

Suvestinė redakcija nuo 2017-02-03 iki 2017-07-21

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 kepinų specifikaciją.
3. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių 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 gaminių 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 SPECIFIKACIJA

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 vietos, bičių ganyklos, bičių produktų (medaus, žiedadulkių, bičių duonos, bičių pienelio, bičių pikio ir jų mišinių) (toliau – Produktai), 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.	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.	Produkto gamyba	NKP gamybos procesas turi būti atskirtas laiko ir (arba) vietos 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, administracinės ribos.
3.3.	Produktų tiekimas rinkai	Rinkai patiekiami Produktai turi būti supakuoti ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus. Laikant ar vežant nesupakuotus Produktus, jie atskiriami nuo įprastinės gamybos būdu pagamintų produktų.
3.4.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip kartą per metus būtina atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
3.5.	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.

4. Specialieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Avilių reikalavimai	Avilio korpusas turi būti pagamintas tik iš medienos.
4.1.2.	Produktų sudėtis pagal žiedadulkių 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, administracinės 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 indai	Nauji, pagaminti iš stiklo ir sandariai uždaromi.
4.1.5.	Įrenginių paruošimas	Įrenginiai plaunami karštu vandeniu, dezinfekuojami verdančio vandens garais. Jeigu NKP ir įprastiniai produktai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradėdant 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.
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	Maitinti bičių šeimas pavasarį ne medumi galima iki tol, kol pražysta kaulavaisiniai augalai. Draudžiama bičių šeimas maitinti įvairių pavidalų cukraus sirupais ar papildais medunešio metu. Jei bičių šeimos yra maitinamos, maitinimai turi būti registruojami, nurodant maitinimo datą, naudotą maistą bei kaulavaisių žydėjimo pradžią.
4.1.8.	Kovos su bičių ligomis priemonės	Leidžiama naudoti tik biologines (zootechnines) priemones ir (ar) skruzdžių, oksalo, citrinų ir pieno rūgštį.
4.2.	MAISTINGUMAS	
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	Ne daugiau kaip 15 mg kilograme medaus. Tyrimui mėginius ima sertifikavimo įstaiga iš pavasarinio ir (ar) rudeninio medaus. Jeigu tokio medaus mėginius jau yra paėmusi ir ištyrusi kontrolės įstaiga – sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi.
4.2.3.	Medaus diastazės aktyvumas	Ne mažiau kaip 12,3 Gotės vienetų. Tyrimui mėginius ima sertifikavimo įstaiga iš pavasarinio ir (ar) rudeninio medaus. Jeigu tokio medaus mėginius jau yra paėmusi ir ištyrusi kontrolės 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.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Bityno teritorijos	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti surenkamos į

	tvarkingumas	uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Bioįvairovės gausinimas	Bityno teritorijoje ir (arba) bityno savininko žemės ūkio valdoje turi būti sudarytos palankios sąlygos bioįvairovei 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 (gamtiniuose 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.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Mišinių gamyba	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione ir gamintojas privalo tai įrodyti dokumentais. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos. Gamybos procesas turi būti atskirtas laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų.
5.3.	Žaliavos mišiniams	Mišinių gamyboje turi būti naudojama ne mažiau kaip 90 proc. pagal Taisykles sertifikuotų žaliavų. Tai būtina įrodyti dokumentais.
5.4.	Sertifikuotų ir nesertifikuotų žaliavų naudojimas	Mišinių gamyboje kaip sudėtinės dalis draudžiama naudoti tos pačios rūšies sertifikuotą pagal Taisykles ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
5.5.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai mišiniai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradėdant 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 įprastinių produktų (atskirose patalpose arba bent jau atskiruose paženklinčiuose patalpos sektoriuose).
5.7.	Mišinių tiekimas rinkai	Mišiniai rinkai turi būti tiekiami uždaroje fasuotėse ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus. Laikant bei vežant nesupakuotus mišinius, jie turi būti atskirti nuo įprastinės gamybos būdu pagamintų produktų.
5.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip kartą per metus gamintojas privalo atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
5.9.	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.

6. Specialieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Mišinių sudėtis pagal žiedadulkių kilmę	Mišiniuose turi būti ne mažiau kaip 99 proc. žiedadulkių tų augalų rūšių, kurios auga regione, kurio plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos, skaičiuojant nuo bendro mišinyje esančio žiedadulkių kiekio. Reikalavimo įvykdymas tikrinamas tik kilus įtarimui dėl mišinių falsifikavimo.
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 sąvoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.
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.	MAISTINGUMAS	
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.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Įmonės/ūkio teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės 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.

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
MILTINĖS 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 kepinų specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, auginantiesiems javus, perdirbantiems ir realizuojantiems grūdus ir jų perdirbtus produktus (toliau – perdirbti produktai), taip pat iš jų pagamintus gaminius: duoną, pyrago ir miltinės konditerijos kepinus (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 Taisykles.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius pirminės grūdų gamybos (javų auginimo vietos parinkimo, dirvožemio tvarkymo, javų veislių parinkimo, sėjomainų sudarymo ir jų laikymosi, javų tręšimo ir apsaugos priemonių nuo piktžolių, ligų ir kenkėjų naudojimo, derliaus nuėmimo ir apdorojimo būdų taikymo, produktų laikymo ir vežimo) ir grūdų perdirbimo ir kepinų gamybos (gamybos vietos parinkimo, žaliavų, priedų, pagalbinių medžiagų ir įrangos naudojimo, grūdų perdirbimo ir kepinų 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.	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.	Pirminė gamybos vieta	Grūdų pirminės gamybos procesas turi būti atskirtas laiko ir (arba) vietos 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. Visi grūdų gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.3.	Grūdų sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma atskira jų apskaita.
3.4.	Grūdų tiekimas rinkai	Grūdai rinkai turi būti tiekiami supakuoti ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus.
3.5.	Vietinių veislių naudojimas	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.
3.6.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
3.7.	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.

