



LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

ĮSAKYMAS

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

2020 m. kovo 2 d. Nr. 3D-149

Vilnius

P a k e i č i u Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymą Nr. 3D-308 „Dėl Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų specifikacijų patvirtinimo“ ir jį išdėstau nauja redakcija:

„LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

ĮSAKYMAS

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

Vadovaudamasis 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 atsižvelgdamas 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 bitininkystės produktų ir mišinių specifikaciją.
2. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų grūdų produktų ir duonos, pyrago kepinų bei miltinės konditerijos gaminių 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 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.“

Žemės ūkio ministras

Andrius Palionis

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2020 m. kovo 2 d. įsakymo Nr. 3D-149
redakcija)

**PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ
PAGAMINTŲ BITININKYSTĖS PRODUKTŲ IR MIŠINIŲ SPECIFIKACIJA**

I SKYRIUS

BENDRIEJI REIKALAVIMAI

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų bitininkystės produktų ir mišinių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, gaminantiems bei realizuojantiems bitininkystės produktus. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) 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 medaus, žiedadulkių, bičių duonos, bičių pienelio, bičių pikio ir jų mišinių (toliau – NKP bitininkystės produktai), NKP bitininkystės produktų ir kitų maisto produktų mišinių (toliau – NKP mišiniai) gamybos reikalavimus bei kokybės rodiklius ir nustato reikalavimus NKP bitininkystės produktus gaminantiems bitynams bei gamintojams.

3. Už rinkai tiekiamų NKP bitininkystės produktų ir (ar) NKP mišinių atitiktį specifikacijos ir taisyklių reikalavimams atsako NKP bitininkystės produktų ir (ar) NKP mišinių gamintojas (toliau – gamintojas).

4. Visi gamybos etapai – nuo augalų, iš kurių bitės renka žaliavą bičių produktams, iki galutinio produkto – turi vykti toje pačioje teritorijoje, kuri pagal 2003 m. gegužės 26 d. Europos Parlamento ir Europos Sąjungos Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1059/2003 dėl bendro teritorinių statistinių vienetų klasifikatoriaus (NUTS) nustatymo (OL 2004 m. specialusis leidimas, 14 skyrius, 1 tomas, p. 196), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2019 m. rugpjūčio 8 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/1755 (OL 2019 L 270, p. 1), atitinka NUTS 1 lygio teritorinį vienetą ir gamintojas tai privalo įrodyti dokumentais.

5. Jeigu NKP ir įprastiniai produktai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant gaminti NKP, įrenginiai turi būti išplauti karštu vandeniu arba bent išvalyti vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.

6. Viso gamybos proceso metu turi būti užtikrintas pagal NKP bitininkystės produktų ir NKP mišinių bei šiems produktams gaminti panaudotų žaliavų atsekamumas. Užtikrindamas atsekamumą, gamintojas turi saugoti ir, kontrolės institucijoms paprašius, pateikti šią informaciją:

6.1. produkto žaliavų tiekėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pateiktų produktų identifikavimo duomenis;

6.2. produkto gavėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pristatytų produktų identifikavimo duomenis, jei produktai parduoti negalutiniam vartotojui.

7. Gamintojas turi saugoti dokumentus, kuriuose yra atsekamumui reikalinga informacija, trejus metus ar ilgiau, bet ne trumpiau, negu baigsis maisto produktų tinkamumo vartoti terminas.

8. Rinkai patiekiami NKP bitininkystės produktai ir NKP mišiniai turi būti supakuoti ir paženklinti pagal taisyklių reikalavimus.

9. NKP bitininkystės produktų ir NKP mišinių laikymo tara turi būti pagaminta iš nerūdijančio plieno ir sandariai uždaroma.

10. Medus, žiedadulkių, bičių duona ir bičių pienelis turi būti fasuojami į naujus, stiklinius, sandarius indus.

11. Specifikacijos 17 punkto lentelėje nurodytiems kokybės rodikliams įvertinti NKP bitininkystės produktų ir NKP mišinių mėginius ima ir tiria sertifikavimo įstaiga. Jeigu mėginiai dėl atitikties specifikacijoje nurodytiems kokybės rodikliams buvo ištirti valstybinės maisto kontrolės metu, sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi ir papildomų mėginių neima.

12. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka NKP bitininkystės produktų ir NKP mišinių gamintojas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 1 lentelę „Bičių avilių charakteristika“ ir 2 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų bitininkystės produktų ir jų mišinių ūkyje apskaita“. Jei gamina tik NKP mišinius, 1 lentelės pildyti nereikia.

II SKYRIUS

BITYNŲ SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

13. Avilio korpusas turi būti pagamintas tik iš medienos.

14. Bitynas turi būti laikomas ne arčiau kaip 5 km nuo genetiškai modifikuotų augalų pasėlių.

15. Bičių šeimų maitinimo reikalavimai:

15.1. bičių šeimas maitinti pavasarį ne medumi galima iki tol, kol pražysta kaulavaisiniai augalai;

15.2. draudžiama bičių šeimas maitinti įvairių pavidalų cukraus sirupais ar papildais medunešio metu;

15.3. jei bičių šeimos yra maitinamos, maitinimai turi būti registruojami, nurodant maitinimo datą, naudotą maistą bei kaulavaisių žydėjimo pradžią ir pildoma 1 lentelė „Bičių avilių charakteristika“.

16. Kovai su bičių ligomis leidžiama naudoti tik biologines (zootechnines) priemones ir (ar) skruzdžių, oksalo, citrinų ir pieno rūgštį bei ekologinėje gamyboje naudojamas priemones, nurodytas 2008 m. rugsėjo 5 d. Komisijos reglamente (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 2018 m. spalio 22 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 2018/1584 (OL 2018 L 264, p. 1).

III SKYRIUS

NKP BITININKYSTĖS PRODUKTŲ SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

17. NKP bitininkystės produktų, pagamintų pagal specifikacijos reikalavimus, kokybė turi atitikti kokybės rodiklius, nurodytus lentelėje.

