GYVULIŲ AUGINIMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji gyvulių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
3.2.	Gyvulių auginimas	Gyvulių auginimas pagal Taisyklių ir šios specifikacijos reikalavimus turi būti atskirtas nuo iprastiniu gamybos būdu auginamų gyvulių. Ūkyje, gaminančiame ir tiekiančiame rinkai pagal nacionalinę

		<p>žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintus produktus (toliau – NKP), išprastiniu gamybos būdu gali būti auginami tik kitų nei pagal šią specifikaciją auginamų rūšių gyvuliai.</p> <p>Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.</p>
3.3.	Pašarų žaliavų kilmė	Pašarų gamybai ne mažiau kaip 70 proc. žaliavų turi būti išauginta ir perdirbta tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.4.	Pašarų gamyba	Ne mažiau kaip 70 proc. pašarų turi būti išauginta savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginama pašarams skirta NKP, perėjimo prie ekologinės gamybos laikotarpiu užauginta ar ekologinė produkcija.
3.5.	Pašarų sandėliavimas	<p>Šios specifikacijos reikalavimus atitinkantys pašarai turi būti laikomi atskirai nuo išprastinių pašarų, atskirose patalpose arba bent atskirame paženklintame patalpos sektoriuje.</p> <p>Visi subjektai, užsiimantys pašarų ūkio veikla, turi tvarkyti pašarų pirkimo/pardavimo apskaitą, kurioje nurodyti duomenys, užtikrinantys pašarų atsekamumą.</p>
3.6.	Įrenginių priežiūra	<p>Jeigu šios specifikacijos reikalavimus atitinkantys pašarai perdirbami tais pačiais įrenginiais, kaip ir išprastiniai, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant pašarų gamybą, įrenginiai turi būti išvalomi mechaniskai, sausuoju būdu arba bent vienu ciklu šios specifikacijos reikalavimus atitinkantiems pašarams skirtos žaliavos.</p> <p>Esant būtinumui, įrenginius plauti ir dezinfekuoti leidžiama 1 priede išvardytomis medžiagomis.</p>
3.7.	Gyvulių grupės	Naudojami specialiai mėsai auginami Gyvuliai, išskyrus melžiamas karves, karves žindenes, bulius reproduktorius, paršavedes, kuilius reproduktorius, melžiamas avis, ēriavedes ir avinus reproduktorius.
3.8.	Gyvulių auginimas ir laikymas	<p>Galvijų ir avių tankis ūkyje neturi būti didesnis kaip 1,4 sutartinio gyvulio 1 ha žemės ūkio naudmenų.</p> <p>Sutartinį gyvulį atitinkantis skirtingų rūšių gyvūnų skaicius pateiktas Mėšlo ir srutų tvarkymo aplinkosaugos reikalavimų aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos aplinkos ministro ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 14 d. įsakymu Nr.</p>

		<p>D1-367/3D-342 „Dėl Mėšlo ir srutų tvarkymo aplinkosaugos reikalavimų aprašo patvirtinimo“, priede.</p> <p>Penint uždarose patalpose, garde turi būti ne daugiau kaip 20 galvijų ir vienam galvijui iki 100 kg ne mažiau kaip 1,5 kv. m., iki 200 kg – 2,5 kv. m, iki 350 kg – 4,0 kv. m, o daugiau kaip 350 kg – 5 kv. m. grindų ploto.</p> <p>Penimų kiaulių garde turi būti ne daugiau kaip 25 vnt.</p> <p>Grindų plotas vienai penimai kiaulei iki 50 kg turi būti ne mažesnis kaip 0,8 kv. m., iki 85 kg – 1,1 kv. m., iki 110 kg – 1,3 kv. m, o daugiau kaip 110 kg – 2 kv. m.</p> <p>Penimų avių garde turi būti ne daugiau kaip 200 vnt.</p> <p>Grindų plotas vienam ēriukui turi būti ne mažesnis kaip 0,35 kv. m., o vienai suaugusiai aviai – ne mažesnis kaip 1,5 kv. m.</p>
3.9.	Gyvūnų gerovė	<p>Šiltuoju metų laikotarpiu kuo ilgiau, bet ne trumpiau nei 150 dienų per metus, galvijai ir avys turi būti laikomi lauke.</p> <p>Gyvuliai turi būti nuolat aprūpinti vandeniu, esant karštam orui būtina sudaryti sąlygas pasislėpti pavėsyje.</p> <p>Tvartuose turi būti įrengta ventiliacija ir natūralus apšvietimas.</p> <p>Laikant Gyvulius gilaus kraiko tvartuose, jis turi būti kas dieną pakreiktas sausu kraiku.</p>
3.10.	Gyvulių atsekamumas	<p>Ūkyje turi būti pildomas gyvulių apskaitos žurnalas, kurį sertifikavimo įstaiga galėtų patikrinti bet kuriuo metu.</p> <p>Gyvulių apskaitos žurnalas turi būti saugomas mažiausiai 3 metus.</p>
3.11.	NKP gamybos žurnalo pildymas	<p>Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 5 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita ir 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.</p>
3.12.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	<p>Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.</p>

*Punkto pakeitimai:*Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

## 4. Specialieji gyvulių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
4.1.	<b>NATŪRALUMAS</b>	
4.1.1.	Siloso ir šienainio gamyba	Gaminant silosą ir (arba) šienainį gali būti naudojami tik biologiniai silosavimo priedai (inokulantai). Esant nepalankioms oro sąlygoms, žaliesiems pašarams konservuoti gali būti naudojamos pieno, skruzdžių, propiono ir acto rūgštys.
4.1.2.	Pašarų žaliaivų apdorojimas	Draudžiama pašarų žaliaivas apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus, išskyrus atvejį, nurodytą 4.1.1. papunktyje. Leidžiama naudoti tik Europos Sąjungos įteisintus, natūralios kilmės detoksikuojančius preparatus.
4.1.3.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Gaminant pašarus ir jų priedus draudžiama naudoti žaliaivas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų arba turinčias genetiškai modifikuotų organizmų. Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų sąvoka suprantama taip, kaip ji yra apibrežta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.
4.1.4.	Pašarų priedų naudojimas	Pašarų gamybai galima naudoti tik palankiai veikiančius sveikų gyvūnų produktyvumą ar aplinką pašarų priedus: vitaminus, mikroelementus, aminorūgštis, fermentus, probiotikus, prebiotikus, fitabiotikus. Pašarai turi būti paruošti be augimą ir raumeningo didinimą skatinančių priedų (hormonų, betaantagonistų ir kt.).
4.1.5.	Toksiškų augalų apsaugos produktų naudojimas	Draudžiama augalų, naudojamų gyvulių pašarui, apsaugai naudoti labai nuodingus (etiketėje ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T+“) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) augalų apsaugos produktus.

		Kitus augalų apsaugos produktus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, galima naudoti ne dažniau kaip 2 kartus per vegetaciją, išskyrus ekologiniuose ūkiuose nustatyta tvarka leidžiamus naudoti augalų apsaugos produktus.
4.1.6.	Gyvulių veterinarinė priežiūra	<p>Gydant gyvulius, leidžiama naudoti tik Lietuvos Respublikoje registruotus ir veterinarijos gydytojo išrašytus veterinarinius vaistus.</p> <p>Po gydymo veterinariniais vaistais jų išlaukos laikotarpis iki skerdimo turi būti bent 2/3 ilgesnis (skaičių apvalinant sveikajā paros dalimi) už rekomenduojamą tam preparatui.</p> <p>Nepažeidžiant šio reikalavimo, ne mažiau kaip 10 dienų iki skerdimo gyvuliai negali būti gydomi veterinariniais vaistais.</p>
4.1.7.	Auginimo trukmė	<p>Gyvulių auginimo trukmė:</p> <p>bekonu – ne trumpesnė nei 7 mėnesių;</p> <p>galviju – ne ilgesnė nei 24 mėnesių, išskyrus nurodytuosius 2007 m. birželio 11 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 700/2007 dėl prekybos dylikos mėnesių ir jaunesnių galvijų mėsa (OL 2007 L 161, p. 1);</p> <p>ériukų – ne trumpesnė nei 6 mėnesių;</p> <p>avių – ne ilgesnė nei 24 mėnesių.</p>
4.1.8.	Plovimas, dezinfekavimas ir dezinsekavimas	<p>Patalpoms, aptvarams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik 1 priede nurodytos medžiagos.</p> <p>Vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.</p>
4.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
4.2.1.	Pašarų sudėtis	<p>Penėjimo laikotarpiu galvijų ir avių davinyje šienas ir kiti stambieji bei sultingieji pašarai (bulvės, šakniavaisiai ir kt.) turėtų sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. raciono energinės vertės, kombinuotieji pašarai – ne daugiau kaip 30 proc.</p> <p>Penimų kiaulių racione kombinuotieji pašarai turėtų sudaryti ne mažiau kaip 70 proc., sultingieji – ne mažiau kaip 20 proc., kiti pašarai – iki 10 proc. energinės vertės.</p> <p>Gaminant pašarus draudžiama naudoti gyvūninius produktus ir žaliavas, išskyrus pieną, pieno miltelius, nugriebtą pieną, nugriebto pieno miltelius, pasukas, pasukų miltelius, išrūgas,</p>

		išrūgų miltelius, pieno baltymų koncentratą, kazeiną, kazeinatus ir laktozę. Įvairių rūsių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.
4.2.2.	Pašarų sudėtis ganykliniu laikotarpiu	Ganiavos laikotarpiu žalieji pašarai galvijams ir avims turi sudaryti ne mažiau kaip 80 proc., o kombinuotieji pašarai – ne daugiau kaip 20 proc. raciono energinės vertės.

#### 4.3. APLINKOS TAUSOJIMAS

4.3.1.	Ūkio/Įmonės tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais. Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti perduodami perdirbtį ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais. Organinės gamybos atliekos, netinkamos gyvuliams šerti, turi būti kompostuoojamos.
4.3.3.	Azoto kieko ribojimas ganyklose, pievoje	Per metus į dirvą patenkančio bendro azoto (tręšiant mėšlu, mineralinėmis trašomis, ganant galvijus ir avis) kiekis neturi viršyti 140 kg vienam hektarui.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

### III SKYRIUS GYVULIŲ SKERDIMO, SKERDENŲ SUDALIJIMO IR (AR) IŠPJAUSTYMO REIKALAVIMAI

5. Bendrieji gyvulių skerdimo, apdorojimo, skerdenų sudalijimo ir (ar) išpjaustymo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
5.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
5.2.	Gyvulių skerdimas, skerdenų sudalijimas ir (ar) išpjaustymas	NKP skirtų gyvulių skerdimas, skerdenų apdorojimas, sudalijimas ir (ar) išpjaustymas viso gamybos proceso metu turi būti vykdomas atskirai laiko ir (arba) vienos atžvilgiu nuo

		įprastiniu gamybos būdu skerdžiamų ir apdorojamų gyvulių. Gyvulių skerdimas, skerdenų apdorojimas, sudalijimas ir (ar) išpjaustymas turi būti atliekamas tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
5.3.	Gyvulių patikra prieš skerdimą	Veterinarijos gydytojas patikrina atvežtų skersti Gyvulių sveikatos būklės dokumentus, tapatybę, apžiūri Gyvulius ir išduoda leidimą skersti. Prieš skerdimą Gyvulių poilsio trukmė turi būti ne trumpesnė nei 3 valandos.  Pavargusių, sukaitsių ir neramų gyvulių skerdimas atidedamas ne trumpiau nei 6 valandoms.
5.4.	Irenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku.  Siekiant išvengti NKP ir įprastinių produktų susimaišymo, prieš pradedant perdirbti NKP, įrenginius reikia išplauti 1 priede nurodytomis medžiagomis.
5.5.	Skerdenų sandėliavimas	NKP skerdenos ar jų dalys turi būti laikomos atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje.
5.6.	Skerdenų tiekimas išpjaustyti, perdirbti ar rinkai	Skerdenos išpjaustyti, perdirbti pateikiamos paženklintos taip, kad būtų užtikrintas atsekamumas nuo gyvulių gimimo viso gamybos proceso metu.  Tiekiant skerdenas ar sudalytas skerdenas, ar išpjaustytas skerdenų dalis rinkai, jos turi būti paženklintos pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
5.7.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
5.8.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlitti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

6. Specialieji gyvulių skerdimo, skerdenų apdorojimo, sudalijimo ir (ar) išpjaustymo

reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	<b>NATŪRALUMAS</b>	
6.1.1.	Skerdimas	Apsvaigintiems gyvuliams turi būti nedelsiant nuleidžiamas kraujas. Kraujo nuleidimas galvijams turi trukti ne trumpiau kaip 10 minučių, o kiaulėms – ne trumpiau kaip 8 minutes, o avims – ne trumpiau kaip 4 minutes.
6.1.2.	Skerdenų atšaldymas ir brandinimas	Po skerdimo galvijų ir kiaulių skerdenos ne trumpiau kaip 24–48 val. ir avių skerdenos ne trumpiau kaip 12–24 val. atšaldomos nuo $-1^{\circ}\text{C}$ iki $+4^{\circ}\text{C}$ temperatūros patalpoje iki ne aukštesnės kaip $+6^{\circ}\text{C}$ skerdenų vidinės temperatūros. Esminėms mėsos savybėms (skonio, sultingumo ir technologinėms) įgyti, skerdenos turi būti brandinamos, t. y. laikomos atšaldymo patalpoje nuo $0^{\circ}\text{C}$ iki $+2^{\circ}\text{C}$ temperatūroje ne trumpiau kaip: avių skerdenos – 5 paras, kiaulių skerdenos – 6 paras, galvijų skerdenos – 7 paras įskaitant atšaldymo laikotarpį. Atšaldyto mėsos pH praėjus 24 val. po skerdimo turi būti 5,6–6,2.
6.1.3.	Išpjaustytos mėsos laikymas	Atšaldyto skerdenos sudalijamos ir išpjauustomos ne aukštesnės kaip $+12^{\circ}\text{C}$ aplinkos temperatūros patalpoje. Išpjaustyta mėsa laikoma ne aukštesnėje kaip $+6^{\circ}\text{C}$ .
6.1.4.	Maisto priedų naudojimas	Šviežiai mėsai draudžiama naudoti maisto priedus, išskyrus pakavimą inertinių dujų atmosferoje.
6.1.5.	Plovimas, dezinfekavimas	Patalpoms ir įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik 1 priede nurodytos medžiagos.
6.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
6.2.1.	Išpjaustytos mėsos juslinės savybės	Atšaldytų ir subrandintų skerdenų ir jų dalių raumenys stangrūs (jdubimas po paspaudimo greitai išsilygina), paviršius sausas, spalva būdinga šviežios mėsos spalvai – nuo šviesiai rausvos iki švelniai raudonos, kvapas būdingas šviežiai mėsai, be pašalinio kvapo.
6.2.2.	Tinkamumo vartoti terminas	Atšaldytų ir subrandintų skerdenų ir jų dalių, išpjaustytos mėsos tinkamumo vartoti terminas turi būti pagristas mikrobiologiniais

		tyrimais ir trumpesnis bent 1 para, skaičiuojant nuo toje įmonėje patvirtinto įprastiniu gamybos būdu pagamintų apdorotų tokį produktų tinkamumo vartoti termino.
--	--	---