4. Specialieji pirminės grūdų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotas sėklas.
4.1.2.	Mikroelementinių trąšų	Mikroelementinės trąšos gali būti naudojamos tik tais

	naudojimas	atvejais, kai vadovaujantis moksliškai pagrįstomis augalininkystės technologijomis, rekomendacijomis ir (arba) laboratorinių tyrimų rezultatais įrodyta, kad dirvožemyje arba auginamoje kultūroje jų nepakanka.
4.1.3.	Sėjomaina	Auginant javus turi būti sudarytas ir vykdomas sėjomainos 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	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. 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. 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.
4.1.5.	Plovimas, dezinfekavimas, dezinsekavimas	Patalpoms valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik priėde nurodytos medžiagos. 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.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Grūdų kokybė	Tiekiami rinkai ar perdirbti grūdai turi būti be jaučiamo pelėsių 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 leidžiama naudoti džiovinimą ir mechaninius procesus. Draudžiama grūdus apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus.
4.2.3.	Grūdų laikymas ir džiovinimas	Laikomų 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 rūšių grūdų – 50 °C.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
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

		laboratorinių tyrimų atlikti nereikalaujama tol, kol sueis penkerių metų terminas nuo šių tyrimų atlikimo. Kiekvienais metais, prieš tręšiant 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.	Tręšimas	Kiekvienais metais, jei laukai tręšiami, turi būti sudaromas ir vykdomas tręšimo planas. Atsižvelgiant į augalų ir dirvožemio savybes, priešsėlį, apskaičiuojamas kiekvienam laukui ar lauko daliai maistinių makromedžiagų poreikis ir parenkama kiekvienam laukui ar lauko daliai trąšų rūšis, forma, norma, tręšimo laikas ir būdas.
4.3.4.	Duomenų registravimas	Ūkio subjektai, naudojantys trąšas, turi pildyti trąšų naudojimo apskaitos žurnalą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. gegužės 6 d. įsakymu Nr. 3D-354 „Dėl Trąšų saugojimo, naudojimo ir apskaitos kontrolės pirminėje pašarų gamyboje aprašo patvirtinimo“.

III SKYRIUS GRŪDŲ PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

5. Bendrieji perdirbtų produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
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

		Taisyklės ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisyklės) 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, administracinės 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 pradėdant 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	Perdirbti produktai rinkai patiekiami sufasuoti uždaroje fasuotėse ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus.
5.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
5.9.	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.

6. Specialieji perdirbtų produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
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, administracinės 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 sąvoka 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 mikrobino užterštumo lygis. Esant būtinumui, įrenginiams plauti ar dezinfekuoti leidžiama naudoti šios specifikacijos priede nurodytas medžiagas.
6.2.	MAISTINGUMAS	
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 perdirbti leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus. Draudžiama perdirbtą produktą apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
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.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.

7.2.	Žaliavos naudojimas	Kepinių gamyboje žaliavos, sertifikuotos pagal Taisyklės arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisyklės, 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. Kepinių gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal Taisyklės ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisyklės) ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
7.3.	Gamybos vieta	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
7.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas kepinių gamybos grandinės atsekamumas, nustatant ryšį tarp atskirų maisto grandinės dalių.
7.5.	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 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 įprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma jų apskaita.
7.7.	Kepinių tiekimas rinkai	Kepiniai rinkai patiekiami supakuoti ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus.
7.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
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.

8. Specialieji duonos ir pyrago kepinų 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, administracinės 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 kepinų 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 kepinų gamybai leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus; rekomenduojama taikyti tradicinius gamybos būdus, pvz., su natūraliais raugais arba įmaišais. Draudžiama duonos ir pyrago kepinus apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
8.2.3.	Juoduotos druskos naudojimas	Duonos ir pyrago kepinų 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 kelis 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. 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 perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais.

9. Specialieji miltinės konditerijos kepinų 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 kepinų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 karto trumpesnis nei įprastiniu gamybos būdu pagamintų 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 kepinų 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. Šiukšlės 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 kepinų specifikacijos
priedas

MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŲ 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 alkoholį;
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, skerdziamiems gyvulius (galvijus ir kiaules), atliekantiems skerdenų sudalijimą ir išpjautymą bei tiekiantiems 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.

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

II SKYRIUS GYVULIŲ AUGINIMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji gyvulių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo 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.	Gyvulių auginimas	NKP skirtų gyvulių auginimas turi būti atskirtas nuo įprastiniu gamybos būdu auginamų gyvulių. Ūkyje, gaminančiame ir tiekiančiame rinkai NKP, įprastiniu gamybos būdu gali būti auginami tik kitų nei pagal šią specifikaciją

		auginamų rūšių gyvuliai. Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
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 ar ekologinė produkcija.
3.5.	Pašarų sandėliavimas	Šios specifikacijos reikalavimus atitinkantys pašarai turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių pašarų, atskirose patalpose arba bent atskirame paženklintame patalpos sektoriuje. Visi subjektai, užsiimantys pašarų ūkio veikla, turi tvarkyti pašarų pirkimo/pardavimo apskaitą, kurioje nurodyti duomenys, užtikrinantys pašarų atsekamumą.
3.6.	Įrenginių priežiūra	Jeigu šios specifikacijos reikalavimus atitinkantys pašarai perdirbami tais pačiais įrenginiais, kaip ir įprastiniai, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant pašarų gamybą, įrenginiai turi būti išvalomi mechaniškai, sausuoju būdu arba bent vienu ciklu šios specifikacijos reikalavimus atitinkantiems pašarams skirtos žaliavos. Esant būtinumui, įrenginius plauti ir dezinfekuoti leidžiama 1 priede išvardytomis medžiagomis.
3.7.	Gyvulių grupės	Naudojami specialiai mėšai auginami gyvuliai, išskyrus melžiamas karves, karves žindenes, bulius reproduktorius, paršavedes ir kuilius reproduktorius.
3.8.	Gyvulių auginimas ir laikymas	Galvijų tankis ūkyje neturi būti didesnis kaip 1,4 sutartinio gyvulio 1 ha žemės ūkio naudmenų. Penint uždaroje patalpose, garde turi būti ne daugiau kaip 20 galvijų ir vienam galvijui ne mažiau kaip 4 kv. m grindų ploto. Penimų kiaulių garde turi būti ne daugiau kaip 25 vnt. Grindų plotas vienai penimai kiaulei iki 100 kg turi būti 1,4 kv. m, o daugiau kaip 100 kg kiaulei – 2 kv. m.
3.9.	Gyvūnų gerovė	Šiltuoju metų laikotarpiu kuo ilgiau, bet ne trumpiau nei 150 dienų per metus, galvijai turi būti laikomi lauke.