Lentelė. NKP bitininkystės produktų kokybės rodikliai

Kokybės rodiklio pavadinimas	Reikšmė
Bitininkystės produktų sudėtis pagal žiedadulkių kilmę*	Produkte turi būti ne mažiau kaip 99 proc. žiedadulkių tų augalų rūšių, kurios auga teritorijoje, kaip tai nurodyta 4 punkte.
5-hidroksimetil-furfurolo (HMF) kiekis meduje	Ne daugiau kaip 15 mg kilograme medaus.
Medaus diastazės aktyvumas (pagal J. E. Šadės metodą)	Ne mažiau kaip 12,3 vienetų.
Drėgmės kiekis meduje	Ne daugiau 19 proc.
Drėgmės kiekis žiedadulkėse ir bičių duonoje	Ne daugiau 8 proc.

* - Reikalavimo įvykdymas tikrinamas tik kilus įtarimui dėl produktų falsifikavimo.

18. Draudžiama medų apdoroti termiškai.

19. Žiedadulkės (vienos dienos ėmimo) ir bičių duona turi būti išdžiovintos ne aukštesnėje kaip 40 °C temperatūroje.

IV SKYRIUS NKP MIŠINIŲ SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

20. NKP mišiniai sertifikuojami ir ženklinami pagal taisyklių reikalavimus tik tada, kai jų gamyboje NKP bičių produktai sudaro ne mažiau nei 50 proc. visų mišinio sudėtinių dalių.

21. Bitininkystės produktai NKP mišinių gamyboje turi būti naudojami 100 proc. sertifikuoti 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“.

22. NKP mišinių gamyboje su bitininkystės produktais gali būti maišomi tik natūralios žemės ūkio kilmės maisto produktai ar jų žaliavos, pvz., uogos, sėklos, sultys, žolelės ir kt.

23. NKP mišinių gamyboje draudžiama naudoti:

23.1. 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;

23.2. maisto priedus ir kvapiąsias medžiagas.

24. NKP mišinių gamyboje leidžiama naudoti mechaninius procesus.

25. NKP mišinius draudžiama apdoroti termiškai, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2020 m. kovo 2 d. įsakymo Nr. 3D-149
redakcija)

**PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ
PAGAMINTŲ GRŪDŲ PRODUKTŲ IR DUONOS, PYRAGO KEPINIŲ BEI
MILTINĖS KONDITERIJOS GAMINIŲ SPECIFIKACIJA**

**I SKYRIUS
BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

1. Pagal Nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų grūdų produktų ir duonos, pyrago kepinų bei miltinės konditerijos gaminių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, gaminantiems ir realizuojantiems grūdų produktus, taip pat iš jų pagamintus gaminius: duonos, pyrago kepinus ir miltinės konditerijos gaminius Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) 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 pagamintų grūdų produktų (toliau – NKP grūdų produktai) ir iš jų pagamintų gaminių: duonos, pyrago kepinus ir miltinės konditerijos gaminių (toliau – NKP gaminiai) gamybos reikalavimus ir kokybės rodiklius.

3. Už rinkai tiekiamų NKP grūdų produktų ir (ar) NKP gaminių atitiktį specifikacijos ir taisyklių reikalavimams atsako NKP grūdų produktų ir (ar) NKP gaminių gamintojas (toliau – gamintojas).

4. Visi gamybos etapai turi vykti toje pačioje teritorijoje, kuri pagal 2003 m. gegužės 26 d. Europos Parlamento ir Europos Sąjungos Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1059/2003 dėl bendro teritorinių statistinių vienetų klasifikatoriaus (NUTS) nustatymo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 14 skyrius, 1 tomas, p. 196), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2019 m. rugpjūčio 8 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/1755 (OL 2019 L 270, p. 1), atitinka NUTS 1 lygio teritorinį vienetą ir gamintojas tai privalo įrodyti dokumentais.

5. Jeigu NKP ir įprastiniai produktai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant gaminti NKP, įrenginiai turi būti išplauti karštu vandeniu arba bent išvalyti vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.

6. Viso gamybos proceso metu turi būti užtikrintas NKP grūdų produktų ir NKP gaminių bei šiems produktams gaminti panaudotų žaliavų atsekamumas. Užtikrindamas atsekamumą, gamintojas turi saugoti ir, kontrolės institucijoms paprašius, pateikti šią informaciją:

6.1. produkto žaliavų tiekėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pateiktų produktų identifikavimo duomenis;

6.2. produkto gavėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pristatytų produktų identifikavimo duomenis, jei produktai parduoti negalutiniam vartotojui.

7. Gamintojas turi saugoti dokumentus, kuriuose yra atsekamumui reikalinga informacija, trejus metus ar ilgiau, bet ne trumpiau, negu baigsis maisto produktų tinkamumo vartoti terminas.

8. Rinkai tiekiami NKP grūdų produktai ir NKP gaminiai turi būti supakuoti ir paženklinėti pagal taisysklių reikalavimus.

9. Specifikacijos 14 punkto lentelėje nurodytiems kokybės rodikliams įvertinti NKP grūdų produktų ir NKP gaminių mėginius ima ir tiria sertifikavimo įstaiga. Jeigu mėginiai dėl atitikties specifikacijoje nurodytiems kokybės rodikliams buvo ištirti valstybinės maisto kontrolės metu, sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi ir papildomų mėginių neima.

II SKYRIUS SPECIALIEJI NKP GRŪDŲ PRODUKTŲ REIKALAVIMAI

10. NKP grūdų produktų gamybai turi būti naudojamos tik natūralios, 4 punkte nurodyto teritorinio vieneto kilmės žaliavos, išskyrus tuos atvejus, jeigu jos neauginamos ar negaminamos tame teritoriniame vienetuose, kuriame vykdoma grūdų produktų gamyba.

11. NKP grūdų produktams gaminti 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).

12. Draudžiama naudoti žaliavas, kurių sudėtyje yra, kurios susideda arba yra pagamintos iš genetiškai modifikuotų organizmų. Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų sąvoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.

13. NKP grūdų produktų gamybai leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus. Draudžiama perdirbtą produktą apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.