*Punkto pakeitimai:*Nr. 3D-482, 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

**IV SKYRIUS**  
**MĖSOS GAMINIŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI**

## 7. Bendrieji Mėsos gaminių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
7.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
7.2.	Mėsos gaminių gamybos vieta	Visi Mėsos gaminių gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
7.3.	Žaliavų naudojimas	<p>NKP gamyboje žaliavos, sertifikuotos pagal Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, turi sudaryti ne mažiau kaip 90 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais.</p> <p>NKP gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal Taisykles ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles) ir įprastiniu gamybos būdu pagamintą žaliavą.</p>
7.4.	Mėsos gaminių kokybė ir klasifikavimas	NKP turi atitikti ne žemesnius kaip Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus, o šių Mėsos gaminių rodikliai (mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų, riebalų, drėgmės kiekiai) turi atitikti 2 priede išdėstyti reikalavimus.
7.5.	Įrenginių paruošimas	<p>Jeigu NKP ir įprasti Mėsos gaminiai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku.</p> <p>Siekiant išvengti NKP ir įprastinių produktų susimaišymo, prieš</p>

		pradedant perdirbti NKP, įrenginius reikia išplauti 1 priede nurodytomis medžiagomis.
7.6.	Sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo išprastinių gaminiių atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje. Tvarkoma atskira Mėsos gaminiių apskaita.
7.7.	Mėsos gaminiių tiekimas rinkai	Mėsos gaminiai rinkai pateikiami pirminėje pakuotėje ir (arba) uždarose fasuotėse turi būti paženklinti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
7.8.	NKP gamybos žurnalo pildymas	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 5 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita ir 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventorius ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.
7.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

#### 8. Specialieji Mėsos gaminiių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
8.1.	NATŪRALUMAS	
8.1.1.	Mėsos gaminiių žaliaiva	Mėsos gaminiių sudėtyje negali būti baltyminių mėsos pakaitalu, mėsos užpildų, mechaniskai atskirtos mėsos ir sausų mėsos baltymų produktų.
8.1.2.	Mėsos gaminiių sudėtis	Mėsos gaminiai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Ne vietinės kilmės sudedamosios dalys, neviršijant 10 proc., naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione.

8.1.3.	Maisto priedų naudojimas	NKP gamyboje gali būti naudojami tik šie teisės aktų leisti naudoti maisto priedai: konservantas nitritas – ne daugiau kaip 3/4 nei įprastiniu gamybos būdu gaminamuose panašiuose produktuose leistino kiekio; antioksidantas – askorbo rūgštis ir jos natrio druska.
8.1.4.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Negalima naudoti žaliavų, gautų iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
8.1.5.	Plovimas ir dezinfekavimas	Patalpoms ir įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik 1 priede nurodytos medžiagos.
8.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
8.2.1.	Tinkamumo vartoti terminas	Virtoms dešroms, dešrelėms ir sardelėms tinkamumo vartoti terminas – ne ilgesnis kaip 8 paros. Kitų Mėsos gaminių tinkamumo vartoti terminas turi būti nustatytas vadovaujantis NKP mėginių, pagamintų pagal šios specifikacijos reikalavimus, mikrobiologiniu tyrimu.
8.2.2.	Terminis apdorojimas	Gaminant Mėsos gaminius, terminis apdorojimas atskiroms Mėsos gaminių grupėms atliekamas neviršijant temperatūros ir technologijos režimų.
8.2.3.	Technologinis procesas	Gaminant Mėsos gaminius naudojami ilgalaikio mėsos sūdymo, brandinimo, vytinimo būdai, rūkymui naudojamos tik cheminėmis medžiagomis neapdorotos natūralios medžiagos (malkos, pjuvenos).
8.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
8.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
8.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdibamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais. Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti perduodami perdibti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. 3D-74, 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto  
kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos  
gaminių specifikacijos  
1 priedas

## **MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŪ AR INDUS**

Valant ir dezinfekujant pastatus, patalpas, įrenginius, inventorių ir (ar) indus leidžiama naudoti šias medžiagas:

1. skystąjį muilą;
2. vandenį ir garus;
3. kalkių pieną;
4. kalkes;
5. orines kalkes;
6. dezinfekavimo medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – chloras;
7. natrio hidroksidą;
8. kalio hidroksidą;
9. vandenilio peroksidą;
10. citrinų, peroksiacto, skruzdžių, pieno, oksalo ir acto rūgštis;
11. etilo alkoholi;
12. formaldehidą;
13. natrio karbonatą;
14. ozoną;
15. kitas 2008 m. rugsėjo 5 d. Komisijos Reglamento (EB) Nr. 889/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo įgyvendinimo taisyklės dėl ekologinės gamybos, ženklinimo ir kontrolės (OL 2008 L 250, p. 1), su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais 2016 n. Spalio 14 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 2016/1842 (OL 2016 L 282, p. 19), VII priede nurodytas valymo ir dezinfekavimo medžiagas.

---

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių specifikacijos  
2 priedas

**PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTŲ  
MĖSOS GAMINIŲ KOKYBĖS RODIKLIAI**

Mėsos gaminiai, gaminių grupės	Mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų kiekis, ne mažiau kaip, %	Drėgnis, ne daugiau kaip, %	Riebalų kiekis, ne daugiau kaip, %
Virtos dešros	11,0	66,0	17,0
Virtos dešrelės ir sardelės	12,0	65,0	20,0
Virtos rūkytos dešros ir dešrelės	13,0	47,0	26,0
Šaltai rūkytos dešros	20,0	33,0	30,0
Šaltai rūkyti gabaliniai mėsos gaminiai	27,0	45,0	-
Karštai rūkytos dešros ir dešrelės	13,0	49,0	25,0
Karštai rūkyti forminiai kumpiai ir gabaliniai mėsos gaminiai	20,0	67,0	-
Skilandžiai	28,0	33,0	30,0
Vytintos dešros ir dešrelės	21,0	30,0	35,0
Vytinti gabaliniai mėsos gaminiai	32,0	34,0	-
Mažai rūkytos dešros ir dešrelės	24,0	42,0	22,0
Sūdyti ar šaltai rūkyti lašiniai	-	16,0	-

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-371](#), 2013-05-22, Žin., 2013, Nr. 54-2711 (2013-05-25), i. k. 1132330ISAK003D-371

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

**PATVIRTINTA**  
Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308  
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2017 m. vasario 1 d. įsakymo Nr. 3D-74  
redakcija)

## **PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTOS PAUKŠTIENOS SPECIFIKACIJA**

### **I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos paukštienos specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, auginantiems, skerdžiantiems paukščius (namines vištas, antis, žąsis, kalakutus, perlės vištai) (toliau – paukščiai), atliekantiems paukščių skerdenų išpjautymą ir paukštienos pakavimą, taip pat tiekantiems rinkai paukštieną ir jos išpjautytus produktus (toliau – Produktai) Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisyklės), nustatyta tvarka, taip pat įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisyklę.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius paukščių auginimo (lesinimo, laikymo ir priežiūros) ir paukščių skerdimo, skerdenų sudalijimo ir (ar) išpjautymo, pakavimo ir tiekimo rinkai reikalavimus.

### **II SKYRIUS PAUKŠČIŲ AUGINIMO REIKALAVIMAI**

3. Bendrieji paukščių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
3.2.	Lesalų žaliavų kilmė	Paukščių grupei skirtų lesalų gamybai ne mažiau kaip 70 proc. žaliavų turi būti išauginta ir perdirbta tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.3.	Lesalų gamyba	Ne mažiau kaip 70 proc. lesalamams skirtų grūdų turi būti išauginti savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginami pašarams

		skirti pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminti produktai (toliau – NKP), perėjimo prie ekologinės gamybos laikotarpiu užauginta ar ekologinė produkcija.
3.4.	Lesalų sandėliavimas	Lesalai turi būti laikomi atskirai nuo išprastinių lesalų, atskirose patalpose arba bent atskirame paženklintame patalpos sektoriuje. Visi subjektai, užsiimantys lesalų ūkio veikla, turi tvarkyti lesalų pirkimo/pardavimo apskaitą, kurioje nurodyti duomenys, užtikrinantys lesalų atsekamumą.
3.5.	Įrenginių priežiūra	Jeigu lesalai perdirbami tais pačiais įrenginiais kaip ir išprastiniais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant lesalų gamybą, įrenginiai turi būti išvalomi mechaniskai, sausuoju būdu arba bent vienu ciklu šios specifikacijos reikalavimus atitinkantiems lesalamams skirtos žaliavos. Esant būtinumui, įrenginius plauti ir dezinfekuoti leidžiama priede išvardytomis medžiagomis.
3.6.	Paukščių atsekamumas	Turi būti užtikrintas atsekamumas nuo iš ūkio atvežtų ne vyresnių kaip 3 dienų paukščiukų viso gamybos proceso metu. Paukščių auginimo duomenų informacijos žurnalai turi būti saugomi mažiausiai 3 metus.
3.7.	Paukščių susirgimo prevencija	Kiekviename paukščių auginimo pastate prie įėjimo turi būti sanitarinis barjeras ar patalpa. Sanitarinės pertraukos tarp skirtinį paukščių pulkų auginimo ne trumpesnės kaip 14 dienų po paukščių išvežimo atliktos pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir indų dezinfekcijos.
3.8.	Plovimas, dezinfekavimas ir dezinsekavimas	Patalpoms, aptvarams, įrenginiams, inventoriui ar indams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik priede nurodytos medžiagos. Vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
3.9.	Gyvūnų gerovė	Kraikas paukštidėje turi būti sausas, minkštasis ir be plutos. Paukštidėje turi būti įrengta ventiliacija ir natūralus apšvietimas.
3.10.	Paukščių auginimas ir laikymas	Bendras paukščių auginimo plotas auginimo vietoje – ne didesnis kaip 2000 m <sup>2</sup> . Paukščių tankis patalpose (atsižvelgiant į konkrečias paukščių grupes) 1 m <sup>2</sup> yra ne didesnis, kaip nustatyta 2008 m. birželio 16 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 543/2008, kuriuo nustatomos

		<p>išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų įgyvendinimo taisyklės (OL 2008 L 157, p. 46), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2012 m. gruodžio 19 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1239/2012 (OL 2012 L 350, p. 63) (toliau – reglamentas (EB) Nr. 543/2008), V priedo b punkte.</p> <p>Paukščių laikymo patalpa turi būti suskirstyta pertvaromis į gardelius, ne didesnius kaip 125 m<sup>2</sup>.</p> <p>Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos. NKP gamybos procesas turi būti atskirtas vienos ir (arba) laiko atžvilgiu nuo išprastinių gamybos būdu gaminamų produktų.</p>
3.11.	NKP gamybos žurnalo pildymas	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 5 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita“ ir 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.
3.12.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atliliki patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

4. Specialieji paukščių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Ūkininkavimo būdai	Paukščiai gali būti auginami tik reglamento (EB) Nr. 543/2008 11 str. 1 dalies bei V priedo b–e punktuose apibrėžtomis sąlygomis.
4.1.2.	Paukščių	Auginamos mėsos gamybai skirtos paukščių veislės. Naudojamas tik

	auginimas	ekstensyvusis auginimo būdas. Paukščių skerdimo amžius turi būti ne mažesnis nei nustatyta reglamento (EB) Nr. 543/2008 V priedo b punkte.
4.1.3.	Paukščių gydymas veterinariniais vaistais	<p>Profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą.</p> <p>Po paukščių gydymo išlauka turi būti dvigubai ilgesnė (skaicių apvalinant sveikaja paros dalimi) už nustatytajam tam preparatui. Nepažeidžiant šio reikalavimo, ne mažiau kaip 10 dienų iki skerdimo paukščiai negali būti gydomi veterinariniais vaistais ar vaistiniai lesala.</p>
4.1.4.	Lesalų žaliaivų apdorojimas	<p>Draudžiama lesalų žaliaivas apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus.</p> <p>Leidžiama naudoti tik Europos Sąjungos įteisintus, natūralios kilmės detoksikuojančius preparatus.</p>
4.1.5.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	<p>Gaminant lesalus ir jų priedus draudžiama naudoti žaliaivas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų arba turinčias genetiškai modifikuotų organizmų.</p> <p>Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų sąvoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.</p>
4.1.6.	Lesalų priedų naudojimas	<p>Lesalų gamybai galima naudoti tik palankiai veikiančius sveikų paukščių produktyvumą ar aplinką lesalų priedus: vitaminus, mikroelementus, aminorūgštis, fermentus, probiotikus, prebiotikus, fitabiotikus.</p> <p>Paukščių sveikatai apsaugoti ir ligų prevencijai gali būti naudojami kokcidiostatai.</p> <p>Lesalai turi būti paruošti be augimą ir raumeningumo didinimą skatinančių priedų (hormonų, betaantagonistų ir kt.).</p>
4.1.7.	Vaistinių lesalu naudojimas	Vaistiniai lesalai gali būti pagaminti tik Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintose įmonėse ir naudojami pagal veterinarijos gydytojo receptą.
4.1.8.	Paukščių alkinimas	Prieš išvežimą į skerdyklą paukščiai alkinami ne mažiau kaip 6 val.
<b>4.2. MAISTINGUMAS</b>		
4.2.1.	Lesalų sudėtis	Auginimo laikotarpiu (atsižvelgiant į konkrečias paukščių grupes) lesale per visą auginimo laikotarpį turi būti ne mažiau kaip 70 proc.