		Gyvuliai turi būti nuolat aprūpinti vandeniu, esant karštam orui būtina sudaryti sąlygas pasislėpti pavėsyje. Tvartuose turi būti įrengta ventiliacija ir natūralus apšvietimas. Laikant gyvulius storo kraiko tvartuose, jis turi būti kas dieną pakreiktas sausu kraiku.
3.10.	Gyvulių atsekamumas	Ūkyje turi būti pildomas gyvulių apskaitos žurnalas, kurį sertifikavimo įstaiga galėtų patikrinti bet kuriuo metu. Gyvulių apskaitos žurnalas turi būti saugomas mažiausiai 3 metus.
3.11.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
3.12.	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.

4. Specialieji gyvulių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Siloso gamyba	Gaminant silosą naudojami biologiniai silosavimo priedai (inokuliantai). Esant nepalankioms oro sąlygoms tinkamam rūgimui, žaliams pašarams konservuoti gali būti naudojamos pieno, skruzdžių, propiono ir acto rūgštys.
4.1.2.	Pašarų žaliavų apdorojimas	Draudžiama pašarų žaliavas 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 žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų arba turinčias genetiškai modifikuotų organizmų. Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų sąvoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta 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 raumeningumo 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	Gydant gyvulius, leidžiama naudoti tik Lietuvos Respublikoje registruotus ir veterinarijos gydytojo išrašytus veterinarinius vaistus. Po gydymo veterinariniais vaistais jų išlaukos laikotarpis iki skerdimo turi būti bent 2/3 ilgesnis už rekomenduojamą tam preparatui. Nepažeidžiant šio reikalavimo, ne mažiau kaip 10 dienų iki skerdimo gyvuliai negali būti gydomi veterinariniais vaistais.
4.1.7.	Auginimo trukmė	Gyvulių auginimo trukmė: beconų – ne trumpesnė nei 7 mėnesių; galvijų – ne ilgesnė nei 22 mėnesiai, išskyrus nurodytuosius 2007 m. birželio 11 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 700/2007 dėl prekybos dvylikos mėnesių ir jaunesnių galvijų mėsa (OL 2007 L 161, p. 1).
4.1.8.	Plovimas, dezinfekavimas ir dezinsekavimas	Patalpoms, aptvarams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik 1 priede nurodytos medžiagos. Vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Pašarų sudėtis	Penėjimo laikotarpiu galvijų 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. 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. Gaminant pašarus 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 rūšių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.
4.2.2.	Pašarų sudėtis ganykliniu laikotarpiu	Ganykliniu laikotarpiu žalieji pašarai galvijams 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. Šiukšlės 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 perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais. Organinės gamybos atliekos, netinkamos gyvuliams šerti, turi būti kompostuojamos.
4.3.3.	Azoto kiekio ribojimas ganyklose, pievose	Per metus į dirvą patenkančio bendro azoto (tręšiant mėšlu, mineralinėmis trąšomis, ganant gyvulius) kiekis neturi viršyti 140 kg vienam hektarui.

III SKYRIUS

GYVULIŲ SKERDIMO, SKERDENŲ SUDALIJIMO IR (AR) IŠPJAUSTYMO REIKALAVIMAI

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

reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Gyvulių skerdimas, skerdenų sudalijimas ir (ar) išpjauستymas	NKP skirtų gyvulių skerdimas, skerdenų apdorojimas, sudalijimas ir (ar) išpjauستymas viso gamybos proceso metu turi būti vykdomas atskirai laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastiniu gamybos būdu skerdžiamų ir apdorojamų gyvulių. Gyvulių skerdimas, skerdenų apdorojimas, sudalijimas ir (ar) išpjauستymas 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 2–3 valandos. Pavargusių, sukaitusių ir neramių gyvulių skerdimas atidedamas ne trumpiau nei 6 valandoms.
5.4.	Įrenginių 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 išpjauستyti, perdirbti ar rinkai	Skerdenos išpjauستyti, perdirbti pateikiamos paženklintos taip, kad būtų užtikrintas atsekamumas nuo gyvulių gimimo viso gamybos proceso metu. Tiekiant skerdenas ar sudalytas skerdenas, ar išpjauستytas skerdenų dalis rinkai, jos turi būti paženklintos pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
5.7.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl

		Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
5.8.	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.

6. Specialieji gyvulių skerdimo, skerdenų apdorojimo, sudalijimo ir (ar) išpjauستymo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
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 nei 8 minutes.
6.1.2.	Skerdenų atšaldymas ir brandinimas	Po skerdimo skerdenos ne trumpiau kaip 24–48 val. atšaldomos nuo –1°C iki +4°C temperatūros patalpoje iki ne aukštesnės kaip +6°C skerdenų vidinės temperatūros. Esminėms mėsos savybėms (skonio, sultingumo ir technologinėms) įgyti, skerdenos turi būti brandinamos, t. y. laikomos atšaldymo patalpoje nuo 0°C iki +2 °C temperatūroje ne trumpiau kaip: kiaulių skerdenos – 6 paras, galvijų skerdenos – 7 paras įskaitant atšaldymo laikotarpį. Atšaldytos mėsos pH praėjus 24 val. po skerdimo turi būti 5,6–6,2.
6.1.3.	Išpjauستytos mėsos laikymas	Atšaldytos skerdenos sudalijamos ir išpjauستomos ne aukštesnės kaip +12 °C aplinkos temperatūros patalpoje. Išpjauستyta mėsa laikoma ne aukštesnėje kaip +6 °C.
6.1.4.	Maisto priedų naudojimas	Šviežiai mėsei 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.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Išpjauستytos mėsos juslinės savybės	Atšaldytų ir subrandintų skerdenų ir jų dalių raumenys stangrūs (įdubimas 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, išpjauštos mėsos tinkamumo vartoti terminas turi būti pagrįstas mikrobiologiniais tyrimais ir trumpesnis bent 1 para, skaičiuojant nuo toje įmonėje patvirtinto įprastiniu gamybos būdu pagamintų apdorotų tokių produktų tinkamumo vartoti termino.