14. NKP grūdų produktų kokybė turi atitikti kokybės rodiklius, nurodytus lentelėje.

Lentelė. NKP grūdų produktų kokybės rodikliai

Kokybės rodiklio pavadinimas	Produktas	Reikšmė
Jusliniai rodikliai	Kvietiniai miltai	Spalva balta su gelsvu ar melsvu atspalviu Kvapas būdingas miltams, be pašalinio kvapo
	Ruginiai miltai	Spalva pilkšvai melsva ar balta Kvapas būdingas miltams, be pašalinio kvapo
	Kiti miltai	Spalva būdinga sumaltai žaliavai Kvapas būdingas sumaltai žaliavai, be pašalinio kvapo
	Kruopos	Spalva būdinga žaliavai

		Kvapas būdingas sumaltai žaliavai, be pašalinio kvapo
	Dribsniai	Skonis būdingas žaliavai, be pašalinio kvapo Kvapas būdingas sumaltai žaliavai, be pašalinio kvapo
Drėgmės kiekis, ne daugiau kaip, proc.	Kvietiniai, ruginiai ir kiti miltai	14
	Kruopos, išskyrus avižines	14
	Avižinės kruopos	12
	Dribsniai	10–14
Pelenų kiekis apskaičiuotas nuo sauso produkto svorio, ne daugiau kaip, proc.	Kvietiniai miltai	2,1
	Ruginiai miltai	1,8
Kokybiškos kruopos, ne mažiau kaip, proc.	Kruopos	99,2
Grūdinės priemaišos, ne daugiau kaip, proc.	Kruopos	2,8
	Dribsniai	3

III SKYRIUS SPECIALIEJI NKP GAMINIŲ REIKALAVIMAI

15. NKP gaminių gamybai turi būti naudojamos tik natūralios, 4 punkte nurodyto teritorinio vieneto kilmės žaliavos, išskyrus tuos atvejus, jeigu jos neauginamos ar negaminamos tame teritoriniame vienetė, kuriame vykdoma kepinų gamyba.

16. Duonos ar pyrago kepiniai turi atitikti vieną ar kelis iš šių reikalavimų:

16.1. 100 g produkto turi būti ne mažiau kaip 5 g skaidulinių medžiagų;

16.2. 100 g produkto turi būti ne daugiau kaip 1,2 g valgomosios druskos;

16.3. 100 g produkto turi būti ne daugiau kaip 5 g cukrų.

17. Duonos saldumas gaunamas natūraliai, plikinio cukrinimo metu nenaudojant cukraus ar kitų saldinimo medžiagų (pvz., marmelado) priedų.

18. Miltinės konditerijos gaminiai turi atitikti vieną ar kelis iš šių reikalavimų:

18.1. 100 g produkto turi būti ne daugiau kaip 1 g valgomosios druskos;

18.2. 100 g produkto turi būti ne daugiau kaip 16 g cukrų.

19. NKP gaminių gamybai naudojama tik juoduotoji druska, turinti 20–40 mg/kg jodo.

20. NKP gaminių gamybai draudžiama naudoti:

20.1. kvapiąsias medžiagas, maisto fermentus ir maisto priedus, išskyrus citrinų rūgštį, geriamąją sodą ar kepimo miltelius;

20.2. žaliavas, kurių sudėtyje yra, kurios susideda arba yra pagamintos iš genetiškai modifikuotų organizmų;

20.3. hidrintus ir iš dalies hidrintus augalinius riebalus;

20.4. alyvpalmių aliejų.

21. NKP gaminių gamybai leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus; rekomenduojama taikyti tradicinius gamybos būdus, pvz., su natūraliais raugais arba įmaišais.

22. Draudžiama NKP gaminius apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2020 m. kovo 2 d. įsakymo Nr. 3D-149
redakcija)

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

I SKYRIUS BENDRIEJI REIKALAVIMAI

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, auginantiems, skerdžiantiems galvijus, kiaules ir (arba) avis (toliau – gyvuliai), atliekantiems skerdenų sudalijimą ir išpjauستymą bei tiekiantiems rinkai šviežią mėsą ir iš jos pagamintus mėsos gaminius Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) 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) išpjauستymo pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų mėsos gaminių (toliau – NKP mėsos gaminiai) gamybos reikalavimus bei kokybės rodiklius.

3. Už rinkai tiekiamų pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir (ar) jos gaminių (toliau – NKP mėsa ir (ar) mėsos gaminiai) atitiktį specifikacijos reikalavimams atsako NKP mėsos ir (ar) mėsos gaminių gamintojas (toliau – gamintojas).

4. Visi gamybos etapai turi vykti toje pačioje teritorijoje, kuri pagal 2003 m. gegužės 26 d. Europos Parlamento ir Europos Sąjungos Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1059/2003 dėl bendro teritorinių statistinių vienetų klasifikatoriaus (NUTS) nustatymo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 14 skyrius, 1 tomas, p. 196), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2019 m. rugpjūčio 8 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/1755 (OL 2019 L 270, p. 1), atitinka NUTS 1 lygio teritorinį vienetą ir gamintojas tai privalo įrodyti dokumentais.

5. Ūkyje, gaminančiame ir tiekiančiame rinkai NKP mėsą ir (ar) mėsos gaminius, įprastiniu gamybos būdu gali būti auginami tik kitų nei pagal šią specifikaciją auginamų rūšių gyvuliai.

6. Jeigu NKP ir įprastiniai produktai gaminami ar perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės 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.

7. Viso gamybos proceso metu turi būti užtikrintas NKP mėsos ir (ar) mėsos gaminių bei šiems produktams gaminti panaudotų žaliavų atsekamumas. Užtikrindamas atsekamumą, gamintojas turi saugoti ir, kontrolės institucijoms paprašius, pateikti šią informaciją:

7.1. produkto žaliavų tiekėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pateiktų produktų identifikavimo duomenis;

7.2. produkto gavėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pristatytų produktų identifikavimo duomenis, jei produktai parduoti negalutiniam vartotojui.

8. Gamintojas turi saugoti dokumentus, kuriuose yra atsekamumui reikalinga informacija, trejus metus ar ilgiau, bet ne trumpiau, negu baigsis maisto produktų tinkamumo vartoti terminas.

9. Rinkai patiekiami NKP mėsa ir (ar) mėsos gaminiai turi būti supakuoti ir paženklinėti pagal taisyklių reikalavimus.

10. Specifikacijos 33 punkto lentelėje nurodytiems kokybės rodikliams įvertinti NKP mėsos gaminių mėginius ima ir tiria sertifikavimo įstaiga. Jeigu mėginiai dėl atitikties specifikacijoje nurodytiems kokybės rodikliams buvo ištirti valstybinės maisto kontrolės metu, sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi ir papildomų mėginių neima.

11. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka gamintojas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 5 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita“.

II SKYRIUS

GYVULIŲ AUGINIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

12. Naudojami specialiai mėsai auginami gyvuliai, išskyrus melžiamas karves, karves žindenes, bulius reproduktorius, paršavedes, kuilius reproduktorius, melžiamas avis, ėriavedes ir avinus reproduktorius.

13. Galvijų ir avių tankis ūkyje neturi būti didesnis kaip 1,4 sutartinio gyvulio 1 ha žemės ūkio naudmenų (Sutartinį gyvulį atitinkantis skirtingų rūšių gyvūnų skaičius pateiktas Mėšlo ir srutų tvarkymo aplinkosaugos reikalavimų aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos aplinkos ministro ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. D1-367/3D-342 „Dėl Mėšlo ir srutų tvarkymo aplinkosaugos reikalavimų aprašo patvirtinimo“, priede.).

14. Penint uždarose patalpose, garde turi būti ne daugiau kaip 20 galvijų ir vienam galvijui iki 100 kg ne mažiau kaip 1,5 kv. m., iki 200 kg – 2,5 kv. m., iki 350 kg – 4,0 kv. m., o daugiau kaip 350 kg – 5 kv. m. grindų ploto.

15. Penimų kiaulių garde turi būti ne daugiau kaip 25 vnt. Grindų plotas vienai penimai kiaulei iki 50 kg turi būti ne mažesnis kaip 0,8 kv. m., iki 85 kg – 1,1 kv. m., iki 110 kg – 1,3 kv. m., o daugiau kaip 110 kg – 2 kv. m.

16. Penimų avių garde turi būti ne daugiau kaip 200 vnt. Grindų plotas vienam ėriukui turi būti ne mažesnis kaip 0,35 kv. m., o vienai suaugusiai aviai – ne mažesnis kaip 1,5 kv. m.

17. Šiltuoju metų laikotarpiu kuo ilgiau, bet ne trumpiau nei 120 dienų per metus, galvijai ir avys turi būti laikomi lauke. Gyvuliai turi būti nuolat aprūpinti vandeniu, būtina sudaryti sąlygas pasislėpti pavėsyje. Tvartuose turi būti įrengta ventiliacija ir natūralus apšvietimas. Laikant gyvulius gilaus kraiko tvartuose, jis turi būti kas dieną pakreiktas sausu kraiku.

18. Gyvuliai turi būti šeriami visaverčiais pašarais, atitinkančiais jų amžių, rūšį ir paskirtį.

19. Penėjimo laikotarpiu galvijų ir avių davinyje šienas ir kiti stambieji bei sultingieji pašarai (bulvės, šakniavaisiai ir kt.) turėtų sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. raciono energinės vertės, kombinuotieji pašarai – ne daugiau kaip 30 proc. 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.

20. 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.

21. Ganiavos laikotarpiu žalieji pašarai galvijams ir avims turi sudaryti ne mažiau kaip 80 proc., o kombinuotieji pašarai – ne daugiau kaip 20 proc. raciono energinės vertės.

22. Gyvulių gydymas ir ligų prevencija:

22.1. profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą;

22.2. po gydymo veterinariniais vaistais jų išlaukos laikotarpis iki skerdimo turi būti bent 2/3 ilgesnis (skaičių apvalinant sveikąja paros dalimi) už rekomenduojamą tam preparatui. Nepažeidžiant šio reikalavimo, ne mažiau kaip 10 dienų iki skerdimo gyvuliai negali būti gydomi veterinariniais vaistais.

23. Gyvulių auginimo trukmė:

23.1. bekonų – ne trumpesnė nei 7 mėnesių;

23.2. galvijų – ne ilgesnė nei 24 mėnesių;

23.3. ėriukų – ne trumpesnė nei 6 mėnesių;

23.4. avių – ne ilgesnė nei 24 mėnesių.

III SKYRIUS

GYVULIŲ SKERDIMO, SKERDENŲ SUDALIJIMO IR (AR) IŠPJAUSTYMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

24. Veterinarijos gydytojas patikrina atvežtų skersti gyvulių sveikatos būklės dokumentus, tapatybę, apžiūri gyvulius ir išduoda leidimą skersti. Prieš skerdimą gyvulių poilsio trukmė turi būti ne trumpesnė nei 3 valandos. Pavargusių, sukaitusių ir neramių gyvulių skerdimas atidedamas ne trumpiau nei 6 valandoms.

25. Apsvaigintiems gyvuliams turi būti nedelsiant nuleidžiamas kraujas. Kraujo nuleidimas galvijams turi trukti ne trumpiau kaip 10 minučių, kiaulėms – ne trumpiau kaip 8 minutes, o avims – ne trumpiau kaip 4 minutes.

26. Po skerdimo galvijų ir kiaulių skerdenos ne trumpiau kaip 24–48 val. ir avių skerdenos ne trumpiau kaip 12–24 val. atšaldomos nuo $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ iki $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūros patalpoje iki ne aukštesnės kaip $+6\text{ }^{\circ}\text{C}$ skerdenų vidinės temperatūros.

27. Esminėms mėsos savybėms (skonio, sultingumo ir technologinėms) įgyti, skerdenos turi būti brandinamos, t. y. laikomos atšaldymo patalpoje nuo $0\text{ }^{\circ}\text{C}$ iki $+2\text{ }^{\circ}\text{C}$ temperatūroje ne trumpiau kaip: avių skerdenos – 5 paras, kiaulių skerdenos – 6 paras, galvijų skerdenos – 7 paras įskaitant atšaldymo laikotarpį.

28. Atšaldytos mėsos pH praėjus 24 val. po skerdimo turi būti 5,6–6,2.

29. Atšaldytos skerdenos sudalijamos ir išpjauštos ne aukštesnės kaip +12 °C aplinkos temperatūros patalpoje. Išpjauštyta mėsa laikoma ne aukštesnėje kaip +6 °C.