		grūdų ir jų kilmės produktų. Riebalų kiekis lesalų sudėtyje per visą auginimo laikotarpį negali viršyti 6 proc.
4.2.2.	Lesalų gamyba	Draudžiama naudoti gyvūninius produktus ir žaliavas, išskyrus pieną, pieno miltelius, nugriebtą pieną, nugriebto pieno miltelius, pasukas, pasukų miltelius, išrūgas, išrūgų miltelius, pieno baltymų koncentratą, kazeiną, kazeinatus ir laktوزę, kiaušinius ir jų gaminius. Įvairių rūsių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.
<b>4.3. APLINKOS TAUSOJIMAS</b>		
4.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiskai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais. Šalutiniai gyvūniniai produktais turi būti perduodami perdirbtį ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

### **III SKYRIUS** **PAUKŠČIŲ SKERDIMO, SKERDENŲ SUDALIJIMO IR (AR) IŠPJAUSTYMO,** **PAKAVIMO IR TIEKIMO RINKAI REIKALAVIMAI**

5. Bendrieji paukščių skerdimo, skerdenų sudalijimo ir (ar) išpjauystymo, pakavimo ir tiekimo rinkai reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
5.2.	Skerdimas ir išpjauystymas	Skerdimas ir išpjauystymas turi būti atliekamas atskirai laiko ir (arba) vietas atžvilgiu nuo įprastiniu būdu užaugintų paukščių skerdimo ir išpjauystymo.  Visi gamybos etapai turi vykti tame pat regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.
5.3.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais

		įrenginiai, prieš pradedant perdirbtį NKP, įrenginiai turi būti išplaunami.
5.4.	Produkto sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo išprastinių produktų atskirose patalpose arba bent atskirame paženklintame patalpos sektoriuje.
5.5.	Produkto tiekimas rinkai	Produktai rinkai patiekiami su fasuoti uždarose fasuotėse ir paženklinti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
5.6.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
5.7.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 3D-202, 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

6. Specialieji paukščių skerdimo, skerdenų sudalijimo ir (ar) išpjauystymo, pakavimo ir tiekimo rinkai reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	<b>NATŪRALUMAS</b>	
6.1.1.	Skerdimas	Prieš skerdimą paukščiai turi turėti mažiausiai 30 min. poilsio. Paukščiai svaiginami užtemdytoje ir ramioje aplinkoje. Kraujonuleidimas turi trukti ne trumpiau kaip 1 min.
6.1.2.	Atšaldymas	Atšaldymas turi būti atliekamas sausu būdu ir trukti nuo 2 val. iki 6 val., atsižvelgiant į šaldymo įrangą iki tol, kol skerdenos viduje temperatūra pasiekia +4–2°C.
6.1.3.	Skerdenos išvaizda	Skerdena be iplėšimų, odos pažeidimų, kraujosruvų, subražymų, be kaulų lūžių, be nuospaudų. Oda sausa. Supakuotų skerdenų ir jų dalijų fasuotės sienelės be drègmės (kondensato) pėdsakų.
6.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
6.2.1.	Paukštienos juslinės savybės	Aiškiai išreikštasis malonus ir natūralus šviežios paukštienos kvapas. Krūtinės ir šlaunų raumenys standūs, oda gelsvo atspalvio.
6.2.2.	Termiškai apdorotos paukštienos juslinės savybės	Termiškai apdorojant paukštieną (kepant ar verdant) jaučiamas aiškus jos aromatas, po terminio apdorojimo mėsa minkšta, raumenys išlaiko formą.

6.2.3.	Ženklinimas	Be kitų privalomųjų ženklinimo reikalavimų, etiketėje turi būti pateikiami reglamento (EB) Nr. 543/2008 11 str. 1 dalyje nurodyti ūkininkavimo.
6.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
6.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Gamybos atlieku panaudojimas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais. Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti perduodami perdirbtį ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos paukštienos specifikacijos priedas

## **MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŪ AR INDUS**

Valant ir dezinfekuojant pastatus, patalpas, įrenginius, inventorių ir (ar) indus leidžiama naudoti šias medžiagas:

1. skystąjį muilą;
2. vandenį ir garus;
3. kalkių pieną;
4. kalkes;
5. orines kalkes;
6. dezinfekavimo medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – chloras;
7. natrio hidroksidą;
8. kalio hidroksidą;
9. vandenilio peroksidą;
10. citrinų, peroksiacto, skruzdžių, pieno, oksalo ir acto rūgštis;
11. etilo alkoholi;
12. formaldehidą;
13. natrio karbonatą;
14. ozoną;

15. kitas 2008 m. rugsėjo 5 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 889/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo įgyvendinimo taisyklės dėl ekologinės gamybos, ženklinimo ir kontrolės (OL 2008 L 250, p. 1), su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais 2016 n. Spalio 14 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 2016/1842 (OL 2016 L 282, p. 19), VII priede nurodytas valymo ir dezinfekavimo medžiagas.

---

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929  
Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

## PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308  
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2017 m. vasario 1 d. įsakymo Nr. 3D-74  
redakcija)

# PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTO PIENO IR JO GAMINIŲ SPECIFIKACIJA

## I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminto pieno ir jo gaminių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, laikantiems galvijus ir (arba) avis (toliau – Gyvuliai), realizuojantiems bei perdirbantiems pieną ir iš jo gaminantiems gaminius (toliau – Gaminiai). Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisyklės), nustatyta tvarka, bei įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius pirminės gamybos (melžiamų karvių, avių) šerimo ir priežiūros, žalio karvių ir avių pieno (toliau – pienas) gamybos, realizavimo ir perdirbimo (gamybos vienos parinkimo, žaliaivų, priedų, pagalbinių medžiagų ir įrangos naudojimo, perdirbimo ir realizavimo reikalavimus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

## II SKYRIUS PIRMINĖS GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Galvijų laikymas	Ūkyje, gaminančiame ir tiekiančiame rinkai Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintą pieną, išprastinės

		<p>gamybos būdu gali būti auginami ir laikomi tik kitų rūšių nei pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintai produkcijai skirti melžiamai gyvuliai.</p> <p>Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.</p>
3.3.	Pašarų žaliavų kilmė	Pašarų gamybai ne mažiau kaip 70 proc. žaliavų turi būti išauginta ir perdirbta tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.
3.4.	Pašarų gamyba	Ne mažiau kaip 70 proc. pašarų turi būti išauginti savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginami pašarams skirti pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminti produktai (toliau – NKP), perėjimo prie ekologinės gamybos laikotarpiu užauginta ar ekologinė produkcija.
3.5.	Pašarų sandėliavimas	Pašarai turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių pašarų, atskirose patalpose arba bent atskirame paženklintame patalpos sektoriuje. Visi subjektai, užsiimantys pašarų ūkio veikla, turi tvarkytи apskaitą, kurioje nurodyti duomenys, užtikrinantys pašarų atsekamumą.
3.6.	Irenginių priežiūra	<p>Jeigu pašarai perdirbami tais pačiais irenginiais, kaip ir įprastiniais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant pašarų gamybą, irenginiai turi būti išvalomi mechaniskai, sausuoju būdu arba bent vienu ciklu šios specifikacijos reikalavimus atitinkantiems pašarams skirtos žaliavos.</p> <p>Esant būtinumui, irenginius plauti ir dezinfekuoti leidžiama 1 priede išvardytomis medžiagomis.</p>
3.7.	Gyvūnų gerovė	<p>Šiltuoju metų laikotarpiu kuo ilgiau, bet ne mažiau kaip 150 dienų per metus, Gyvuliai turi būti laikomi lauke. Gyvuliai turi būti nuolatos aprūpinami vandeniu, esant karštam orui būtina sudaryti sąlygas pasislėpti pavėsyje.</p> <p>Uždarose patalpose ar aptvaruose laikant karves palaidas, vienai karvei turi būti skirta ne mažiau kaip <math>6 \text{ m}^2</math> ploto, vienam ēriukui – ne mažiau kaip <math>0,35 \text{ m}^2</math> o vienai suaugusiai aviai – ne mažiau</p>

		<p>kaip 1,5 m<sup>2</sup> ploto. Tvarai turi būti ventiliuojami ir įrengtas natūralus bei dirbtinis apšvietimas, leidžiantis kruopščiai bet kuriuo paros metu apžiūrėti Gyvulius.</p> <p>Laikant Gyvulius ant gilaus kraiko, tvartai turi būti kas dieną kreikiamsausu kraiku.</p>
3.8.	NKP gamybos žurnalo pildymas	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 5 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminiai, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminiai gamybos apskaita“ ir 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atliliki patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

4. Specialieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Pašarų sudėtis	Draudžiama naudoti gyvūninius produktus ir žaliavas, išskyrus pieną, pieno miltelius, nugriebtą pieną, nugriebto pieno miltelius, pasukas, pasukų miltelius, išrūgas, išrūgų miltelius, pieno baltymų koncentratą, kazeiną, kazeinatus ir laktozę. Įvairių rūsių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.
4.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Gaminant pašarus ir jų priedus draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų arba turinčias genetiškai modifikuotų organizmų.

		Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų sąvoka suprantama taip, kaip ji yra apibréžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.
4.1.3.	Pašarų žaliavų apdorojimas	Draudžiama pašarų žaliavas apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus, išskyrus atvejį, nurodytą šios specifikacijos 4.1.7 papunktyje. Leidžiama naudoti tik Europos Sajungos įteisintus, natūralios kilmės detoksikuojančius preparatus.
4.1.4.	Pašarų priedų naudojimas	Pašarų gamybai galima naudoti tik palankiai veikiančius sveikų karvių ir avių pieningumą ar aplinką pašarų priedus: vitaminus, mikroelementus, aminorūgštis, fermentus, probiotikus, prebiotikus, fitabiotikus. Pašarai turi būti paruošti be augimą ir raumeningoumo bei pieningumo didinimą skatinančiu priedu (hormonu, betaantagonistu ir kt.).
4.1.5.	Galvijų šerimo racionas	Ganykliniu laikotarpiu žalieji pašarai turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. raciono energinės vertės. Tvartiniu periodu galvijų racione šienas ir kiti stambieji ir sultingieji pašarai pagal energinę vertę turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc.
4.1.6.	Auginamų sultingujų pašarų ir pievų apsaugos priemonės	Saugant augalus nuo ligų, kenkėjų ir piktžolių, reikia vengti augalų apsaugos produktų naudojimo. Draudžiama augalų apsaugai naudoti labai nuodingus (ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T+“) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) augalų apsaugos produktus. Kitus augalų apsaugos produktus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, galima naudoti ne dažniau kaip 2 kartus per vegetaciją, išskyrus ekologiniuose ūkiuose nustatyta tvarka leidžiamus naudoti augalų apsaugos produktus.
4.1.7.	Siloso ir šienainio gamyba	Gaminant silosą ir (arba) šienainį gali būti naudojami tik biologiniai silosavimo priedai (inokulantai). Esant nepalankioms oro sąlygoms, žaliesiems pašarams konservuoti gali būti naudojamos pieno, skruzdžių, propiono ir acto rūgštys.
4.1.8.	Vandens kokybė	Pirminio pieno apdorojimo procese naudojamas vanduo turi

		atitikti geriamajam vandeniuui skirtus reikalavimus pagal Lietuvos higienos normą HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“.
4.1.9.	Veterinarinė priežiūra	Po Gyvulių gydymo sintetiniais medikamentais ir cheminiais preparatais išlaukos laikotarpiai dvigubai ilgesni (skaičių apvalinant sveikąja paros dalimi) už nustatytiuosius tam preparatui. Jei buvo gydoma preparatais, kurie neturi oficialiai nustatyto išlaukos termino, po gydymo jis turi būti ne trumpesnis kaip 48 valandos.
4.1.10.	Bendras bakterijų skaičius	Bendras bakterijų skaičius piene įvertinamas pagal visų tyrimų, atliktų per 2 mėnesius, geometrinį vidurkį. Jeigu apskaičiuotas karvių pieno bendro bakterijų skaičiaus geometrinis vidurkis yra didesnis kaip 75 tūkst. KSV/ml, o avių pieno – 1200 tūkst. KSV/ml ir jeigu per 1 mėn. po tyrimų pienas vis dar neatitinka nustatyti reikalavimų, jis vertinamas kaip Taisyklių reikalavimų neatitinkantis pienas.
4.1.11.	Somatinių ląstelių skaičius	Somatinių ląstelių skaičius piene įvertinamas pagal visų tyrimų, atliktų per 3 mėnesius, geometrinį vidurkį. Jeigu apskaičiuotas somatinių ląstelių skaičiaus geometrinis vidurkis yra didesnis nei 250 tūkst./ml ir jeigu per 1 mėn. po tyrimų pienas vis dar neatitinka nustatyti reikalavimų, jis vertinamas kaip Taisyklių reikalavimų neatitinkantis pienas.
4.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
4.2.1.	Pieno maistingumas	Pieno baltymų vidutinis metinis kiekis turi būti didesnis už bazine pieno baltymų normą ne mažiau kaip 10 proc. Rodiklis vertinamas pradedant antraisiais NKP gamybos metais.
4.2.2.	Pieno realizavimo terminai	Pienas turi būti perduotas perdirbimo įmonei ne vėliau kaip per 16 val. nuo pamelžimo.
4.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
4.3.1.	Ganymas	Ūkyje Gyvulių tankis ne didesnis kaip 1,4 sutartinio gyvulio vienam hektarui žemės ūkio naudmenų. Sutartinj gyvulij atitinkantis skirtingu rūsių gyvūnų skaičius pateiktas Mėšlo ir

		srutų tvarkymo aplinkosaugos reikalavimų aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos aplinkos ministro ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. D1-367/3D-342 „Dėl Mėšlo ir srutų tvarkymo aplinkosaugos reikalavimų aprašo patvirtinimo“, priede.
4.3.2.	Pievų tręšimas	Pievos ir ganyklos šienaujamos ar jose galvijai ganomi praėjus ne mažiau kaip 2 savaitėms nuo jų tręšimo mėšlu arba srutomis.
4.3.3.	Plovimas, dezinfekavimas ir dezinsekavimas	Patalpoms, aptvarams, melžimo įrangai, indams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos specifikacijos 1 priede išvardytos medžiagos.  Vabzdžiams ir kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
4.3.4.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.  Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti perduodami perdirbtį ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.  Organinės gamybos atliekos, netinkamos šerti gyvuliams, turi būti kompostuoojamos.
4.3.5.	Azoto kieko ribojimas ganyklose, pievose	Per metus į dirvą patenkančio bendro azoto (tręšiant mėšlu, mineralinėmis trąšomis, ganant gyvulius) kiekis neturi viršyti 140 kg vienam hektarui.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