IV SKYRIUS MĖSOS GAMINIŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI

7. Bendrieji Mėsos gaminių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
7.1.	Žinios apie Taisykles	Įmonės darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
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	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. 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.
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 išdėstytus reikalavimus.

7.5.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprasti Mėsos gaminiai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti NKP ir įprastinių produktų susimaišymo, prieš pradedant perdirbti NKP, įrenginius reikia išplauti 1 priede nurodytomis medžiagomis.
7.6.	Sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių gaminių atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje. Tvarkoma atskira Mėsos gaminių apskaita.
7.7.	Mėsos gaminių tiekimas rinkai	Mėsos gaminiai rinkai pateikiami pirminėje pakuotėje ir (arba) uždaroje fasuotėje turi būti paženklinėti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
7.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
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.

8. Specialieji Mėsos gaminių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
8.1.	NATŪRALUMAS	
8.1.1.	Mėsos gaminių žaliava	Mėsos gaminių sudėtyje negali būti baltyminių mėsos pakaitalų, mėsos užpildų, mechanškai atskirtos mėsos ir sausų mėsos baltymų produktų.
8.1.2.	Mėsos gaminių 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.	MAISTINGUMAS	
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.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
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 perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais. Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti perduodami perdirbti 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

MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŲ 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 alkoholį;
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 paskutiniais 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, perlines vištas) (toliau – paukščiai), atliekantiems paukščių skerdenų išpjaušymą ir paukštienos pakavimą, taip pat tiekiantiems rinkai paukštieną ir jos išpjaušytus 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 Taisykles.

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

II SKYRIUS PAUKŠČIŲ AUGINIMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji paukščių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo 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.	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. lesalams skirtų grūdų turi būti išauginti savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginama pašarams skirta NKP ar ekologinė produkcija.
3.4.	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.
3.5.	Įrenginių priežiūra	Jeigu lesalai perdirbami tais pačiais įrenginiais kaip ir įprastiniai, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradėdant lesalų gamybą, įrenginiai turi būti išvalomi mechaniškai, sausuoju būdu arba bent vienu ciklu šios specifikacijos reikalavimus atitinkantiems lesalams skirtos žaliavos. Esant būtinumui, įrenginius plauti ir dezinfekuoti leidžiama priede išvardytomis medžiagomis.
3.6.	Paukščių atsekamumas	Turi būti užtikrintas atsekamumas nuo į ūkį 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 skirtingų paukščių pulkų auginimo ne trumpesnės kaip 14 dienų po paukščių išvežimo atliktos pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir indų dezinfekcijos.
3.8.	Plovimas, dezinfekavimas ir dezinfekavimas	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, minkštas 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 m². Paukščių tankis patalpose (atsižvelgiant į konkrečias paukščių grupes) 1 m² yra ne didesnis, kaip nustatyta 2008 m. birželio 16 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 543/2008, kuriuo nustatomos

		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. Paukščių laikymo patalpa turi būti suskirstyta pertvaromis į gardelius, ne didesnius kaip 125 m². Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos. NKP gamybos procesas turi būti atskirtas vietos ir (arba) laiko atžvilgiu nuo įprastinio gamybos būdu gaminamų produktų.
3.11.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
3.12.	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.

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 auginimas	Auginamos mėsos gamybai skirtos paukščių veislės. Naudojamas tik 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	Profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą. Po paukščių gydymo išlauka turi būti dvigubai ilgesnė už nustatytąją tam preparatui. Nepažeidžiant šio reikalavimo, ne mažiau kaip 10 dienų iki skerdimo paukščiai negali būti gydomi veterinariniais vaistais ar vaistiniais lesalais.

4.1.4.	Lesalų žaliavų apdorojimas	Draudžiama lesalų žaliavas apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus. Leidžiama naudoti tik Europos Sąjungos įteisintus, natūralios kilmės detoksikuojančius preparatus.
4.1.5.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Gaminant lesalus 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 apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.
4.1.6.	Lesalų priedų naudojimas	Lesalų gamybai galima naudoti tik palankiai veikiančius sveikų paukščių produktyvumą ar aplinką lesalų priedus: vitaminus, mikroelementus, aminorūgštis, fermentus, probiotikus, prebiotikus, fitabiotikus. Paukščių sveikatai apsaugoti ir ligų prevencijai gali būti naudojami kokcidistatai. Lesalai turi būti paruošti be augimą ir raumeningumo didinimą skatinančių priedų (hormonų, betaantagonistų ir kt.).
4.1.7.	Vaistinių lesalų 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.
4.2. MAISTINGUMAS		
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 laktozę, kiaušinius ir jų gaminius. Įvairių rūšių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.
4.3. APLINKOS TAUSOJIMAS		
4.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.

	tvarkingumas	
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 perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

III SKYRIUS

PAUKŠČIŲ SKERDIMO, SKERDENŲ SUDALIJIMO IR (AR) IŠPJAUSTYMO, PAKAVIMO IR TIEKIMO RINKAI REIKALAVIMAI

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Skerdimas ir išpjaustymas	Skerdimas ir išpjaustymas turi būti atliekamas atskirai laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastiniu būdu užaugintų paukščių skerdimo ir išpjaustymo. Visi gamybos etapai turi vykti tame pat regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
5.3.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, prieš pradėdant perdirbti NKP, įrenginiai turi būti išplaunami.
5.4.	Produkto sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų atskirose patalpose arba bent atskirame paženklintame patalpos sektoriuje.
5.5.	Produkto tiekimas rinkai	Produktai rinkai patiekiami sufasuoti uždaroje fasuotėse ir paženklinti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
5.6.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
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.

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Skerdimas	Prieš skerdimą paukščiai turi turėti mažiausiai 30 min. poilsio. Paukščiai svaiginami užtemdytoje ir ramioje aplinkoje. Kraujo nuleidimas 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 įplėšimų, odos pažeidimų, kraujosruvų, subraižymų, be kaulų lūžių, be nuospaudų. Oda sausa. Supakuotų skerdenų ir jų dalių fasuotės sienelės be drėgmės (kondensato) pėdsakų.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Paukštienos juslinės savybės	Aiškliai išreikštas 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 ženklavimo reikalavimų, etiketėje turi būti pateikiami reglamento (EB) Nr. 543/2008 11 str. 1 dalyje nurodyti ūkininkavimo.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtą talpyklą. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Gamybos atliekų 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 perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

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, INVENTORIŲ AR INDUS

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

1. skystąją 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 alkoholį;
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 paskutiniais 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, 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.