30. Šviežiai mėsai draudžiama naudoti maisto priedus, išskyrus pakavimą inertinių dujų atmosferoje.

31. Atšaldytos ir subrandintos skerdenos turi atitikti 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) Nr. 1308/2013, kuriuo nustatomas bendras žemės ūkio produktų rinkų organizavimas ir panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 922/72, (EEB) Nr. 234/79, (EB) Nr. 1037/2001 ir (EB) Nr. 1234/2007 (OL 2013 L 347, p. 671), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2017 m. gruodžio 13 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) 2017/2393 (OL 2017 L 350, p. 15), 10 straipsnio reikalavimus.

IV SKYRIUS

NKP MĖSOS GAMINIŲ GAMYBOS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

32. NKP mėsos gaminių 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.

33. NKP mėsos gaminiai 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 lentelėje išdėstytus reikalavimus.

Lentelė. NKP 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	32,0	34,0	-

gaminiai			
Mažai rūkytos dešros ir dešrelės	24,0	42,0	22,0
Sūdyti ar šaltai rūkyti lašiniai	–	16,0	–

34. NKP mėsos gaminių sudėtyje negali būti sausų mėsos baltymų produktų.

35. NKP mėsos gaminių gamyboje gali būti naudojami tik šie teisės aktų leisti naudoti maisto priedai:

35.1. konservantas nitrilas – ne daugiau kaip 3/4 nei įprastiniu gamybos būdu gaminamuose panašiuose produktuose leistino kiekio;

35.2. antioksidantas – askorbo rūgštis ir jos natrio druska.

36. Draudžiama naudoti žaliavas, kurių sudėtyje yra, kurios susideda arba yra pagamintos iš genetiškai modifikuotų organizmų. Šioje specifikacijoje vartojama genetiškai modifikuotų organizmų sąvoka suprantama taip, kaip ji yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.

37. Gaminant NKP mėsos gaminius, terminis apdorojimas atskiroms mėsos gaminių grupėms atliekamas neviršijant temperatūros ir technologijos režimų.

38. Gaminant NKP mėsos gaminius, naudojami ilgalaikio mėsos sūdymo, brandinimo, vytinimo būdai, rūkymui naudojamos tik cheminėmis medžiagomis neapdorotos natūralios medžiagos (malkos, pjuvenos).

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2020 m. kovo 2 d. įsakymo Nr. 3D-149
redakcija)

PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTOS PAUKŠTIENOS SPECIFIKACIJA

I SKYRIUS BENDRIEJI REIKALAVIMAI

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos paukštienos specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, auginantiesiems, skerdžiantiems paukščius (vištas, antis, žąsis, kalakutus, perlines vištas) (toliau – paukščiai), atliekantiems paukščių skerdenėlių išpjaušymą ir pakavimą ir tiekiantiems rinkai paukščių skerdenėles ir jų dalis Pagal Nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) 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.

2. Specifikacija reglamentuoja paukščių auginimo ir pagal specifikacijos reikalavimus išpjaušytų, supakuotų bei teikiamų rinkai skerdenėlių ir (ar) jų dalių (toliau – NKP produktai) gamybos ir paruošimo tiekti rinkai specialiuosius reikalavimus bei kokybės rodiklius.

3. Už rinkai tiekiamų NKP produktų atitiktį specifikacijos ir taisyklių reikalavimams atsako NKP produktų gamintojas (toliau – gamintojas).

4. Visi gamybos etapai turi vykti toje pačioje teritorijoje, kuri pagal 2003 m. gegužės 26 d. Europos Parlamento ir Europos Sąjungos Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1059/2003 dėl bendro teritorinių statistinių vienetų klasifikatoriaus (NUTS) nustatymo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 14 skyrius, 1 tomas, p. 196), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2019 m. rugpjūčio 8 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/1755 (OL 2019 L 270, p. 1), atitinka NUTS 1 lygio teritorinį vienetą ir gamintojas tai privalo įrodyti dokumentais.

5. 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.

6. Viso gamybos proceso metu turi būti užtikrinamas atsekamumas: nuo į ūkį atvežtų ne vyresnių kaip 3 dienų paukščiukų iki pagamintų produktų bei šiems produktams gaminti panaudotų žaliavų. Užtikrindamas atsekamumą, gamintojas turi saugoti ir, kontrolės institucijoms paprašius, pateikti šią informaciją:

6.1. produkto žaliavų tiekėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pateiktų produktų identifikavimo duomenis;

6.2. produkto gavėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pristatytų produktų identifikavimo duomenis, jei produktai parduoti negalutiniam vartotojui.

7. Gamintojas turi saugoti dokumentus, kuriuose yra atsekamumui reikalinga informacija, trejus metus ar ilgiau, bet ne trumpiau, negu baigsis maisto produktų tinkamumo

vartoti terminas.

8. Rinkai patiekiami NKP produktai turi būti supakuoti ir paženklinėti pagal taisyklių reikalavimus.

9. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka pareiškėjas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 5 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita“.

10. Specifikacijos 21 punkto lentelėje nurodytiems kokybės rodikliams įvertinti NKP produktų mėginius ima ir tiria sertifikavimo įstaiga. Jeigu mėginiai dėl atitikties specifikacijoje nurodytiems kokybės rodikliams buvo ištirti valstybinės maisto kontrolės metu, sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi ir papildomų mėginių neima.

II SKYRIUS

PAUKŠČIŲ AUGINIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

11. NKP produktams gaminti auginamos mėsos gamybai skirtos paukščių veislės.

12. Paukščiai auginami tik ekstensyviu būdu ir tik 2008 m. birželio 16 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 543/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 taikymo taisyklės dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų įgyvendinimo taisyklės (OL 2008 L 157, p. 46), 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. 543/2008) 11 str. 1 dalies bei V priedo b–e punktuose apibrėžtomis sąlygomis.

13. Paukštidėje turi būti įrengta ventiliacija ir natūralus bei dirbtinis apšvietimas, sudarant sąlygas paukščiams pailsėti be dirbtinio apšvietimo naktinio poilsio metu mažiausiai aštuonias valandas iš eilės.