### **III SKYRIUS** **PERDIRBIMO REIKALAVIMAI**

#### 5. Bendrieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
5.1.	<b><i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i></b>	
5.2.	Pieno naudojimas	Visas Gaminijų gamyboje naudojamas pienas turi būti sertifikuotas pagal Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės

		ūkio taisyklių patvirtinimo“, ir tai turi būti įrodyta dokumentais.
5.3.	Gaminio atsekamumas	Turi būti užtikrintas žaliavų atsekamumas, nustatant ryšį tarp atskirų gaminio gamybos etapų.
5.4.	Gaminių sandeliavimas	Gaminiai turi būti sandėliuojami atskirai nuo išprastinių gaminių, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma atskira Gaminių apskaita.
5.5.	Įrenginių ir patalpų paruošimas	<p>Jeigu NKP ir išprastiniai gaminiai perdirlbami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku.</p> <p>Siekiant išvengti NKP ir išprastinių gaminių susimaišymo, prieš pradedant perdirbtį NKP įrenginiuose, šiuos įrenginius reikia išplauti arba bent išvalyti vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminti produktai negali būti ženklinami kaip NKP.</p> <p>Plauti ar dezinfekuoti įrenginius ir patalpas leidžiama tik pieno pramonei skirtomis priemonėmis.</p>
5.6.	NKP gamybos žurnalo pildymas	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 5 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita“ ir 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.
5.7.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atliliki patikrinimą arba organizuoti papildomus tyrimus.
5.8.	Gamybos vieta	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

**6. Specialieji perdirlbimo reikalavimai:**

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
6.1.	<b>NATŪRALUMAS</b>	
6.1.1.	Pieno perdirlbimo terminai	Pienas turi būti pradėtas perdirlbt per 28 val. nuo pamelžimo arba per 12 val. nuo atvežimo į įmonę.
6.1.2	Gaminio sudėtis	Gaminiuose sudedamosios pieno dalys negali būti keičiamos ne pieno kilmės sudedamosiomis dalimis. Perdirbtai produktai gali būti ženklinami kaip NKP, jei gamyboje panaudota ne mažiau kaip 80 proc. žaliavų, sertifikuotų pagal Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, ir tai turi būti įrodyta dokumentais.
6.1.3.	Geriamojo pieno sudėtis	Geriamasis pienas gali būti gaminamas tik iš nenormalizuoto nenugriebto pieno.
6.1.4.	Tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti ne mažiau kaip 1/5 karto trumpesnis, nei įprastiniu gamybos būdu pagamintų panašių produktų.
6.1.5.	Gamybai naudojamos žaliavos ir maisto priedai	Negalima naudoti maisto priedų. Gamybai gali būti naudojamos tik vietinės kilmės žaliavos. Ne vietinės kilmės sudedamosios dalys naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione. Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
6.1.6.	Gaminio skonis, kvapas	Gaminiai turi išsiskirti šviežumu, natūralaus pieno skoniu ir kvapu be ryškaus pasterizacijos prieskonio. Galimas įdėtu sudėtinių dalių arba rauginimo metu susidariusių junginių prieskonis ir aromatas.
6.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
6.2.1.	Terminis apdorojimas	Geriamasis pienas pasterizuojamas kaitinant iki $72\pm2$ °C temperatūros, išlaikant 15 s. Pakartotinai pasterizuoti pieną, skirtą NKP gamybai, draudžiama.
6.2.2.	Gaminio biologinė vertė	Gaminio biologinė vertė turi būti išsaugoma technologinio proceso metu. Bent vienas mineralinių medžiagų ir (arba)

		vitaminų kiekis karvių piene ir jo gaminiuose turi būti didesnis už specifikacijos 2 priede nurodytą vidutinę reikšmę, o avių piene – didesnis už specifikacijos 3 priede nurodytą vidutinę reikšmę.
6.2.3.	Gaminių gamybos procesų parinkimas	Draudžiama naudoti biocheminius procesus skatinančias priemones.
6.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
6.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirlbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais. Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti perduodami perdirbtį ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.
6.3.3.	Gamybos šalutinių produktų panaudojimas	Gamybos šalutiniai produktai (išrūgos, pasukos) turi būti sunaudojami arba išvalomi valymo įrenginiais biologinio skaidymo būdu.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminto pieno ir jo gaminių specifikacijos  
1 priedas

## **MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŪ AR INDUS**

Valant ir dezinfekuojant pastatus, patalpas, įrenginius, inventorių ir (ar) indus leidžiama naudoti šias medžiagas:

1. skystąjį muilą;
2. vandenį ir garus;
3. kalkių pieną;
4. kalkes;
5. orines kalkes;
6. dezinfekavimo medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – chloras;
7. natrio hidroksidą;
8. kalio hidroksidą;
9. vandenilio peroksidą;
10. citrinų, peroksiacto, skruzdžių, pieno, oksalo ir acto rūgštis;
11. etilo alkoholi;
12. nitrato rūgštį;
13. ortofosfato rūgštį;
14. formaldehidą;
15. natrio karbonatą;
16. valymo ir dezinfekavimo produktus, skirtus karvių speniams ir pieninių įrenginiams;
17. ozoną;
18. kitas 2008 m. rugsėjo 5 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 889/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo įgyvendinimo taisyklės dėl ekologinės gamybos, ženklinimo ir kontrolės (OL 2008 L 250, p. 1), su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais 2016 n. Spalio 14 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 2016/1842 (OL 2016 L 282, p. 19), VII priede nurodytas valymo ir dezinfekavimo medžiagas.

---

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminto pieno ir jo gaminijų specifikacijos  
2 priedas

## VIDUTINIS KARVIŲ PIENO IR JO GAMINIŲ MINERALINIŲ MEDŽIAGŲ IR VITAMINŲ KIEKIS

Vidutinis karvių pieno ir jo gaminijų mineralinių medžiagų ir vitaminų kiekis 100 g valgomosios produkto dalies:

Gaminys	Mineralinės medžiagos								Vitaminai									
	Mg mg	P mg	Ca mg	Fe mg	Zn mg	Se µg	J µg	A (retinolio ekv.), µg	D µg	E (tokoferolio ekv.) mg	B <sub>1</sub> mg	B <sub>2</sub> mg	PP mg	Niacino ekv., mg	Folio rūgštis µg	B <sub>6</sub> mg	B <sub>12</sub> µg	C mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
3,5 % riebumo pienas	12	85	118	0,1	0,32	1,0	9,0	40	0,05	0,11	0,04	0,17	0,1	0,7	5,0	0,05	0,4	1,0
3,2 % riebumo pienas	12	85	118	0,1	0,32	1,0	9,0	36	0,00	0,10	0,04	0,17	0,1	0,7	7,0	0,05	0,4	1,0
2,5 % riebumo pienas	12	91	119	0,1	0,4	1,0	9,0	30	0,00	0,08	0,04	0,17	0,1	0,7	5,0	0,05	0,4	1,0
1 % riebumo pienas	12	97	120	0,1	0,37	1,0	12,5	20	0,00	0,05	0,04	0,17	0,1	1,1	5,0	0,05	0,4	1,0
Nugriebtas pienas	12	91	113	0,2	0,4	1,0	9,0	15	0,40	0,03	0,04	0,14	0,1	0,7	5,0	0,04	0,4	1,8
20 % riebumo grietinėlė	10	71	99	0,1	0,27	0,0	9,0	150	0,10	0,52	0,03	0,13	0,1	0,6	4,0	0,0	0,4	0,0
10 % riebumo grietinėlė	11	79	109	0,1	0,3	1,0	9,0	74	0,10	0,15	0,03	0,14	0,1	0,6	4,0	0,04	0,4	0,0
30 % riebumo grietinė	9,0	62	86	0,1	0,23	1,0	7,0	249	0,20	0,51	0,02	0,11	0,1	0,5	4,0	0,03	0,4	0,0
25 % riebumo grietinė	10	67	93	0,1	0,25	1,0	7,0	200	0,20	0,60	0,03	0,12	0,1	0,6	4,0	0,03	0,4	0,0
3,2 % riebumo kefyras	12	85	118	0,1	0,32	1,0	9,0	36	0,00	0,03	0,04	0,17	0,1	0,7	8,0	0,05	0,4	1,0
2,5 % riebumo kefyras	12	91	119	0,1	0,40	1,0	9,0	36	0,00	0,03	0,04	0,17	0,1	0,7	8,0	0,05	0,4	1,0
3,2 % riebumo rūgpienis	12	93	120	0,1	0,32	2,0	9,0	33	0,00	0,00	0,03	0,14	0,1	0,8	7,0	0,02	0,4	1,0

2,5 % riebumo rūgpienis	12	91	119	0,1	0,40	1,0	9,0	33	0,00	0,00	0,03	0,13	0,1	0,8	74,0	0,02	0,3	0,8
Pasukos	11	90	118	0,1	0,42	0,0	5,9	7	0,00	0,05	0,04	0,17	0,1	0,7	11	0,04	0,2	0,6
Išrūgos	1,0	40	68	0,1	0,05	1,0	8,0	4,0	0,00	0,0	0,05	0,14	0,1	0,2	2,0	0,04	0,0	0,0
18 % riebumo varškė	23	216	88	0,5	0,39	3,0	6,0	100	0,00	0,38	0,05	0,30	0,1	2,4	5,0	0,11	1,0	0,0
9 % riebumo varškė	9,0	216	88	0,2	0,95	3,0	6,0	80	0,00	0,17	0,03	0,36	0,1	3,1	5,0	0,10	1,0	0,0
5 % riebumo varškė	9,0	227	94	0,2	0,92	3,0	6,0	39	0,00	0,08	0,02	0,45	0,2	3,3	5,0	0,09	1,0	0,0
Liesa varškė	9,0	240	96	0,2	1,12	3,0	3,0	5,0	0,00	0,01	0,03	0,50	0,1	3,4	5,0	0,09	0,4	0,0
22 % riebumo varškės sūris	10	230	96	0,2	1,05	3,0	7,0	100	0,00	0,38	0,05	0,30	0,1	3,5	35,0	0,11	1,0	0,5
13 % riebumo varškės sūris	10	230	97	0,2	1,04	3,0	7,0	100	0,00	0,40	0,10	0,30	0,3	3,6	35,0	0,10	01, 0	0,5
Liesas varškės sūris	9,0	270	104	0,2	1,20	3,0	3,0	0,0	0,00	0,40	0,00	0,30	0,5	4,8	40,0	0,20	1,0	0,5
Sūris „Nemunas“	50	400	750	1,0	4,00	3,0	30,0	300	1,00	0,30	0,00	0,40	0,2	3,7	2,0	0,10	1,1	2,5
Šetos sūris	50	560	1040	1,0	4,00	3,0	30,0	120	1,00	0,30	0,00	0,20	0,4	5,0	24,0	0,10	1,1	3,2
Kamemberas	18	310	386	0,5	2,74	6,0	12,0	232	0,26	0,54	0,04	0,49	1,0	5,9	60,0	0,25	1,0	0,0
Ementalis	57	620	941	1,1	4,21	3,0	40,0	389	0,00	0,35	0,04	0,43	0,1	6,3	4,0	0,07	1,0	1,0
Pieniniai ledai	17	101	136	0,1	0,32	1,0	9,0	20	0,02	0,11	0,03	0,16	0,1	0,7	5,0	0,07	0,3	0,4
Grietininiai ledai	22	107	140	0,1	0,32	1,0	43,0	60	0,02	0,30	0,03	0,20	0,1	0,7	5,0	0,07	0,3	0,6
Plombyras	21	114	159	0,2	0,32	1,0	43,0	60	0,02	0,30	0,03	0,20	0,1	0,7	5,0	0,07	0,3	0,6
82,5 % riebumo sviestas	3	25	21	0,1	0,23	1,0	1,5	814	1,23	2,40	0,0	0,10	0,1	0,1	3,0	0,0	0,0	0,3

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

Pagal nacionalinę žemės ūkio  
ir maisto kokybės sistemą pagaminto pieno  
ir jo gaminijų specifikacijos  
3 priedas

### **VIDUTINIS AVIŲ PIENO MINERALINIŲ MEDŽIAGŲ IR VITAMINŲ KIEKIS**

Vidutinis avių pieno mineralinių medžiagų ir vitaminų kiekis 100 g valgomosios produkto dalies:

Gaminys	Mineralinės medžiagos							Vitaminai								
	Mg mg	P mg	Ca mg	Fe µg	Zn µg	Se µg	I µg	A (retinolio ekv.), mg	D µg	E (tokoferolio ekv.) mg	B <sub>1</sub> mg	B <sub>2</sub> mg	PP mg	Folio rūgštis µg	B <sub>6</sub> mg	B <sub>12</sub> mg
<b>1</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>18</b>	<b>19</b>
Pienas	18	124	195	72	340	3,1	10,4	0,08	0,18	0,11	0,08	0,35	0,42	5	0,08	5

Papildyta priedu:

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

## PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308  
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2017 m. vasario 1 d. įsakymo Nr. 3D-74  
redakcija)

# PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ UŽAUGINTŲ ŠVIEŽIŲ VAISIŲ, UOGŲ IR DARŽOVIŲ, TAIP PAT JŲ PERDIRBTŲ PRODUKTŲ SPECIFIKACIJA

*Pakeistas priedo pavadinimas:*

Nr. 3D-482, 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

## I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, auginantiems ir (arba) perdirbantiems vaisius, uogas ir daržoves, išskaitant bulves ir prieskoninius augalus (toliau – vaisiai ir daržovės), Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisyklės), nustatyta tvarka, bei įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. 3D-482, 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius vaisių ir daržovių pirmينės gamybos (augalų auginimo vietas parinkimo, dirvožemio ar substrato tvarkymo, augalų veislių ir sodinamosios medžiagos parinkimo, sėjomainų sudarymo ir jų laikymosi, augalų trėšimo ir apsaugos priemonių naudojimo, derliaus nuėmimo ir apdorojimo būdų taikymo, vaisių ir daržovių laikymo ir vežimo sąlygų) ir vaisių, daržovių perdirbimo (gamybos vietas parinkimo, žaliavų, priedų, pagalbinių medžiagų ir įrangos naudojimo, vaisių, daržovių perdirbimo ir fasavimo būdų taikymo, laikymo ir vežimo sąlygų) reikalavimus.