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

**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, įprastinės gamybos būdu gali būti auginami ir laikomi tik kitų rūšių nei pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintai produkcijai skirti melžiami gyvuliai.

		Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
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 išauginti savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginama pašarams skirta NKP 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 tvarkyti apskaitą, kurioje nurodyti duomenys, užtikrinantys pašarų atsekamumą.
3.6.	Įrenginių priežiūra	Jeigu pašarai perdirbami tais pačiais įrenginiais, kaip ir įprastiniai, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant pašarų gamybą, įrenginiai turi būti išvalomi mechaniškai, sausuoju būdu arba bent vienu ciklu šios specifikacijos reikalavimus atitinkantiems pašarams skirtos žaliavos. Esant būtinumui, įrenginius plauti ir dezinfekuoti leidžiama 1 priede išvardytomis medžiagomis.
3.7.	Gyvūnų gerovė	Šiltuoju metų laikotarpiu kuo ilgiau, bet ne mažiau kaip 150 dienų per metus, galvijai turi būti laikomi lauke. Galvijai turi būti nuolatos aprūpinami vandeniu, esant karštam orui būtina sudaryti sąlygas pasislėpti pavėsyje. Uždarose patalpose ar aptvaruose laikant karves palaidas, vienai karvei turi būti skirta ne mažiau kaip 6 m ² ploto. Tvartai turi būti ventiliuojami ir įrengtas natūralus bei dirbtinis apšvietimas, leidžiantis kruopščiai bet kuriuo paros metu apžiūrėti galvijas. Laikant gyvulius ant storo kraiko, tvartai turi būti kas dieną kreikiami sausu kraiku.
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.

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 atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.
------	------------------------------------	---

4. Specialieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo 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 rūšių 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 apibrėžta 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 Sąjungos įteisintus, natūralios kilmės detoksikuojančius preparatus.
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 raumeningumo didinimą skatinančių priedų (hormonų, betaantagonistų ir kt.).
4.1.5.	Galvijų šėrimo racionas	Ganykliniu laikotarpiu žalieji pašarai turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. raciono energinės vertės. Tvirtiniu periodu galvijų racione šienas ir kiti stambieji ir

		sultingieji pašarai pagal energinę vertę turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc.
4.1.6.	Auginamų sultingųjų 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 gamyba	Gaminant silosą naudojami biologiniai silosavimo priedai (inokuliantai). Esant nepalankioms oro sąlygoms tinkamam rūgimui, 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 vandeniui 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 galvijų gydymo sintetiniais medikamentais ir cheminiais preparatais išlaukos laikotarpiai dvigubai ilgesni už nustatytuosius 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 pieno bendro bakterijų skaičiaus geometrinis vidurkis yra didesnis kaip 75 tūkst. KSV/ml ir jeigu per 1 mėn. po tyrimų pienas vis dar neatitinka nustatytų reikalavimų, jis vertinamas kaip Taisyklių reikalavimų neatitinkantis pienas.
4.1.11.	Somatinių ląstelių	Somatinių ląstelių skaičius piene įvertinamas pagal visų tyrimų,

	skaičius	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 nustatytų reikalavimų, jis vertinamas kaip Taisyklių reikalavimų neatitinkantis pienas.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Pieno maistingumas	Pieno baltymų vidutinis metinis kiekis turi būti didesnis už bazinę 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.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ganymas	Ūkyje gyvulių tankis ne didesnis kaip 1,4 sutartinio gyvulio (SG) vienam hektarui žemės ūkio naudmenų.
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 dezinfekavimas	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, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) perdirbamos ar sunaikinamos ir tai įrodoma dokumentais. Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti perduodami perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais. Organinės gamybos atliekos, netinkamos šerti gyvuliams, turi būti kompostuojamos.

III SKYRIUS PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

5. Bendrieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti

		pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Pieno naudojimas	Visas Gaminių 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 sandėliavimas	Gaminiai turi būti sandėliuojami atskirai nuo įprastinių gaminių, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma atskira Gaminių apskaita.
5.5.	Įrenginių ir patalpų paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai gaminiai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti NKP ir įprastinių gaminių susimaišymo, prieš pradedant perdirbti 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. Plauti ar dezinfekuoti įrenginius ir patalpas leidžiama tik pieno pramonei skirtomis priemonėmis.
5.6.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
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.
5.8.	Gamybos vieta	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.

6. Specialieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
-----	------------------------------	-----------------------

6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Pieno perdirbimo terminai	Pienas turi būti pradėtas perdirbti 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. Perdirbti produktai gali būti ženklinami kaip NKP, jei gamyboje panaudota ne mažiau kaip 80 proc. žaliavų, sertifikuotų pagal Taisyklės arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisyklės, 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 įdėtų sudėtinių dalių arba rauginimo metu susidariusių junginių prieskonis ir aromatas.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Terminis apdorojimas	Geriamasis pienas pasterizuojamas kaitinant iki 72 ± 2 °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 Gaminio mineralinių medžiagų ir (arba) vitaminų kiekis turi būti didesnis už specifikacijos 2 priede nurodytą vidutinę reikšmę.
6.2.3.	Gminių gamybos procesų parinkimas	Draudžiama naudoti biocheminius procesus skatinančias priemones.

6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
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. Šalutiniai gyvūniniai produktai turi būti perduodami perdirbti 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.