14. Kraikas paukštidėje turi būti sausas ir purus.

15. Reikalavimai lesalams:

15.1. paukščiai turi būti lesinami visaverčiais lesalais, atitinkančiais jų amžių, rūšį ir paskirtį;

15.2. auginimo laikotarpiu lesale per visą auginimo laikotarpį turi būti ne mažiau kaip 70 proc. grūdų ir ne daugiau kaip 15 proc. šalutinių grūdų produktų. Riebalų kiekis lesalų sudėtyje per visą auginimo laikotarpį negali viršyti 6 proc.;

15.3. draudžiama lesalų gamybai naudoti gyvūninius produktus ir žaliavas, išskyrus pieną ir jo produktus, kiaušinius ir jų gaminius. Įvairių rūšių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.

16. Paukščių gydymas ir ligų prevencija:

16.1. profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą;

16.2. po paukščių gydymo išlauka turi būti dvigubai ilgesnė (skaičių apvalinant sveikąją paros dalimi) už nustatytąją tam preparatui. Nepažeidžiant šio reikalavimo, ne mažiau kaip 10 dienų iki skerdimo paukščiai negali būti gydomi veterinariniais vaistais ar vaistiniais lesalais;

16.3. paukščių susirgimo prevencijai kiekviename paukščių auginimo pastate prie įėjimo turi būti sanitarinis barjeras ar patalpa.

17. Sanitarinės pertraukos tarp skirtingų paukščių pulkų auginimo turi būti ne

trumpesnės kaip 14 dienų po paukščių išvežimo atliktos pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir indų dezinfekcijos.

18. Vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.

III SKYRIUS NKP PRODUKTŲ SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

19. Prieš skerdimą paukščiai turi turėti mažiausiai 30 min. poilsio. Paukščiai svaiginami pritemdytoje ir ramioje aplinkoje. Kraujo nuleidimas turi trukti ne trumpiau kaip 1 min.

20. Skerdenėlių 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 nuo (–2 °C) iki (+4 °C).

21. Pagal taisykles ženklinami NKP produktai turi atitikti reglamento (EB) Nr. 543/2008 7 straipsnio 2 dalies reikalavimus ir juslinės savybės, pateiktas lentelėje.

Lentelė. NKP produktų juslinės savybės

Produktai	Juslinės savybės
Paukščių skerdenėlės ir jų dalys	Aiškiai išreikštas natūralus šviežios rūšiai būdingas paukštienos kvapas, be pašalinių kvapų. Krūtinės ir šlaunų raumenys standūs. Oda gelsvo atspalvio.
Termiškai apdorota paukštiena	Aiškų rūšiai būdingas paukštienos aromatas, be pašalinių kvapų. Po terminio apdorojimo mėsa minkšta, raumenys išlaiko formą.

22. Ženklinant NKP produktus be kitų privalomųjų ženklinimo reikalavimų ir ženklinimo pagal taisyklių reikalavimus, etiketėje turi būti pateikiami reglamento (EB) Nr. 543/2008 11 str. 1 dalyje nurodyti ūkininkavimo būdai.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2020 m. kovo 2 d. įsakymo Nr. 3D-149
redakcija)

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

**I SKYRIUS
BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminto pieno ir jo gaminių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, laikantiems galvijus ir (arba) avis (toliau – gyvuliai), realizuojantiems bei perdirbantiems pieną ir (ar) iš jo gaminantiems gaminius Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) 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, gyvulių šėrimo ir priežiūros, žalio karvių ir avių pieno (toliau – NKP pienas) gamybos, realizavimo ir perdirbimo (gamybos vietos parinkimo, žaliavų, priedų, pagalbinių medžiagų ir įrangos naudojimo, perdirbimo ir realizavimo) reikalavimus.

3. Už rinkai tiekiamų NKP pieno ir (ar) iš jo gaminamų gaminių (toliau – NKP gaminiai) atitiktį specifikacijos reikalavimams atsako NKP pieno ir (ar) NKP gaminių gamintojas (toliau – gamintojas).

4. Visi gamybos etapai turi vykti toje pačioje teritorijoje, kuri pagal 2003 m. gegužės 26 d. Europos Parlamento ir Europos Sąjungos Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1059/2003 dėl bendro teritorinių statistinių vienetų klasifikatoriaus (NUTS) nustatymo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 14 skyrius, 1 tomas, p. 196), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2019 m. rugpjūčio 8 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/1755 (OL 2019 L 270, p. 1), atitinka NUTS 1 lygio teritorinį vienetą ir gamintojas tai privalo įrodyti dokumentais.

5. Ūkyje, gaminančiame ir tiekiančiame rinkai NKP pieną ir (ar) NKP gaminius, 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.

6. 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.

7. Viso gamybos proceso metu turi būti užtikrintas NKP gaminių bei šiems produktams gaminti panaudotų žaliavų atsekamumas. Užtikrindamas atsekamumą, gamintojas turi saugoti ir, kontrolės institucijoms paprašius, pateikti šią informaciją:

7.1. produkto žaliavų tiekėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pateiktų produktų identifikavimo duomenis;

7.2. produkto gavėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pristatytų produktų identifikavimo duomenis, jei produktai parduoti negalutiniam vartotojui.

8. Gamintojas turi saugoti dokumentus, kuriuose yra atsekamumui reikalinga informacija, trejus metus ar ilgiau, bet ne trumpiau, negu baigsis maisto produktų tinkamumo vartoti terminas.

9. Rinkai patiekiami NKP pienas ir (ar) NKP gaminiai turi būti supakuoti ir paženklinėti pagal taisyklių reikalavimus.

10. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka gamintojas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 5 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita“.

11. Specifikacijos 33 punkte nurodytiems kokybės rodikliams įvertinti NKP pieno ir (ar) NKP gaminių mėginius ima ir tiria sertifikavimo įstaiga. Jeigu mėginiai dėl atitikties specifikacijoje nurodytiems kokybės rodikliams buvo ištirti valstybinės maisto kontrolės metu, sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi ir papildomų mėginių neima.

II SKYRIUS

PIRMINĖS GAMYBOS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

12. Šiltuoju metų laikotarpiu kuo ilgiau, bet ne mažiau kaip 120 dienų per metus, gyvuliai turi būti laikomi lauke. Gyvuliai turi būti nuolatos aprūpinami vandeniu, būtina sudaryti sąlygas pasislėpti pavėsyje.