## II SKYRIUS VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PIRMINĖS GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji pirmės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
3.2.	Vaisių ir daržovių pirminė gamyba	<p>Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminti produktai (toliau – NKP) viso pirminės gamybos proceso metu turi būti atskirti nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų.</p> <p>Ūkyje / įmonėje negali būti auginama tos pačios rūšies pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminta ir įprastinė produkcija, išskyrus atvejus, kai, suderinus su sertifikuojančia įstaiga, ši tos pačios rūšies produkcija auginama ūkyje, kuris yra skirtas mokslo ir mokymo įstaigai žemės ūkio tyrimams ar mokymui atliglioti.</p> <p>Daržininkystės ūkiuose galima naudoti tik savo ūkyje išaugintą arba įsigytą sertifikuotą dauginamąją medžiagą.</p>
3.3.	Pirminės gamybos vieta	Visi pirminės gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
3.4.	Vaisių ir daržovių tiekimas rinkai	<p>Vaisiai ir daržovės turi būti tiekiami supakuoti ir paženklinti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.</p> <p>Laikant bei vežant nesupakuotus NKP, jie turi būti laikomi atskirose patalpose ar jų sektoriuose ir vežami taip, kad nebūtų jų salyčio su įprastinės gamybos būdu pagamintais produktais.</p>
3.5.	NKP gamybos žurnalo pildymas	<p>Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 3 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą auginamų vaisių, uogų, daržovių ir (ar) javų lauko kortelė“, 4 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų vaisių, uogų, daržovių ir (ar) grūdų derliaus apskaita“ ir 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir</p>

		dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.
3.6.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, ar organizuoti papildomus tyrimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

#### 4. Specialieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Substratų naudojimas	<p>Substratams gaminti naudojamos natūralios medžiagos (durpės, kokoso plaušai). Šiltnamiuose gali būti naudojami mineraliniai substratai.</p> <p>Sterilizacijai naudojamos natūralios priemonės (garai, organinės rūgštys ir kt.), o sintetinės cheminės priemonės – tik išimtiniais atvejais, kai natūralios priemonės buvo naudotos (ir tai galima įrodyti dokumentais), bet buvo neveiksmingos.</p>
4.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	<p>Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotus augalus, sėklas ir vegetatyvinę medžiagą.</p> <p>Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų savoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.</p>
4.1.3.	Atvežto dumblo ir komposto naudojimas	Vaisiams ir daržovėms trėsti ir kompostui gaminti negali būti naudojamas nutekamųjų vandenų dumbblas. Jei į laukus atvežamas ne savame ūkyje pagamintas kompostas be lydimujų dokumentų (atitikties deklaracijos), Jame turi būti patikrintas sunkiųjų metalų, kuris turi būti bent 1/5 karto mažesnis, nei nustato Nuotekų dumblo naudojimo trėsimui bei rekultivavimui reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2001 m. birželio 29 d. įsakymu Nr. 349 „ <u>Dėl normatyvinio dokumento LAND 20-</u>

		<u>2005 „Nuotekų dumblo naudojimo trėsimui reikalavimai“ patvirtinimo“.</u>
4.1.4.	Mikroelementinių trąšų naudojimas	Mikroelementinės trąšos gali būti naudojamos tik tais atvejais, kai vadovaujantis moksliškai pagrįstomis auginimo technologijomis, rekomendacijomis ir (arba) laboratorinių tyrimų rezultatais įrodyta, kad dirvožemyje ar augalų lapuose jų nepakanka.
4.1.5.	Apsaugos priemonės nuo piktžolių	<p>Dirvožemis dezinfekuojamas natūraliomis priemonėmis (auginant dezinfekcinių savybių turinčius augalus (pvz., rapsus) ir pan.).</p> <p>Antrojoje vegetacijos pusėje piktžolių naikinimas paseliuose atliekamas mechaninėmis priemonėmis.</p> <p>Šiltnamiuose kovai su augalų ligomis ir kenkėjais naudojami natūralūs biopreparatai.</p> <p>Sodų ir uogynų tarpueiliuose visą vegetacijos laikotarpį neturi būti augmeniją stelbiančią, sustabarėjusią, taip pat sėklas subrandinusią ir (arba) išbarsčiusią piktžolių.</p> <p>Sodų ir uogynų tarpueilius (išskyrus tuos tarpueilius, kuriuose yra pieva) reikia periodiškai įdirbtai taip, kad juose būtų sunaikintos piktžolės. Sodų ir uogynų tarpueiliai, kuriuose yra pieva, turi būti nušienauti ne mažiau kaip 1 kartą per metus iki einamųjų metų rugpjūčio 1 d.</p>
4.1.6.	Augalų apsaugos produktų naudojimas	<p>Draudžiama vaisių ir daržovių apsaugai naudoti labai nuodingus (etiketėje ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T<sup>+</sup>“) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) augalų apsaugos produktus.</p> <p>Kitus augalų apsaugos produktus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, galima naudoti ne dažniau kaip 2 kartus per vegetacijos periodą, išskyrus tuos, kurie nustatyta tvarka leidžiami naudoti ekologiniuose ūkiuose.</p>
4.1.7.	Vaisių ir daržovių, kuriems buvo naudoti augalų apsaugos	Vaisių ir daržovių apsaugai panaudojus augalų apsaugos produktus, nuimti derlių ir tiekti rinkai NKP galima tik praėjus ne mažiau kaip 1,5 karto ilgesniams laikotarpiui, nei

	produktais, tiekimas rinkai	augalų apsaugos produktų techninėje dokumentacijoje numatytais išlaukos laikotarpis, reikalingas jiems suskilti.
4.1.8.	Derliaus nuémimas, nokinimas ir sandèliavimas	<p>Vaisių ir daržovių derlius turi būti nuimtas, išskyrus atvejus, kai sertifikavimo įstaigai pateikiamas hidrometeorologijos tarnybos pagrindimas ar seniūnijos pažyma dėl galimybės nebuvimo nuimti derliaus dėl blogų meteorologinių sąlygų. Jei auginami vienmečiai augalai, jų derlius kasmet turi būti nuimtas ne vėliau kaip iki einamųjų metų lapkričio 15 d., jei daugiametiniai augalai (jei augalas tais metais pagal jo auginimo specifiką turi vesti derlių) – jiems subrandinus derlių iki einamųjų metų lapkričio 15 d.</p> <p>Jei pareiškėjas subrandintą derlių nusprendžia nuimti po einamųjų metų lapkričio 15 d., jis turi ne vėliau kaip prieš 48 valandas raštu arba el. paštu informuoti sertifikavimo įstaigą apie vėlavimo nuimti derlių priežastis ir planuojamą derliaus nuémimo datą.</p> <p>Sertifikavimo įstaigai nustačius, kad grūdų derlius jo nuémimo metu nesiekia sertifikavimo įstaigos skelbiamo mažiausio NKP derliaus pagal skirtinges augalų rūšis kiekio ribos, jis įvardijamas kaip „ypatingai mažas derlius“, o nustačius, kad konkrečiame pareiškėjo lauke derlius nėra nuimtas, toks laukas įvardijamas kaip „nenuimtas derlius“.</p> <p>Vaisiai ir daržovės gali būti laikomi kontroliuojamos atmosferos saugyklose.</p> <p>Negali būti naudojamos cheminės derliaus ilgaamžiškumo didinimo priemonės, išskyrus pakavimą naudojant apsauginę atmosferą (<math>\text{CO}_2</math>, <math>\text{O}_2</math>, <math>\text{N}_2</math>) ir etileno dujas vaisiams ir daržovėms nokinti.</p>
4.1.9.	Plovimas, dezinfekavimas	Patalpoms valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos medžiagos, nurodytos priede.
4.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
4.2.1.	Šviežumas	Siekiant išsaugoti maistingumą, lapinės, ankstyvosios daržovės ir greitai gendantys vaisiai ir daržovės turi būti patiekti prekybos įmonėms (vietoms) ne vėliau kaip kitą parą

		po derliaus nuėmimo. Vaisiai ir daržovės, kurie yra laikomi saugyklose, prekybos įmonėms (vietoms) po prekinio paruošimo gali būti tiekiami tik neapvytę, šviežiai atrodantys.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Iš sodų ir uogynų ploto turi būti pašalinti negyvi vaismedžiai ir (arba) vaiskrūmiai arba jų liekanos. Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Dirvožemio ir lapų analizė	<p>Pirmaisiais sertifikavimo metais ir vėliau ne rečiau kaip kas penkerius metus pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos augalininkystės produkcijos auginimo laukuose turi būti atliekami dirvožemio laboratoriniai tyrimai, kurių metu nustatomas mineralinio azoto, organinės medžiagos (humuso), judriojo fosforo, kalio kiekis bei rūgštingumas, esantis 0–60 cm dirvožemio sluoksnyje. Jei dirvožemio laboratoriniai tyrimai atliki iki prašymo sertifikuoti pateikimo dienos, naujų dirvožemio laboratorinių tyrimų atliki nereikalaujama tol, kol sueis penkerių metų terminas nuo šių tyrimų atlikimo.</p> <p>Kiekvienais metais, prieš tręšiant daržininkystės laukus, turi būti nustatomas mineralinio azoto kiekis, esantis 0–60 cm dirvožemio sluoksnyje, tuose laukuose, kuriuose praėjusiais metais buvo auginamos ne pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos augalininkystės kultūros.</p> <p>Ne rečiau kaip kas trejus metus soduose ir uogynuose turi būti atlakta lapų makroelementų (N, P, K, Ca, Mg) ir mikroelementų (B, Zn, Mn, Fe, Cu) analizė.</p>
4.3.3.	Trėsimas	Kiekvienais metais, jei laukai trėšiami, vadovaujantis dirvožemio ir (arba) augalo laboratoriniais tyrimais turi būti sudaromas ir vykdomas trėšimo planas, apskaičiuojant kiekvienam laukui ar lauko daliai trąšų rūšis, formą, normą, trėšimo laiką ir būdą.

		Bendrojo azoto kiekis per metus negali viršyti 140 kg/ha, iš jo: mineralinio azoto kiekis – ne daugiau kaip 96 kg/ha vaisiams ir uogoms ir ne daugiau kaip 122 kg/ha daržovėms ir bulvėms per metus. Laukai, skirti daržovėms auginti, mėšlu arba srutomis gali būti tręšiami tik prieš sėjų arba nuėmus derlių.
4.3.4.	Séjomaina	Daržininkystės ūkyje laikantis kiekvienai rūšiai reikalingos fitosanitarinės pertraukos turi būti sudarytas séjomainos planas ir jo laikomasi.
4.3.5.	Duomenų apie trašų ir augalų apsaugos produktų naudojimą registravimas	<p>Ūkio subjektai, naudojantys trašas, turi pildyti Trašų ir kalkinimo medžiagų naudojimo apskaitos žurnalą, kurio forma pateikta Lietuvos kaimo plėtros 2014–2020 metų programos priemonės „Agrarinė aplinkosauga ir klimatas“ įgyvendinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. balandžio 3 d. įsakymu Nr. 3D-254 „Dėl Lietuvos kaimo plėtros 2014–2020 metų programos priemonės „Agrarinė aplinkosauga ir klimatas“ įgyvendinimo taisyklių patvirtinimo“, 2 priede.</p> <p>Ūkio subjektai, naudojantys augalų apsaugos produktus, turi pildyti Augalų apsaugos produktų naudojimo apskaitos žurnalą, kurio forma pateikta Augalų apsaugos produktų saugojimo, tiekimo rinkai, naudojimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro įsakymu „Dėl Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 30 d. įsakymo Nr. 3D-564 „Dėl Augalų apsaugos produktų saugojimo, tiekimo rinkai, naudojimo taisyklių patvirtinimo“ pakeitimo“, 3 priede.</p>
4.3.6.	Bioįvairovės gausinimas	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų vaisių, uogų ir daržovių augintojo valdomoje žemės ūkio valdoje turi būti sudarytos palankios sąlygos bioįvairovei atliekant bent vieną šių darbų: įrengti paukščiams inkilus, veisti bitinius vabzdžius, palikti nenusausintas pelkutes, želdinant aplinką gyvatvorėmis, dalyvauti bent vienoje iš Lietuvos kaimo plėtros priemonės „Agrarinės aplinkosaugos išmokos“ programų arba

		priemonės „Agrarinė aplinkosauga ir klimatas“ veiklų, veiklą pagal galimybes vykdyti Lietuvos Respublikos saugomose teritorijose (gamtiniuose rezervatuose, draustiniuose, nacionaliniuose ar regioniniuose parkuose, biosferos rezervatuose).
4.3.7.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

### **III SKYRIUS ŠVIEŽIŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PERDIRBIMO REIKALAVIMAI**

#### 5. Bendrieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
5.2.	Perdirbtų produktų gamyba	Perdirbtai produktai gali būti ženklinami kaip NKP, jei gamyboje panaudota ne mažiau kaip 80 proc. pagal Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, sertifikuotų žaliavų. Tai turi būti įrodyta dokumentais.
5.3.	Gamybos vieta	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
5.4.	Gamybos procesas	NKP gamybos procesas turi vykti atskirai laiko ir (arba) vietas atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų.
5.5.	Žaliavų naudojimas	Perdirbtų NKP gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal

		Taisykles ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles) ir iprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
5.6.	Įrenginių paruošimas	<p>Jeigu NKP ir iprastiniai produktai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku.</p> <p>Siekiant išvengti NKP ir iprastinių produktų susimaišymo, prieš pradedant perdirbtį NKP, įrenginius reikia išplauti 6.1.3 papunktyje nurodytu būdu arba išvalyti bent vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.</p>
5.7.	Perdirbtų produktų sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo iprastinių produktų – atskirose patalpose arba bent jau atskiruose patalpos sektoriuose
5.8.	Perdirbtų produktų tiekimas rinkai	Perdirbtai produktai rinkai tiekiami uždarose fasuotėse (išskyrus atvejus, kai galutiniam vartotojui parduodama savo ūkyje išauginta bei pagaminta produkcija) ir paženklinti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
5.9.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
5.10.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, ar organizuoti papildomus tyrimus.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

## 6. Specialieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Genetiskai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiskai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiskai modifikuotų organizmų.
6.1.2.	Plovimas, dezinfekavimas	Patalpoms valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos medžiagos, nurodytos priede.