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

**MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT
PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŲ 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 alkoholį;
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 ženklavimo įgyvendinimo taisyklės dėl ekologinės gamybos, ženklavimo ir kontrolės (OL 2008 L 250, p. 1), su paskutiniais 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
gaminių specifikacijos
2 priedas

VIDUTINIS KARVIŲ PIENO IR JO GAMINIŲ MINERALINIŲ MEDŽIAGŲ IR VITAMINŲ KIEKIS

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

Gaminy	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 ₁ mg	B ₂ mg	PP mg	Niacino ekv, mg	Folio rūgštis µg	B ₆ mg	B ₁₂ 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 grietinė	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 grietinė	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
Šėtos 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

Pagal nacionalinę žemės ūkio
ir maisto kokybės sistemą pagaminto pieno
ir jo gaminių 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 ₁ mg	B ₂ mg	PP mg	Folio rūgštis µg	B ₆ mg	B ₁₂ mg
1	3	4	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
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

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**

**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 (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.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius vaisių ir daržovių pirminės gamybos (augalų auginimo vietos parinkimo, dirvožemio ar substrato tvarkymo, augalų veislių ir sodinamosios medžiagos parinkimo, sėjomainų sudarymo ir jų laikymosi, augalų tręšimo ir apsaugos priemonių naudojimo, derliaus nuėmimo ir apdorojimo būdų taikymo, vaisių ir daržovių laikymo ir vežimo sąlygų) ir vaisių, daržovių perdirbimo (gamybos vietos 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 pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo 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.	Vaisių ir daržovių pirminė gamyba	NKP viso pirminės gamybos proceso metu turi būti atskirti nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų. 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 atlikti. Daržininkystės ūkiuose galima naudoti tik savo ūkyje išaugintą arba įsigytą sertifikuotą dauginamąją medžiagą.
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	Vaisiai ir daržovės turi būti tiekiami supakuoti ir paženklinti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus. Laikant bei vežant nesupakuotus NKP, jie turi būti laikomi atskirose patalpose ar jų sektoriuose ir vežami taip, kad nebūtų jų sąlyčio su įprastinės gamybos būdu pagamintais produktais.
3.5.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
3.6.	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, ar organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Substratų naudojimas	Substratams gaminti naudojamos natūralios medžiagos

		(durpės, kokoso plaušai). Šiltnamiuose gali būti naudojami mineraliniai substratai. 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.
4.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotus augalus, sėklas ir vegetatyvinę medžiagą. Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų sąvoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.
4.1.3.	Atvežto dumblo ir komposto naudojimas	Vaisiams ir daržovėms tręšti ir kompostui gaminti negali būti naudojamas nutekamųjų vandenų dumblas. Jei į laukus atvežamas ne savame ūkyje pagamintas kompostas be lydimųjų dokumentų (atitikties deklaracijos), jame turi būti patikrintas sunkiųjų metalų, kuris turi būti bent 1/5 karto mažesnis, nei nustato Nuotekų dumblo naudojimo tręšimui bei rekultivavimui reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2001 m. birželio 29 d. įsakymu Nr. 349 „Dėl normatyvinio dokumento LAND 20-2005 „Nuotekų dumblo naudojimo tręšimui reikalavimai“ patvirtinimo“.
4.1.4.	Mikroelementinių trąšų naudojimas	Mikroelementinės trąšos gali būti naudojamos tik tais atvejais, kai vadovaujantis mokslškai pagrįstomis auginimo technologijomis, rekomendacijomis ir (arba) laboratorinių tyrimų rezultatais įrodyta, kad dirvožemyje ar augalų lapuose jų nepakanka.
4.1.5.	Apsaugos priemonės nuo piktžolių	Dirvožemis dezinfekuojamas natūraliomis priemonėmis (auginant dezinfekcinių savybių turinčius augalus (pvz., rapsus) ir pan.). Antrojoje vegetacijos pusėje piktžolių naikinimas pasėliuose atliekamas mechaninėmis priemonėmis.

		Šiltnamiuose kovai su augalų ligomis ir kenkėjais naudojami natūralūs biopreparatai.
4.1.6.	Augalų apsaugos produktų naudojimas	Draudžiama vaisių ir daržovių 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 vegetacijos periodą, išskyrus tuos, kurie nustatyta tvarka leidžiami naudoti ekologiniuose ūkiuose.
4.1.7.	Vaisių ir daržovių, kuriems buvo naudoti augalų apsaugos produktai, tiekimas rinkai	Vaisių ir daržovių apsaugai panaudojus augalų apsaugos produktus, nuimti derlių ir tiekti rinkai NKP galima tik praėjus ne mažiau kaip 1,5 karto ilgesniam laikotarpiui, nei augalų apsaugos produktų techninėje dokumentacijoje numatytas išlaukos laikotarpis, reikalingas jiems suskilti.
4.1.8.	Derliaus nokinimas ir sandėliavimas	Vaisiai ir daržovės gali būti laikomi kontroliuojamos atmosferos saugyklose. Negali būti naudojamos cheminės derliaus ilgaamžiškumo didinimo priemonės, išskyrus pakavimą naudojant apsauginę atmosferą (CO₂, O₂, N₂) ir etileno dujas vaisiams ir daržovėms nokinti.
4.1.9.	Plovimas, dezinfekavimas	Patalpoms valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos medžiagos, nurodytos priede.
4.2.	MAISTINGUMAS	
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	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti

	teritorijos tvarkingumas	surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Dirvožemio ir lapų 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 laboratorinių tyrimų atlikti nereikalaujama tol, kol sueis penkerių metų terminas nuo šių tyrimų atlikimo. 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. Ne rečiau kaip kas trejus metus soduose ir uogynuose turi būti atlikta lapų makroelementų (N, P, K, Ca, Mg) ir mikroelementų (B, Zn, Mn, Fe, Cu) analizė.
4.3.3.	Tręšimas	Kiekvienais metais, jei laukai tręšiami, vadovaujantis dirvožemio ir (arba) augalo laboratoriniais tyrimais turi būti sudaromas ir vykdomas tręšimo planas, apskaičiuojant kiekvienam laukui ar lauko daliai trąšų rūšis, formą, normą, tręšimo 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 sėją arba nuėmus derlių.
4.3.4.	Sėjomaina	Daržininkystės ūkyje laikantis kiekvienai rūšiai reikalingos fitosanitarinės pertraukos turi būti sudarytas sėjomainos

		planas ir jo laikomasi.
4.3.5.	Duomenų registravimas	Ūkio subjektai, naudojančys trąšas, turi pildyti trąšų naudojimo apskaitos žurnalą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. gegužės 6 d. įsakymu Nr. 3D- 354 „Dėl Trąšų saugojimo, naudojimo ir apskaitos kontrolės pirminėje pašarų gamyboje aprašo patvirtinimo“.
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.