13. Uždarose patalpose ar aptvaruose laikant karves palaidas, vienai karvei turi būti skirta ne mažiau kaip 6 m² ploto, vienam ėriukui – ne mažiau kaip 0,35 m², o vienai suaugusiai aviai – ne mažiau kaip 1,5 m² ploto. Tvartai turi būti ventiliuojami ir įrengtas natūralus bei dirbtinis apšvietimas, leidžiantis kruopščiai bet kuriuo paros metu apžiūrėti gyvulius. Laikant gyvulius ant gilaus kraiko, tvartai turi būti kas dieną kreikiami sausų kraiku.

14. Gyvuliai turi būti šeriami visaverčiais pašarais, atitinkančiais jų amžių, rūšį ir paskirtį.

15. 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.

16. Ganykliniu laikotarpiu žalieji pašarai turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. raciono energinės vertės. Tvartiniu periodu galvijų racione šienas ir kiti stambieji ir sultingieji pašarai pagal energinę vertę turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc.

17. Pirminio NKP pieno apdorojimo procese naudojamas vanduo turi atitikti geriamajam vandeniui skirtus reikalavimus pagal Lietuvos higienos normą HN 24:2017 „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 24:2017 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“.

18. Po gyvulių gydymo sintetiniais medikamentais ir cheminiais preparatais išlaukos laikotarpiai dvigubai ilgesni (skaičių apvalinant sveikąją paros dalimi) už nustatytuosius tam preparatui. Jei buvo gydoma preparatais, kurie neturi oficialiai nustatyto išlaukos termino, po gydymo jis turi būti ne trumpesnis kaip 48 val.

19. Bendras bakterijų skaičius piene įvertinamas pagal visų tyrimų, atliktų per 2 mėnesius, geometrinį vidurkį. Jeigu apskaičiuotas karvių pieno bendro bakterijų skaičiaus geometrinis vidurkis yra didesnis kaip 75 tūkst. KSV/m, o avių pieno – 1 200 tūkst. KSV/ml, ir jeigu per 1 mėn. po tyrimų pienas vis dar neatitinka nustatytų reikalavimų, jis vertinamas kaip taisyklių reikalavimų neatitinkantis pienas.

20. Somatinių ląstelių skaičius piene įvertinamas pagal visų tyrimų, atliktų per 3 mėnesius, geometrinį vidurkį. Jeigu apskaičiuotas somatinių ląstelių skaičiaus geometrinis vidurkis yra didesnis nei 250 tūkst./ml ir jeigu per 1 mėn. po tyrimų pienas vis dar neatitinka nustatytų reikalavimų, jis vertinamas kaip taisyklių reikalavimų neatitinkantis pienas.

21. NKP 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.

22. NKP pienas turi būti perduotas perdirbimo įmonei ne vėliau kaip per 16 val. nuo pamelžimo.

23. Ūkyje gyvulių tankis ne didesnis kaip 1,4 sutartinio gyvulio vienam hektarui žemės ūkio naudmenų. Sutartinį gyvulį atitinkantis skirtingų rūšių gyvūnų skaičius pateiktas Mėšlo ir srutų tvarkymo aplinkosaugos reikalavimų aprašo, patvirtinto Lietuvos Respublikos aplinkos ministro ir Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. liepos 14 d. įsakymu Nr. D1-367/3D-342 „Dėl Mėšlo ir srutų tvarkymo aplinkosaugos reikalavimų aprašo patvirtinimo“, priede.

24. Pievos ir ganyklos šienaujamos ar jose galvijai ganomi praėjus ne mažiau kaip 2 savaitėms nuo jų tręšimo mėšlu arba srutomis.

25. Per metus į dirvą patenkančio bendro azoto (tręšiant mėšlu, mineralinėmis trąšomis, ganant gyvulius) kiekis neturi viršyti 140 kg vienam hektarui.

III SKYRIUS

PERDIRBIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

26. Visas NKP gaminių gamyboje naudojamas pienas turi būti sertifikuotas 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“, ir tai turi būti įrodyta dokumentais.

27. Pienas turi būti pradėtas perdirbti per 28 val. nuo pamelžimo arba per 12 val. nuo atvežimo į įmonę.

28. NKP gaminiuose sudedamosios pieno dalys negali būti keičiamos ne pieno kilmės sudedamosiomis dalimis. Perdirbti produktai gali būti sertifikuojami ir ženklinami kaip NKP, jei gamyboje panaudota ne mažiau kaip 80 proc. žaliavų, sertifikuotų 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“, ir tai turi būti įrodyta dokumentais.

29. NKP geriamasis pienas gali būti gaminamas tik iš žalio nenormalizuoto nenugriebto pieno.

30. Negalima naudoti maisto priedų.

31. NKP 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.

32. NKP geriamasis pienas pasterizuojamas kaitinant iki 72 ± 2 °C temperatūros, išlaikant 15 s. Pakartotinai pasterizuoti pieną, skirtą NKP gamybai, draudžiama.

33. NKP gaminių biologinė vertė turi būti išsaugoma technologinio proceso metu. Bent vienas mineralinių medžiagų ir (arba) vitaminų kiekis karvių piene ir jo gaminiuose turi būti didesnis už šios specifikacijos priedo 1 lentelėje nurodytą vidutinę reikšmę, o avių piene – didesnis už šios specifikacijos priedo 2 lentelėje nurodytą vidutinę reikšmę.

34. Draudžiama naudoti biocheminius procesus skatinančias priemones.

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

1 lentelė „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
Īsrūgos	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 varškē	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 varškē	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 varškē	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 varškē	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 varškēs 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 varškēs 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 varškēs 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
Šētos 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

2 lentelė „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
2020 m. kovo 2 d. įsakymo Nr. 3D-149
redakcija)

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

I SKYRIUS BENDRIEJI REIKALAVIMAI

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų šviežių vaisių, ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, auginantiems ir (ar) perdirbantiems vaisius ir (ar) daržoves, įskaitant bulves ir prieskoninius augalus, Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) 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 pagal specifikacijos reikalavimus užaugintų vaisių ir (ar) daržovių (toliau – NKP vaisiai ir (ar) daržovės) pirminės gamybos bei NKP vaisių ir (ar) daržovių perdirbimo reikalavimus bei kokybės rodiklius.