6.1.3.	Įrenginių plovimas	Įrenginiai plaunami karštu vandeniu ar garais su sąlyga, kad bus užtikrintas leidžiamas mikrobų užterstumo lygis. Esant būtinumui, leidžiama naudoti priede nurodytas medžiagą.
6.1.4.	Maisto priedų naudojimas	Negalima naudoti maisto priedų.
6.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
6.2.1.	Perdirbtų produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti ne mažiau kaip 1/5 karto trumpesnis nei įprastiniu gamybos būdu pagamintų panašių produktų.
6.2.2.	Produktų perdirbimo procesų parinkimas	Vaisiams ir daržovėms perdirbti leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus. Draudžiama vaisius ir daržoves apdoroti aukšto dažnio srovėmis.
6.2.3.	Perdirbtų produktų ekstrakcijos būdai	Ekstrakcija atliekama tik vandeniu, etanoliu, aliejumi, actu, anglies dioksidu, azotu arba natūraliomis rūgštimis.
6.2.4.	Perdirbtų produktų apdorojimo aukšta temperatūra būdai	Galima naudoti virimą vandenyje ar garinimą vandens garuose. Kepti ar virti riebaluose ar aliejuje NKP draudžiama.
6.2.5.	Sumažintas organizmui nenaudingų arba padidintas naudingų medžiagų kiekis	Perdirbti NKP turi atitikti vieną ar keletą iš šių kriterijų (pasirinktinai), palyginti su įprastiniais:
6.2.5.1.	Maistinė vertė	Sumažintas cukraus kiekis (100 g produkto yra ne daugiau kaip 5 g arba skysto 100 ml produkto yra ne daugiau kaip 2,5 g cukrų) arba pagaminta nenaudojant cukraus (i produkta nebuvę jėta jokių monosacharidų, disacharidų ar kitų maisto produktų, naudojamų dėl jų saldinamųjų savybių).
6.2.5.2.	Skaidulinės medžiagos	Daugiau skaidulinių medžiagų (100 g turi būti ne mažiau kaip 6 g arba 100 kcal ne mažiau kaip 3 g skaidulinių medžiagų).
6.2.5.3.	Perdirbtų produkto biologinė vertė	Padidintas vitaminų kiekis įtraukiant į perdirbtą produkto receptūrą šiuo požiūriu vertingus vaisius ir daržoves.
6.2.5.4.	Druskos naudojimas	Sumažintas druskos kiekis (100 g arba 100 ml produkto yra ne daugiau kaip 0,12 g natrio arba atitinkamai druskos).

6.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
6.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirlbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.
6.3.3.	Augalinių atliekų naudojimas	Perdirbimo atliekos (luobelė, sėklas ir pan.) perdirlbamos naudojant neatliekines technologijas, panaudojamos gyvulių pašarui arba kompostuojamos.

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikacijos priedas

## **MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŪ AR INDUS**

Valant ir dezinfekuojant pastatus, patalpas, įrenginius, inventorių ir (ar) indus leidžiama naudoti šias medžiagas:

1. skystąjį muilą;
2. kalkių pieną;
3. kalkes;
4. orines kalkes;
5. dezinfekavimo medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – chloras;
6. natrio hidroksidą;
7. kalio hidroksidą;
8. vandenilio peroksidą;
9. citrinų, peroksiacto, skruzdžių, pieno, oksalo ir acto rūgštis;
10. etilo alkoholi;
11. formaldehidą;
12. natrio karbonatą;
13. ozoną;
14. vandenį ir vandens garus;
15. dezinfekavimo medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – benzoinė rūgštis.

---

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

**PATVIRTINTA**

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308  
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio  
ministro  
2017 m. vasario 1 d. įsakymo Nr. 3D-74  
redakcija)

**PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ  
PAGAMINTŲ VIŠTŲ DEDEKLİU KIAUŠINIŲ SPECIFIKACIJA**

**I SKYRIUS  
BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų vištų dedeklių kiaušinių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, laikantiems vištas dedekles (toliau – vištos) ir tiekantiems rinkai vištų kiaušinius (toliau – kiaušiniai) Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisykles), nustatyta tvarka, taip pat įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.
2. Specifikacija reglamentuoja minimalius dedeklių vištų lesinimo, laikymo ir priežiūros bei kiaušinių tiekimo rinkai reikalavimus.

**II SKYRIUS  
VIŠTŲ LAIKYMO REIKALAVIMAI**

3. Bendrieji vištų laikymo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Lesalų žaliavų kilmė	Lesalų gamybai ne mažiau kaip 70 proc. žaliavų turi būti išauginta ir perdirbta tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.
3.2.	Lesalų sandėliavimas	Lesalai turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių lesalų, atskirose patalpose arba bent atskirame paženklintame patalpos sektoriuje. Visi subjektai, užsiimantys lesalų ūkio veikla, turi tvarkyti lesalų pirkimo–pardavimo apskaitą, kurioje nurodyti duomenys,

		užtikrinantys lesalų atsekamumą.
3.3.	Įrenginių priežiūra	<p>Jeigu lesalai gaminami tais pačiais įrenginiais kaip ir išprastiniai, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant lesalų gamybą, įrenginiai turi būti išvalomi mechaniskai, sausuoju būdu arba bent vienu ciklu šios specifikacijos reikalavimus atitinkamieems lesalamams skirtos žaliavos.</p> <p>Esant būtinumui, įrenginius plauti ir dezinfekuoti leidžiama priede išvardytomis medžiagomis.</p>
3.4.	Kiaušinių atsekamumas	<p>Turi būti užtikrintas atsekamumas viso kiaušinių gamybos proceso metu.</p> <p>Paukščių auginimo ir laikymo duomenų informacijos žurnalai turi būti saugomi mažiausiai 3 metus.</p>
3.5.	Tiekimas rinkai	<p>Kaip pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintus kiaušinius galima tiekti rinkai, jei višta pagal šios specifikacijos reikalavimus buvo laikoma ne mažiau kaip 3 savaites. Kiaušiniai pagal bendruosius reikalavimus (2008 m. birželio 23 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 589/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 įgyvendinimo taisyklės dėl prekybos kiaušiniais standartų (OL 2008 L 163, p. 6), su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais 2017 m. rugpjūčio 20 d. Komisijos delegeuotuoju reglamentu (ES) 2017/2168 (OL 2017 L 306, p. 6) (toliau – reglamentas (EB) Nr. 589/2008), surūšiuojami, paženklinami ir supakuojami per 6 dienas nuo padėjimo dienos. Iš lizdų kiaušiniai turi būti surenkami bent 2 kartus per dieną.</p>
3.6.	Plovimas, dezinfekavimas ir dezinsekvavimas	Patalpoms, aptvarams, inventoriui ar indams valyti ir dezinfekuoti, vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos priede išvardytos medžiagos.
3.7.	Gyvūnų gerovė	<p>Kraikas paukštidejėje turi būti sausas, purus ir be plotos.</p> <p>Paukštide turi būti ventiliuojama. Natūralus apšvietimas turi būti derinamas su dirbtiniu apšvietimu taip, kad dėsliosioms vištoms šviesos trukmė sudarytų ne mažiau kaip 16 valandų per parą, numatant mažiausiai aštuonias valandas iš eilės be dirbtinio apšvietimo naktinio poilsio metu.</p>
3.8.	Vištų laikymas	Visi gamybos etapai turi vykti tame pat regione. Regiono plotas

		<p>negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą auginamos vištos ir jų kiaušiniai turi būti atskirti vietas ir (arba) laiko atžvilgiu nuo iprastinės gamybos būdu auginamų vištų ir jų kiaušinių.</p> <p>Tame pačiame ūkyje negali būti laikomos pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą ir iprastinės gamybos būdu auginamos vištos dedeklēs, išskyrus atvejus, kai, suderinus su sertifikuojančia įstaiga, jos auginamos ūkyje, kuris yra skirtas mokslo ir mokymo įstaigai žemės ūkio tyrimams ar mokymui atliskti. Laikant vištas tvarte, turi būti sudarytos sąlygos joms pasikapstyti smėlyje ir palesti žvyro.</p>
3.9.	NKP gamybos žurnalo pildymas	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 5 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita“ ir 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.
3.10.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atliskti patikrinimą arba organizuoti papildomus tyrimus.
3.11.	Lesalų gamyba	Ne mažiau kaip 70 proc. lesalamų skirtų grūdų turi būti išauginti savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginami pašarams skirti NKP, perėjimo prie ekologinės gamybos laikotarpiu užauginta ar ekologinė produkcija.

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

4. Specialieji vištų laikymo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai

4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Ūkininkavimo būdai	<p>Vištos turi būti laikomos Reglamento (EB) Nr. 589/2008 II priedo 1 punkte apibrėžtomis sąlygomis.</p> <p>Žiemos metu arba jei taikomi kiti laisvo paukščių laikymo, išskaitant veterinarinius, apribojimai, vištos turi būti laikomos Reglamento (EB) Nr. 589/2008 II priedo 2 punkte apibrėžtomis sąlygomis.</p>
4.1.2.	Vištų gydymas veterinariniais vaistais	<p>Profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą.</p> <p>Po vištų gydymo veterinariniais vaistais išlauka turi būti dvigubai ilgesnė (skaičių apvalinant sveikają paros dalimi) už nustatytajam preparatui.</p>
4.1.3.	Lesalų žaliaivų apdorojimas	<p>Draudžiama lesalų žaliaivas apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus.</p> <p>Leidžiama naudoti tik Europos Sąjungos įteisintus, natūralios kilmės detoksikuojančius preparatus.</p>
4.1.4.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	<p>Gaminant lesalus ir jų priedus draudžiama naudoti žaliaivas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų arba turinčias genetiškai modifikuotų organizmų.</p> <p>Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų savoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.</p>
4.1.5.	Lesalų priedų naudojimas	<p>Lesalų gamybai galima naudoti tik palankiai veikiančius sveikų paukščių produktyvumą ar aplinką lesalų priedus: vitaminus, mikroelementus, aminorūgštis, fermentus, probiotikus, prebiotikus, fitabiotikus.</p> <p>Paukščių sveikatai apsaugoti ir ligų prevencijai gali būti naudojami kokcidiostatai.</p> <p>Lesalai turi būti paruošti be augimą ir raumeningumo didinimą skatinančių priedų (hormonų, betaantagonistų ir kt.).</p>
4.1.6.	Vaistinių lesalų naudojimas	Vaistiniai lesalai gali būti pagaminti tik Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintose įmonėse ir naudojami pagal veterinarijos gydytojo receptą.

4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Lesalų sudėtis	<p>Lesale turi būti ne mažiau kaip 70 proc. grūdų ir jų kilmės produktų.</p> <p>Vištų lesalas pasirinktinai praturtinamas bent vienu iš komponentų: selenu, jodu, chromu pagal 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1831/2003 dėl priedų, skirtų naudoti gyvūnų mityboje (OL 2003 L 268, p. 29), su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais 2015 m. gruodžio 9 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2015/2294 (OL 2015 L 324, p. 3), reikalavimus, vitamininu E, rapsų aliejumi, šaltalankių išspaudomis arba vaistiniai augalais, linų sēmenimis, kukurūzų gliutenu, liucernos žolės miltais, spirulina arba jūros dumbliais pagal paukščių auginimo ir lesinimo rekomendacijas.</p> <p>Draudžiama naudoti gyvūninius produktus ir žaliavas, išskyrus pieną, pieno miltelius, nugriebtą pieną, nugriebto pieno miltelius, pasukas, pasukų miltelius, išrūgas, išrūgų miltelius, pieno baltymų koncentratą, kazeiną, kazeinatus ir laktozę, kiaušinius ir jų gaminius.</p> <p>Įvairių rūsių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.</p>
4.2.2.	Baltymo kokybė ir trynio spalva	<p>Kiaušinių kokybės įvertinimas Hafo vienetais turi būti ne žemesnis kaip 75.</p> <p>Trynio spalvos intensyvumas turi būti nuo 5 iki 11 padalos DSM spalvų paletėje.</p>
4.2.3.	Tinkamumo vartoti terminas	Ant pakuočių nurodomas tinkamumo vartoti terminas turi būti ne ilgesnis kaip 23 dienos po kiaušinių padėjimo.
4.3. APLINKOS TAUSOJIMAS		
4.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Atliekų tvarkymas	<p>Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.</p> <p>Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti perduodami perdirbtį ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.</p>

---

*Punkto pakeitimai:*

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų vištų dedeklių kiaušinių specifikacijos priedas

## **MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŪ AR INDUS**

Valant ir dezinfekuojant pastatus, patalpas, įrenginius, inventorių ir (ar) indus leidžiama naudoti šias medžiagas:

1. skystąjį muilą;
2. vandenį ir garus;
3. kalkių pieną;
4. kalkes;
5. orines kalkes;
6. dezinfekavimo medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – chloras;
7. natrio hidroksidą;
8. kalio hidroksidą;
9. vandenilio peroksidą;
10. citrinų, peroksiacto, skruzdžių, pieno, oksalo ir acto rūgštis;
11. etilo alkoholi;
12. formaldehidą;
13. natrio karbonatą;
14. ozoną;
15. kitas 2008 m. rugsėjo 5 d. Komisijos Reglamento (EB) Nr. 889/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo įgyvendinimo taisyklės dėl ekologinės gamybos, ženklinimo ir kontrolės (OL 2008 L 250, p. 1), su paskutiniaisiais pakeitimais, padarytais 2016 m. spalio 14 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 2016/1842 (OL 2016 L289, p. 19), VII priede nurodytas valymo ir dezinfekavimo medžiagas.

## PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308  
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2017 m. vasario 1 d. įsakymo Nr. 3D-74  
redakcija)

# PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMA PAGAMINTŲ CUKRINĖS KONDITERIJOS IR ŠOKOLADO GAMINIŲ SPECIFIKACIJA

## I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų cukrinės konditerijos ir šokolado gaminių specifikacijos (toliau – specifikacija) reikalavimai taikomi ūkiams ir įmonėms, gaminantiems cukrinės konditerijos ir (arba) šokolado gaminius, gaminamus panaudojant pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintus vaisius, uogas, daržoves, medų ar jų produktus (toliau – produktai), sertifikuotus Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisykles), nustatyta tvarka, bei sertifikavimo įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius gamybos (gamybos, žaliaivų, priedų, pagalbinių medžiagų ir įrangos naudojimo, cukrinės konditerijos, šokolado gaminių, jų laikymo, fasavimo bei tiekimo rinkai) reikalavimus.