III SKYRIUS ŠVIEŽIŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

5. Bendrieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Perdirbtų produktų gamyba	Perdirbti 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) vietos 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 įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
5.6.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti NKP ir įprastinių produktų susimaišymo, 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.
5.7.	Perdirbtų produktų sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų – atskirose patalpose arba bent jau atskiruose patalpos sektoriuose
5.8.	Perdirbtų produktų tiekimas rinkai	Perdirbti produktai rinkai tiekiami uždaroje fasuotėse (išskyrus atvejus, kai galutiniam vartotojui parduodama savo ūkyje išauginta bei pagaminta produkcija) ir paženklinėti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
5.9.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus būtina atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
5.10.	Privalomųjų reikalavimų	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės

	laikymasis	aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, ar organizuoti papildomus tyrimus.
--	------------	---

6. Specialieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai 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 užterštumo lygis. Esant būtinumui, leidžiama naudoti priede nurodytas medžiagas.
6.1.4.	Maisto priedų naudojimas	Negalima naudoti maisto priedų.
6.2.	MAISTINGUMAS	
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 (į produktą nebuvo įdėta 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.	Perdirbto produkto biologinė vertė	Padidintas vitaminų kiekis įtraukiant į perdirbto 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.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
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.
6.3.3.	Augalinių atliekų naudojimas	Perdirbimo atliekos (luobelė, sėklos ir pan.) perdirbamos 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, INVENTORIŲ 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 alkoholį;
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 DEDEKLIŲ 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 tiekiantiems 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 – Taisyklės), 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.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų žemės ūkio ir maisto produktų (toliau – NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	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, administracinės ribos.

3.3.	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.
3.4.	Įrenginių priežiūra	Jeigu lesalai gaminami tais pačiais įrenginiais kaip ir įprastiniai, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant lesalų gamybą, įrenginiai turi būti išvalomi mechaniškai, sausuoju būdu arba bent vienu ciklu šios specifikacijos reikalavimus atitinkamiems lesalams skirtos žaliavos. Esant būtinumui, įrenginius plauti ir dezinfekuoti leidžiama priėde išvardytomis medžiagomis.
3.5.	Kiaušinių atsekamumas	Turi būti užtikrintas atsekamumas viso kiaušinių gamybos proceso metu. Paukščių auginimo ir laikymo duomenų informacijos žurnalai turi būti saugomi mažiausiai 3 metus.
3.6.	Tiekimas rinkai	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 paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. vasario 21 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 519/2013 (OL 2013 L 158, p. 74) (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.
3.7.	Plovimas, dezinfekavimas ir dezinfekavimas	Patalpoms, aptvarams, inventoriui ar indams valyti ir dezinfekuoti, vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos priėde išvardytos medžiagos.
3.8.	Gyvūnų gerovė	Kraikas paukštidėje turi būti sausas, purus ir be plutos.

		Paukštidė 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.
3.9.	Vištų laikymas	Visi gamybos etapai turi vykti tame pat regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą auginamos vištos ir jų kiaušiniai turi būti atskirti vietos ir (arba) laiko atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu auginamų vištų ir jų kiaušinių. Tame pačiame ūkyje negali būti laikomos pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą ir įprastinės gamybos būdu auginamos vištos dedeklės, išskyrus atvejus, kai, suderinus su sertifikuojančia įstaiga, jos auginamos ūkyje, kuris yra skirtas mokslo ir mokymo įstaigai žemės ūkio tyrimams ar mokymui atlikti. Laikant vištas tvarte, turi būti sudarytos sąlygos joms pasikapstyti smėlyje ir palesti žvyro.
3.10.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus būtina atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
3.11.	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.

4. Specialieji vištų laikymo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Ūkininkavimo būdai	Vištos turi būti laikomos Reglamento (EB) Nr. 589/2008 II priedo 1 punkte apibrėžtomis sąlygomis. Žiemos metu arba jei taikomi kiti laisvo paukščių laikymo, įskaitant veterinarinius, apribojimai, vištos turi būti laikomos

		Reglamento (EB) Nr. 589/2008 II priedo 2 punkte apibrėžtomis sąlygomis.
4.1.2.	Vištų gydymas veterinariniais vaistais	Profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą. Po vištų gydymo veterinariniais vaistais išlauka turi būti dvigubai ilgesnė už nustatytąją tam preparatui.
4.1.3.	Lesalų žaliavų apdorojimas	Draudžiama lesalų žaliavas apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus. Leidžiama naudoti tik Europos Sąjungos įteisintus, natūralios kilmės detoksikuojančius preparatus.
4.1.4.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Gaminant lesalus 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 apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.
4.1.5.	Lesalų priedų naudojimas	Lesalų gamybai galima naudoti tik palankiai veikiančius sveikų paukščių produktyvumą ar aplinką lesalų priedus: vitaminus, mikroelementus, aminorūgštis, fermentus, probiotikus, prebiotikus, fitabiotikus. Paukščių sveikatai apsaugoti ir ligų prevencijai gali būti naudojami kokcidiostatai. Lesalai turi būti paruošti be augimą ir raumeningumo didinimą skatinančių priedų (hormonų, betaantagonistų ir kt.).
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	Lesale turi būti ne mažiau kaip 70 proc. grūdų ir jų kilmės produktų. 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 paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. gruodžio 9 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2015/2294 (OL 2015 L 324, p. 3), reikalavimus, vitaminu E, rapsų aliejumi, šaltalankių išspaudomis arba vaistiniais augalais, linų sėmenimis, kukurūzų gliutenu, liucernos žolės miltais, spirulina arba jūros dumbliais pagal paukščių auginimo ir lesinimo rekomendacijas. 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. Įvairių rūšių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.
4.2.2.	Baltymo kokybė ir trynio spalva	Kiaušinių kokybės įvertinimas Hafo vienetais turi būti ne žemesnis kaip 75. Trynio spalvos intensyvumas turi būti nuo 5 iki 11 padalos DSM spalvų paletėje.
4.2.3.	Tinkamumo vartoti terminas	Ant pakuotės 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. Šiukšlės 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 perdirbti 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 pagamintų vištų dedeklių
kiaušinių specifikacijos
priedas

MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŲ 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 alkoholį;
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 paskutiniais 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 SISTEMĄ
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 – Taisyklės), nustatyta tvarka, bei sertifikavimo įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius gamybos (gamybos, žaliavų, 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.	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.	Žaliavos naudojimas	Produktų gamyboje naudojamos sertifikuotos pagal

		Taisyklės 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“, uogos, vaisiai ir daržovės ir tai turi būti įrodyta dokumentais. Šokolade kakavos sviestas negali būti pakeistas kitais augaliniais riebalais. 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.
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, administracinės ribos.
3.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas produktų atsekamumas visuose gamybos etapuose.
3.5.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradėdant perdirbti NKP, įrenginius 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 sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma jų apskaita.
3.7.	Produktų tiekimas rinkai	Produktai rinkai patiekiami sufasuoti uždaroje fasuotėse ir paženklinti pagal Taisyklių reikalavimus.
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
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 atlikti

		patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.
--	--	---

4. Specialieji produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Gamybai naudojamos žaliavos ir maisto priedai	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, administracinės ribos). Jei naudojami maisto priedai, jie turi būti tik natūralios kilmės ir tai pagrindžiama dokumentais.
4.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Negalima naudoti žaliavų, gautų iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų. Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų sąvoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.
4.1.3.	Įrenginių valymas	Patalpoms, įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik specifikacijos priede išvardytos medžiagos.
4.2.	MAISTINGUMAS	
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	NKP turi atitikti vieną ar keletą iš šių kriterijų

	vertė ir/ar padidintas biologiškai vertingų medžiagų kiekis	(pasirinktinai), palyginti su įprastiniais produktais, ir būtina pateikti tai įrodančius dokumentus:
4.2.3.1.	Medaus naudojimas	Produktų gamyboje naudojama ne mažiau kaip 5 proc. pagal Taisyklės sertifikuoto pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminto arba ekologiško medaus, skaičiuojant nuo produktų masės.
4.2.3.2.	Aromatinių augalų ir jų perdirbimo produktų naudojimas	Aromatui suteikti naudojami aromatai suteikiantys augalai (džiovinti ar kitaip perdirbti) 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 išdėstytus arba ekologinei gamybai keliamus reikalavimus.
4.2.3.3.	Produkto biologinė vertė	Produktų gamyboje naudojami vaisiai ir daržovės bei aromatai suteikiantys augalai (pvz., aktinidijos, šaltalankiai, braškės, juodieji serbentai, moliūgai ir pan.) ar jų perdirbimo produktai.
4.2.3.4.	Įdarų gamyba	Įdarai gaminami liofilizuojant žaliavas, tuo išsaugant natūralumą, biologiškai aktyvias medžiagas bei specifinę tekstūrą.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
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, INVENTORIŲ 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 alkoholį;
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 SISTEMĄ 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 girą 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.	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.	Žaliavų naudojimas	Gira gaminama pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Jos gamyboje naudojamos tik vietinės kilmės žaliavos. Ne vietinės kilmės žaliavos, neviršijant 10 proc., gali būti naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione.

		Nuo 2018 m. sausio 1 d. giros gamyboje turi būti naudojami pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminti arba ekologiški ruginės duonos džiovėsiai.
3.3.	Gamybos vieta	Visi giros gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės 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 pradėdant 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 tiekama rinkai tik stiklinėje ir (arba) metalinėje taroje, uždaroje fasuotėse.
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi ir tai įrodoma dokumentais.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga turi kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji giros gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Reikalavimai žaliavoms	Giros gamybai naudojamo geriamojo vandens bendrasis šarmingumas turi būti ne didesnis kaip 1 mmol/l.

		Naudojami tik iš ruginės duonos pagaminti arba išskirtinai giros gamybai skirti ruginės duonos džiovėsiai, jie arba jų dalis negali būti pakeista grūdinių produktų ekstraktu arba giros misos koncentratu. Naudojamas cukrus arba cukraus sirupas negali būti keičiamas gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupais. Naudojama citrinų rūgštis negali būti pakeista jokia kita rūgštimi. Naudojamos <i>Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis</i> ar <i>Saccharomyces cerevisiae</i> mielės. Ruginės duonos, iš kurios gaminami ruginės duonos džiovėsiai, gamybai turi būti naudojamas natūralus raugas, draudžiama naudoti mieles.
4.1.2.	Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų ir maisto fermentų naudojimas	Draudžiama naudoti stabilizatorius, kvapiąsias 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 sąvoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.
4.1.4.	Technologijos proceso išskirtinumas	Ištrauka giros misai gaminama užplikant ruginės duonos džiovėsius 80–100 °C temperatūros vandeniui. Ištraukos gaminimas turi trukti ne trumpiau kaip 10 valandų. Giros misa turi būti verdama ne trumpiau kaip 1 valandą. Surauginta gira prieš mielių atskyrimą ne trumpiau kaip 12 val. išlaikoma ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje.
4.1.5	Skonis ir kvapas	Siekiant girai suteikti išskirtinį skonį ir kvapą jos gamyboje gali būti naudojama rauginta sula, raugintų agurkų, burokėlių, kopūstų, obuolių sūrymas, juodųjų serbentų lapai, agrastai, avižos, braškės, rabarbarai, burokėliai, česnakai arba lauro lapai.
4.1.6.	Patalpų ir įrenginių	Patalpos ir įrenginiai plaunami karštu vandeniu ar garais.

	plovimas	Esant būtinumui, leidžiama naudoti kitas specifikacijos priede nurodytas medžiagas.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Gamybos procesų parinkimas	Giros gamybos procese leidžiama naudoti tik mechaninį skaidrinimą.
4.2.2.	Ruginės duonos džiovėsių naudojimas	Giros gamybai naudojama ne mažiau kaip 2,4 proc. ruginės duonos džiovėsių, 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.	Ženklėjimas	Gira ženklėjama pagal Nealkoholinių gėrimų 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 gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“, Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtą talpyklą. 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, INVENTORIŲ AR INDUS

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

1. vandenį ir garus;
2. etilo alkoholį;
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 medžiagas, 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 aktyviasias 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

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