## II SKYRIUS CUKRINĖS KONDITERIJOS IR ŠOKOLADO GAMINIŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
3.2.	Žaliaivos naudojimas	Produktų gamyboje naudojamos sertifikuotos pagal Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000

		<p>m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, uogos, vaisiai ir daržovės ir tai turi būti įrodyta dokumentais.</p> <p>Šokolade kakavos sviestas negali būti pakeistas kitais augaliniais riebalais.</p> <p>Produktų gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal Taisykles ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles) ir išprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.</p>
3.3.	Gamybos vieta	Visi produktų gamybos etapai, išskyrus šokoladą, turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.
3.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas produktų atsekamumas visuose gamybos etapuose.
3.5.	Irenginių paruošimas	Jeigu pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminti produktai (toliau – NKP) ir išprastiniai produktai perdirbami tais pačiais irenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant perdirbti NKP, irenginius reikia išplauti 4.1.3 papunktyje nurodytu būdu arba išvalyti bent vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.
3.6.	Produktų sandėliaivimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo išprastinių produktų, atskirose patalpose arba atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma jų apskaita.
3.7.	Produktų tiekimas rinkai	Produktai rinkai patiekiami sufasuoti uždarose fasuotėse ir paženklinti pagal Taisyklių reikalavimus.
3.8.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
3.9.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šiu reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. 3D-202, 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

4. Specialieji produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	<b>NATŪRALUMAS</b>	
4.1.1.	Gamybai naudojamos žaliavos ir maisto priedai	<p>Produktai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Nepažeidžiant 3.2 papunkčio reikalavimų, gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės kilmės žaliavos, išskyrus atvejus, kai jos neauginamos ar negaminamos regione (regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos).</p> <p>Jei naudojami maisto priedai, jie turi būti tik natūralios kilmės ir tai pagrindžiama dokumentais.</p>
4.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	<p>Negalima naudoti žaliavų, gautų iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.</p> <p>Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų savoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.</p>
4.1.3.	Irenginių valymas	Patalpoms, įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik specifikacijos priede išvardytos medžiagos.
4.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
4.2.1.	Produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 karto trumpesnis nei įprastiniu gamybos būdu pagamintų panašių produktų.
4.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Produktams gaminti leidžiama naudoti mechaninius, fizikinius ir biocheminius procesus. Draudžiama perdirbtą produktą ar pusgaminius apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus, pvz. sulfitavimą.
4.2.3.	Sumažinta energinė vertė ir/ar padidintas biologiškai vertingų	NKP turi atitikti vieną ar keletą iš šių kriterijų (pasirinktinai), palyginti su įprastiniai produktais, ir būtina pateikti tai įrodančius dokumentus:

	medžiagų kiekis	
4.2.3.1.	Medaus naudojimas	Produktų gamyboje naudojama ne mažiau kaip 5 proc. pagal Taisykles sertifikuoto pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminto arba ekologiško medaus, skaičiuojant nuo produktų masės.
4.2.3.2.	Aromatinų augalų ir jų perdirbimo produktų naudojimas	Aromatui suteikti naudojami aromatą suteikiantys augalai (džiovinti ar kitaip perdirbtai) ar jų perdirbimo produktai. Aromatą suteikiančių augalų auginimas, jų apdorojimas bei perdirbimas turi būti atliekami pagal Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikacijoje išdėstytais arba ekologinei gamybai keliamus reikalavimus.
4.2.3.3.	Produkto biologinė vertė	Produktų gamyboje naudojami vaisiai ir daržovės bei aromatą suteikiantys augalai (pvz., aktinidijos, šaltalankiai, braškės, juodieji serbentai, moliūgai ir pan.) ar jų perdirbimo produktai.
4.2.3.4.	Idarų gamyba	Idarai gaminami liofilizuojant žaliavas, tuo išsaugant natūralumą, biologiškai aktyvias medžiagas bei specifinę tekstūrą.
4.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
4.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų cukrinės konditerijos ir šokolado gaminių specifikacijos priedas

## **MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŪ AR INDUS**

Valant ir dezinfekuojant pastatus, patalpas, įrenginius, inventorių ir (ar) indus leidžiama naudoti šias medžiagas:

1. skystąjį muilą;
2. kalkių pieną;
3. kalkes;
4. orines kalkes;
5. dezinfekavimo medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – chloras;
6. natrio hidroksidą;
7. kalio hidroksidą;
8. vandenilio peroksidą;
9. citrinų, peroksiacto, skruzdžių, pieno, oksalo ir acto rūgštis;
10. etilo alkoholi;
11. formaldehidą;
12. natrio karbonatą;
13. vandenį ir garus;
14. ozoną.

---

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

**PATVIRTINTA**

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308  
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2017 m. vasario 1 d. įsakymo Nr. 3D-74  
redakcija)

**PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMA  
PAGAMINTOS GIROS SPECIFIKACIJA**

**I SKYRIUS  
BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos giros specifikacijos (toliau – specifikacija) reikalavimai taikomi įmonėms ir ūkiams, gaminantiems bei realizuojantiems girią Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisyklės), nustatyta tvarka, bei sertifikavimo įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

2. Specifikacija reglamentuoja pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos giros (toliau – gira) gamybos (žaliavų, medžiagų, įrangos naudojimo, technologijos proceso, produkto, jo laikymo, fasavimo bei tiekimo rinkai) reikalavimus.

**II SKYRIUS  
GIROS GAMYBOS REIKALAVIMAI**

3. Bendrieji giros gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	<i>Neteko galios nuo 2018-04-06</i>	
3.2.	Žaliavų naudojimas	<p>Gira gaminama pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą.</p> <p>Jos gamyboje naudojamos tik vietinės kilmės žaliavos.</p> <p>Ne vietinės kilmės žaliavos, neviršijant 10 proc., gali būti naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione.</p> <p>Nuo 2018 m. sausio 1 d. giros gamyboje turi būti naudojami pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminti, perėjimo prie ekologinės</p>

		gamybos laikotarpiu pagaminti arba ekologiški ruginės duonos džiūvėsiai.
3.3.	Gamybos vieta	Visi giros gamybos etapai turi vykti tame pačiamē regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinių ribos.
3.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas produkto atsekamumas visuose gamybos etapuose ir tai įrodoma dokumentais.
3.5.	Įrenginių paruošimas	Jeigu pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminta gira yra gaminama tais pačiais įrenginiais, kaip įprasta gira, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant gaminti pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintą girą, įrenginius reikia išplauti 4.1.6 papunktyje nurodytu būdu.
3.6.	Laikymo sąlygos	Gira turi būti laikoma atskirai nuo įprastinių produktų, atskiroje patalpoje arba jos sektoriuje.
3.7.	Tiekimas rinkai	Gira išpilstoma ir tiekiama rinkai tik stiklinėje ir (arba) metalinėje taroje, uždarose fasuotėse.
3.8.	NKP gamybos žurnalo pildymas	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 6 lentelę „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“.
3.9.	Privalomujų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga turi kreiptis į šiu reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atliliki patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

*Punkto pakeitimai:*Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

## 4. Specialieji giros gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Reikalavimai žaliavoms	<p>Giros gamybai naudojamo geriamojo vandens bendrasis šarmingumas turi būti ne didesnis kaip 1 mmol/l.</p> <p>Naudojami tik iš ruginės duonos pagaminti arba išskirtinai giros gamybai skirti ruginės duonos džiūvėsiai, jie arba jų dalis negali būti pakeista grūdinių produktų ekstraktu arba giros misos koncentratu.</p> <p>Naudojamas cukrus arba cukraus sirupas negali būti keičiamas gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupais.</p> <p>Naudojama citrinų rūgštis negali būti pakeista jokia kita rūgštimi.</p> <p>Naudojamos <i>Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis</i> ar <i>Saccharomyces cerevisiae</i> mielės.</p> <p>Ruginės duonos, iš kurios gaminami ruginės duonos džiūvėsiai, gamybai turi būti naudojamas natūralus raugas, draudžiama naudoti mieles.</p>
4.1.2.	Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų ir maisto fermentų naudojimas	Draudžiama naudoti stabilizatorius, kvapišias medžiagas, maisto fermentus ir maisto priedus, išskyrus rūgštingumui reguliuoti naudojamą citrinų rūgštį.
4.1.3.	Genetiškai modifikuotų žaliavų naudojimas	Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotas žaliavas arba tas, kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų. Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų savoka suprantama taip, kaip ji yra apibrežta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.
4.1.4.	Technologijos proceso išskirtinumas	<p>Ištrauka giros misai gaminama užplikant ruginės duonos džiūvėsius 80–100 °C temperatūros vandeniu.</p> <p>Ištraukos gaminimas turi trukti ne trumpiau kaip 10 valandų.</p> <p>Giros misa turi būti verdama ne trumpiau kaip 1 valandą.</p> <p>Surauginta gira prieš mielių atskyrimą ne trumpiau kaip 12 val. išlaikoma ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje.</p>

4.1.5	Skonis ir kvapas	Siekiant girai suteikti išskirtinį skonį ir kvapą jos gamyboje gali būti naudojama rauginta sula, raugintų agurkų, burokelių, kopūstų, obuolių sūrymas, juodujų serbentų lapai, agrastai, avižos, braškės, rabarbarai, burokėliai, česnakai arba lauro lapai.
4.1.6.	Patalpų ir įrenginių plovimas	Patalpos ir įrenginiai plaunami karštu vandeniu ar garais. Esant būtinumui, leidžiama naudoti kitas specifikacijos priede nurodytas medžiagias.
4.2.	<b>MAISTINGUMAS</b>	
4.2.1.	Gamybos procesų parinkimas	Giros gamybos procese leidžiama naudoti tik mechaninį skaidrinimą.
4.2.2.	Ruginės duonos džiūvésių naudojimas	Giros gamybai naudojama ne mažiau kaip 2,4 proc. ruginės duonos džiūvésių, kurie turi būti pagaminti iš skrudinto rugių salyklo ir ruginių miltų arba ruginės duonos.
4.2.3.	Jusliniai, fizikiniai ir cheminiai rodikliai	Gira turi atitikti šiuos rodiklius, lyginant su įprasta gira, būtina pateikti tai įrodančius dokumentus:
4.2.3.1.	Jusliniai rodikliai	Jaučiamas stipriai išreikštas ruginės duonos arba 4.1.5 papunktyje nurodytų sudėtinių dalių kvapas.
4.2.3.2.	Tirpių sausųjų medžiagų kiekis, masės procentais	Ne mažiau kaip 4 proc. ir ne daugiau kaip 8 proc. tirpių sausųjų medžiagų.
4.2.3.3.	Alkoholio koncentracija, tūrio procentais	Ne daugiau kaip 0,8 proc. etilo alkoholio.
4.2.4.	Ženklinimas	Gira ženklinama pagal Nealkoholinių gérimu ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymu Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gérimu ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
4.3.	<b>APLINKOS TAUSOJIMAS</b>	
4.3.1.	Ūkio/Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukslės turi būti surenkomos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.

4.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai, brokuotos skardinės, stiklo duženos, pakavimo kartono atliekos ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.
--------	-------------------	--

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto  
kokybės sistemą pagamintos giros  
specifikacijos  
priedas

## **MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŪ AR INDUS**

Valant ir dezinfekuojant patalpas, įrenginius, inventorių ir (ar) indus leidžiama naudoti šias medžiagas:

1. vandenį ir garus;
2. etilo alkoholi;
3. ozoną;
4. natrio, kalio hidroksido pagrindu pagamintas plovimo medžiagas;
5. natrio karbonato pagrindu pagamintas plovimo medžiagas;
6. neorganinių rūgščių pagrindu pagamintas plovimo medžiagas;
7. dezinfekavimo medžiagos, kurių veiklioji medžiaga – aktyvusis chloras;
8. biocidus, kurių veikliosios medžiagos yra natrio hipochloritas, chloro dioksidas, peroksiacto rūgštis, vandenilio peroksidas, etanolis, propan-1-olis;
9. nejonines paviršių aktyviąsias medžiagas (PAM), kurių veiklioji medžiaga yra riebalų alkoholio alkoksilatas.

---

*Priedo pakeitimai:*

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

**PATVIRTINTA**

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308

(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro  
2018 m. balandžio 5 d. įsakymo Nr. 3D-202 redakcija)

**PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTŲ  
PRODUKTŲ GAMYBOS ŽURNALO PILDYMO TVARKOS APRĀŠAS**

**I SKYRIUS  
BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašas (toliau – Tvarkos aprašas) nustato Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo (toliau – Žurnalas) užpildymo tvarką.

2. Tvarkos apraše vartojamos sąvokos apibrėžtos Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklėse, patvirtintose Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“.

3. Pareiškėjas, auginantis, gaminantis ir (ar) perdibantis bei tiekiantis rinkai pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintus produktus (toliau – Pareiškėjas), privalo pildyti Žurnalą nuo prašymo sertifikuoti pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintus produktus pateikimo sertifikavimo įstaigai dienos.

4. Pareiškėjas Žurnalą turi pildyti kiekvienais jam išduoto pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų sertifikato galiojimo metais.

5. Žurnalo forma pateikiama Tvarkos aprašo priede. Žurnalą sudaro 5 lentelės. Pareiškėjas pildo tas Žurnalo lenteles, kurios atitinka jo vykdomos žemės ūkio veiklos pobūdį.

6. Žurnalo kopiją Pareiškėjas turi pateikti patikros vietoje metu, raštu arba el. paštu sertifikavimo įstaigai paprašius, o 2 lentelę ir 4 lentelę, kuriose pateikiami apibendrinti duomenys už visus praesus kalendorinius metus, – raštu iki kitų metų sausio 1 d. Jei sertifikavimo įstaigai prašomi dokumentai teikiami raštu, jie turi būti patvirtinti Pareiškėjo arba jo įgalioto asmens parašu.

7. Žurnalas turi būti pildomas laikantis šių reikalavimų:

7.1. pildomose Žurnalo lentelėse nurodoma, už kuriuos kalendorinius metus jose yra pateikiami duomenys;

7.2. pildoma rašikliu (rašalu) arba kompiuteriu (tokiu atveju sertifikavimo įstaigos atliekamo patikrinimo metu turi būti išspausdinamas);

7.3. žodžiai ir skaičiai turi būti įrašomi tiksliai į jiems skirtus langelius, aiškiai, nebraukomai.

8. Už Žurnalo tvarkymą bei saugojimą atsako Pareiškėjas arba jo igaliotas asmuo, kuris privalo užtikrinti, kad Žurnalas pildomas teisingai.

## **II SKYRIUS ŽURNALO PILDYMO INSTRUKCIJA**

9. 1 lentelės „Bičių avilių charakteristika“ pildymas:

9.1. lentelės 1 stulpelyje įrašoma bičių avilyje aliktų darbų data;

9.2. lentelės 2 stulpelyje nurodomas bičių avilio, apie kurį pateikiami duomenys, numeris. Tais atvejais, jei keliuose aviliuose atlikti darbai ir jų atlikimo datos sutampa, lentelės 2 stulpelyje gali būti nurodoma ir daugiau avilių numerių, bendrą informaciją apie juose atliktus darbus pateikiant vienoje eilutėje;

9.3. lentelės 3 stulpelyje nurodomi bičių avilyje atlikti darbai (pvz.: pirmas bičių avilių lizdų apžiūrėjimas, padėties įvertinimas (po sezono nurodomas medaus ir bičių duonos kiekis bičių avilių lizduose, nustatytas maisto trūkumas, erkėtumas ir kt.);

9.4. lentelės 4 stulpelyje nurodomas bičių šeimai duoto maisto pavadinimas ir kiekis, kg;

9.5. lentelės 5 stulpelyje nurodomos bičių avilyje nustatytos bičių ligos ir panaudotos kovos su jomis priemonės;

9.6. po lentele nurodoma bičių avilio (-ių), apie kurį (kuriuos) pateikiami duomenys, buvimo vieta (nurodant Lietuvos rajoną, vietovės (miško, girios ir pan.) pavadinimą ar adresą) bei kaulavaisinių augalų žydėjimo pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą gaminamo medaus rinkimo (bičių ganyklos) teritorijoje pradžios data. Tuo atveju, jei pareiškėjo aviliai yra laikomi skirtingose vietose, informacija apie juos pateikiama atskirai pildomoje 1 lentelėje;

9.7. lentelėje rekomenduojama vartoti šiuos trumpinės: r. – rėmas; per. – perai; maist. – medaus ir cukraus sirupo mišinys; duo. – bičių duona; c. s. – cukraus sirupas (nurodomas grynasis cukrus, kg); mg. – magazinas; 0,5 md. – pusinis magazinas; k. – korpusas.

10. 2 lentelės „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų bičių produktų ir jų mišinių ūkyje apskaita“ 1–3 stulpeliuose nurodoma pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų bičių produktų ir (ar) jų mišinių gavimo data, pavadinimas, gautų produktų kiekis ir mato vienetas.

11. 3 lentelės „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą auginamų vaisių, uogų, daržovių ir (ar) javų lauko kortelė“ pildymas:

11.1. lentelės 1 stulpelyje nurodomas žemės plotui suteiktas unikalus atpažinties kodas kontrolinių žemės sklypų duomenų bazėje;

11.2. lentelės 2 stulpelyje nurodomas lauko numeris kontroliniame žemės sklype;

11.3. lentelės 3 stulpelyje nurodomas vaisių, uogų, daržovių ir (ar) javų auginimo pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą plotas, ha;

11.4. lentelės 4 stulpelyje nurodomas pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą auginamų vaisių, uogų, daržovių ir (ar) javų pavadinimas;

11.5. lentelės 5 stulpelyje nurodoma dauginamosios medžiagos (sėklas, viso augalo ar vegetatyvinės augalo dalies (ūglių, šakniastiebių dalių, stiebagumbių ir kt.), skirtos tam tikros veislės augalams dauginti) sėjimo ar sodinimo data;

11.6. lentelės 6 stulpelyje nurodoma, ar naudota dauginamoji medžiaga yra užauginta Pareiškėjo ūkyje;

11.7. lentelės 7 stulpelyje nurodoma, ar naudota atskirais žemės ūkio ministro įsakymais nustatytus reikalavimus atitinkanti sertifikuota dauginamoji medžiaga. Jei Pareiškėjo ūkyje naudota sertifikuota dauginamoji medžiaga, sertifikavimo įstaigai paprašius, jai pateikiami panaudotos sertifikuotos dauginamosios medžiagos įsigijimą patvirtinantys dokumentai ir oficialios etiketės, kuriomis paženklintos įsigytos sertifikuotos dauginamosios medžiagos fasuotės;

11.8. lentelės 8 stulpelyje nurodomas sunaudotas sėklų kiekis, kg ir (arba) sodinukų kiekis, vnt.;

11.9. daugiamėčiams augalams lentelės 5–8 stulpeliai pildomi tik jų sėjos ir (arba) sodinimo metais.

12. 4 lentelės „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų vaisių, uogų, daržovių ir (ar) grūdų derliaus apskaita“ 1–4 stulpeliuose nurodoma pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų vaisių, uogų, daržovių ir (ar) grūdų derliaus nuėmimo data, produkto pavadinimas, nuimto derliaus kiekis, kg, plotas, iš kurio imamas derlius, ha.

13. 5 lentelės „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita“ pildymas:

13.1. lentelės 1 stulpelyje nurodomas gaminamo produkto ar jo gamybos procese naudotos žaliavos, įskaitant pašarus ir jų priedus, pavadinimas;

13.2. apie kiekvieną lentelės 1 stulpelyje įvardytą produkciją informacija lentelės 2–19 stulpeliuose nurodoma atskirai;

13.3. lentelės 2 stulpelyje nurodomas produkcijos statusas pagal šias sutartines reikšmes: NKP – užauginta ir (ar) pagaminta savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose laikomasi pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą taikomų reikalavimų; EKO – užauginta ir (ar) pagaminta savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginama perėjimo prie ekologinės gamybos laikotarpiu užauginta ar ekologinė produkcija;

13.4. lentelės 4 stulpelyje nurodomas mato vienetas (pvz.: kg, t, l), kuriuo matuojamas produkcijos kiekis;

13.5. lentelės 5 stulpelyje nurodomas einamujų metų sausio 1 d. turimas pasigamintos ir įsigytos produkcijos likučio kiekis;

13.6. informacija lentelės 6–17 stulpeliuose pateikiama mėnesių tikslumu pagal lentelės 3 stulpelyje nurodytą produkcijos judėjimą:

13.6.1. eilutėje „Pasigaminta“ nurodomas Pareiškėjo ūkyje arba įmonėje pagamintas produkcijos kiekis;

13.6.2. eilutėje „Įsigyta“ nurodoma įsigyjama sėkla, pašarai, lesalai, pašarų ar lesalų priedai;

13.6.3. eilutėje „Sunaudota sėklai“ nurodomi produkcijos kiekiai, panaudoti laukų, kuriuose laikomasi nacionalinės žemės ūkio ir maisto kokybės sistemos reikalavimų, sėjai (produktų kiekis, panaudotas įprastinės gamybos laukų sėjai, surašomas eilutėje „Sunaudota asm. reikmėms ir (arba) nurašyta“);

13.6.4. eilutėje „Sunaudota NKP gyvūnų pašarui ar paukščių lesalui“ nurodoma pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą auginamų gyvūnų pašarui ar paukščių lesalui naudota produkcija (įprastinės gamybos būdu auginamų gyvūnų pašarui ar paukščių lesalui naudotos produkcijos kiekis nurodomas eilutėje „Sunaudota asm. reikmėms ir (arba) nurašyta“);

13.6.5. eilutėje „Realizuota“ nurodomas realizuotas produkcijos kiekis;

13.6.6. eilutėje „Sunaudota asm. reikmėms ir (arba) nurašyta“ nurodomas produkcijos kiekis, kuris buvo sunaudotas įprastinės gamybos būdu auginamų gyvūnų pašarui ar paukščių lesalui, įprastinės gamybos laukų sėjai, maistui, ir (arba) nurašytas produkcijos kiekis (supuvo, supelijo ir pan.);

13.6.7. eilutėje „Sunaudota perdirbimui“ nurodomas perdirbimui skirtos produkcijos kiekis;

13.7. lentelės 18 stulpelyje nurodomas bendras kiekis per metus (lentelės 5–17 stulpelių suma);

13.8. lentelės 19 stulpelyje nurodomas einamųjų metų gruodžio 31 d. turimas pasigamintos ir įsigytos produkcijos likučio kiekis.

14. 6 lentelės „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“ pildymas:

14.1. 1 stulpelyje nurodomas konkretus objektas: pastatas, statinys, patalpa, įrenginys, inventorius ar indai (pvz.: grūdų sandėlis, tvartas, pieno linija, šaldytuvas, tara), kuris buvo valomas ar dezinfekuojamas;

14.2. 2 stulpelyje nurodomos naudotos valymo, kenkėjų naikinimo ar dezinfekcijos medžiagos (pvz.: skystasis muilas, vanduo ir vandens garai, vandenilio peroksidas, natrio hidroksidas) pavadinimas, o tuo atveju, jei pareiškėjas gamybinius ir pagalbinius pastatus, patalpas, įrenginius, inventorijus ir (ar) indus valymą ir dezinfekavimą bei apsaugą nuo kenkėjų atlieka pagal savo nustatyta instrukciją, bet naudotos valymo, kenkėjų naikinimo ar dezinfekcijos medžiagos panaudojimo datos fiksavimo tvarkos nėra numatęs, 2 stulpelyje nurodomas šios instrukcijos pavadinimas;

14.3. lentelė pildoma atlikus tam tikrą veiksmą, 3 stulpelyje nurodant veiksmų atlikimo datą. Jei veiksmas atliekamas nuolat (pvz., kelis kartus per dieną, kas savaitę), 3 stulpelyje reikia nuroduti žymą „kasdien“ arba „kas savaitę“;

14.4. jei gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų atliekama pagal pareiškėjo nustatytaą instrukciją ir duomenys apie valymo, kenkėjų naikinimo ar dezinfekcijos medžiagos panaudojimo datą pasirašytinai fiksuojami, lentelės pildyti neprivaloma.

---

*Papildyta priedu:*

Nr. 3D-202, 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo priedas

(Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo forma)

## PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTŲ PRODUKTŲ GAMYBOS ŽURNALAS

### 1 lentelė „Bičių avilių charakteristika“

Duomenys pateikiami už \_\_\_\_\_ metus.

Atliktu darbų data	Bičių avilio (-ių) Nr.	Bičių avilyje atlikti darbai	Bičių šeimai duoto maisto pavadinimas ir kiekis, kg	Bičių avilyje nustatytos bičių ligos ir panaudotos kovos su jomis priemonės
1	2	3	4	5

Bičių avilio (-ių) buvimo vieta: \_\_\_\_\_.

Kaulavaisinių augalų žydėjimo pradžios data: \_\_\_\_\_.

---

(pareiškėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

---

(parašas)

**2 lentelė „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų bičių produktų ir jų mišinių ūkyje apskaita“**

Duomenys pateikiami už \_\_\_\_\_ metus.

<b>Produktų gavimo data</b>	<b>Produktų pavadinimas</b>	<b>Pagamintų produktų kiekis ir mato vienetas</b>
1	2	3

---

(pareiškėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

---

(parašas)

**3 lentelė „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą auginamų vaisių, uogų, daržovių ir (ar) javų lauko kortelė“**

Duomenys pateikiami už \_\_\_\_\_ metus.

Kontrolinio žemės sklypo Nr.	Lauko Nr.	Plotas, ha	Auginami žemės ūkio augalai	Dauginamoji medžiaga			
				sėjos ar sodinimo data	užauginta savame ūkyje (taip / ne)	sertifikuota (taip / ne)	sunaudotas kiekis, kg / vnt.
1	2	3	4	5	6	7	8

(pareiškėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

(parašas)

4 lentelė „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų vaisių, uogų, daržovių ir (ar) grūdų derliaus apskaita“

Duomenys pateikiami už \_\_\_\_\_ metus.

(pareiškėjo arba jo īgalioto asmens vardas, pavardė)

(parašas)

**5 lentelė „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita“**

Duomenys pateikiami už \_\_\_\_\_ metus.

Produkto vadinimas	Produkto statusas	Produkto judėjimas	Mato vnt.	Likutis pradžiai	Sausis	Vasaris	Kovas	Balan-dis	Gegužė	Birželis	Liepa	Rugpjūtis	Rugsėjis	Spalis	Lap-kritis	Gruodis	Iš viso	Likutis pabaigai
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
		Pasigaminta																
		Įsigytą																
		Sunaudota sėklai		X														X
		Sunaudota NKP gyvūnų pašarui ar paukščių lesalui		X														X
		Realizuota		X														X
		Sunaudota asm. reikmėms ir (arba) nurašyta		X														X
		Sunaudota perdirbimui		X														X

(pareiškėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

(parašas)

**6 lentelė „Gamybinių ir pagalbinių pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir (ar) indų valymas ir dezinfekavimas bei apsauga nuo kenkėjų“**

Duomenys pateikiami už \_\_\_\_\_ metus.

Objekto pavadinimas	Valymas / dezinfekavimas / kenkėjų naikinimas	
	Priemonės pavadinimas / Instrukcijos pavadinimas	Panaudojimo data
1	2	3

(pareiškėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

(parašas)

*Papildyta priedu:*

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

**Pakeitimai:**

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 "Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų" pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 "Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų" pakeitimo

3.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-210](#), 2011-03-18, Žin., 2011, Nr. 35-1659 (2011-03-24), i. k. 1112330ISAK003D-210

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 "Dėl Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų" pakeitimo

4.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-714](#), 2011-09-27, Žin., 2011, Nr. 118-5587 (2011-09-30), i. k. 1112330ISAK003D-714

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 "Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų" pakeitimo

5.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-84](#), 2012-02-09, Žin., 2012, Nr. 21-971 (2012-02-15), i. k. 1122330ISAK0003D-84

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 "Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų" pakeitimo

6.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-371](#), 2013-05-22, Žin., 2013, Nr. 54-2711 (2013-05-25), i. k. 1132330ISAK003D-371

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 "Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų" pakeitimo

7.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-204](#), 2014-04-09, paskelbta TAR 2014-04-10, i. k. 2014-04291

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų“ pakeitimo

8.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-168](#), 2015-03-13, paskelbta TAR 2015-03-17, i. k. 2015-03912

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų“ pakeitimo

9.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-696](#), 2015-09-17, paskelbta TAR 2015-09-17, i. k. 2015-13929

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 „Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų“ pakeitimo

10.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-74](#), 2017-02-01, paskelbta TAR 2017-02-02, i. k. 2017-01945

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 „Dėl pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų specifikacijų patvirtinimo“ pakeitimo

11.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-482](#), 2017-07-21, paskelbta TAR 2017-07-21, i. k. 2017-12524

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 „Dėl pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų specifikacijų patvirtinimo“ pakeitimo

12.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-202](#), 2018-04-05, paskelbta TAR 2018-04-05, i. k. 2018-05438

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 „Dėl pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų specifikacijų patvirtinimo“ pakeitimo