3. Už rinkai tiekiamų NKP vaisių ir (ar) daržovių atitiktį specifikacijos ir taisyklių reikalavimams atsako NKP vaisių ir (ar) daržovių gamintojas (toliau – gamintojas).

4. Visi gamybos etapai turi vykti toje pačioje teritorijoje, kuri pagal 2003 m. gegužės 26 d. Europos Parlamento ir Europos Sąjungos Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1059/2003 dėl bendro teritorinių statistinių vienetų klasifikatoriaus (NUTS) nustatymo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 14 skyrius, 1 tomas, p. 196), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2019 m. rugpjūčio 8 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/1755 (OL 2019 L 270, p. 1), atitinka NUTS 1 lygio teritorinį vienetą ir gamintojas tai privalo įrodyti dokumentais.

5. 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.

6. 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.

7. Viso auginimo ir (ar) perdirbimo proceso metu turi būti užtikrintas NKP vaisių ir (ar) daržovių bei šiems produktams gaminti panaudotų žaliavų atsekamumas. Užtikrindamas

atsekamumą, gamintojas turi saugoti ir, kontrolės institucijoms paprašius, pateikti šią informaciją:

7.1. produkto žaliavų tiekėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pateiktų produktų identifikavimo duomenis;

7.2. produkto gavėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pristatytų produktų identifikavimo duomenis, jei produktai parduoti negalutiniam vartotojui.

8. NKP vaisių ir (ar) daržovių auginimo ir (ar) perdirbimo duomenų informacijos žurnalai turi būti saugomi mažiausiai trejus metus.

9. Rinkai tiekiami NKP vaisiai ir (ar) daržovės turi būti supakuoti ir paženklinėti pagal taisyklių reikalavimus.

10. Specifikacijos 38 punkte nurodytiems kokybės rodikliams įvertinti NKP perdirbtų vaisių ir (ar) daržovių mėginius ima ir tiria sertifikavimo įstaiga. Jeigu mėginiai dėl atitikties specifikacijoje nurodytiems kokybės rodikliams buvo ištirti valstybinės maisto kontrolės metu, sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi ir papildomų mėginių neima.

11. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka gamintojas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 3 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą auginamų vaisių ir (ar) daržovių lauko kortelė“ ir 4 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą užaugintų vaisių ir (ar) daržovių derliaus apskaita“.

II SKYRIUS

PIRMINĖS GAMYBOS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

12. Daržininkystės ūkiuose galima naudoti tik savo ūkyje išaugintą arba įsigytą sertifikuotą dauginamąją medžiagą.

13. Substratams gaminti naudojamos natūralios medžiagos. Šiltnamiuose gali būti naudojami mineraliniai substratai.

14. Sterilizacijai naudojamos natūralios priemonės (garai, organinės rūgštys ir kt.), o sintetinės cheminės priemonės – tik išimtiniais atvejais, kai natūralios priemonės neveiksmingos.

15. 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.

16. NKP vaisiams ir (ar) daržovėms tręšti ir kompostui gaminti negali būti naudojamas nutekamųjų vandenų dumblas.

17. Mikroelementinės trąšos gali būti naudojamos tik tais atvejais, kai vadovaujantis moksliniais pagrįstomis auginimo technologijomis, rekomendacijomis ir (arba) laboratorinių tyrimų rezultatais įrodyta, kad dirvožemyje ar augalų lapuose jų nepakanka.

18. Dirvožemis dezinfekuojamas natūraliomis priemonėmis (auginant dezinfekcinių savybių turinčius augalus (pvz., rapsus ir pan.).

19. Antrojoje vegetacijos pusėje piktžolių naikinimas pasėliuose atliekamas mechaninėmis priemonėmis.

20. Šiltnamiuose kovai su augalų ligomis ir kenkėjais naudojami natūralūs biopreparatai.

21. Sodų ir uogynų tarpueiliuose visą vegetacijos laikotarpį neturi būti augmeniją stelbiančių, sustabarėjusių, taip pat sėklas subrandinusių ir (arba) išbarsčiusių piktžolių. Sodų ir uogynų tarpueilius (išskyrus tuos tarpueilius, kuriuose yra pieva) reikia periodiškai įdirbti taip, kad juose būtų sunaikintos piktžolės. Sodų ir uogynų tarpueiliai, kuriuose yra pieva, turi būti nušienauti ne mažiau kaip 1 kartą per metus iki einamųjų metų rugpjūčio 1 d.

22. Daržininkystės ūkiuose laikantis kiekvienai rūšiai reikalingos fitosanitarinės pertraukos, turi būti sudarytas sėjomainos planas ir jo laikomasi.

23. NKP vaisių ir (ar) daržovių augintojai turi būti įregistruoti Integruotoje augalų apsaugos informavimo, konsultavimo ir mokymų informacinėje sistemoje (IKMIS) ir ja naudotis.

24. NKP vaisių ir (ar) 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.

25. NKP vaisių ir (ar) daržovių derlius kasmet turi būti nuimtas ne vėliau kaip iki einamųjų metų gruodžio 1 d. Jei pareiškėjas subrandintą derlių nusprendžia nuimti po einamųjų metų gruodžio 1 d., jis turi ne vėliau kaip prieš 48 val. raštu arba el. paštu informuoti sertifikavimo įstaigą apie vėlavimo nuimti derlių priežastis ir planuojamą derliaus nuėmimo datą.

26. Tais atvejais, kai derlius buvo nenuimtas ar ypatingai mažas, nes pareiškėjo laukai buvo paveikti nenugalimos jėgos (*force majeure*) ir išimtinių aplinkybių, nurodytų 2013 m. gruodžio 17 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1306/2013 dėl bendros žemės ūkio politikos finansavimo, valdymo ir stebėsenos, kuriuo panaikinami Tarybos reglamentai (EEB) Nr. 352/78, (EB) Nr. 165/94, (EB) Nr. 2799/98, (EB) Nr. 814/2000, (EB) Nr. 1290/2005 ir (EB) Nr. 485/2008 (OL 2013 L 347, p. 549), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2017 m. gruodžio 13 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentu (ES) 2017/2393 (OL 2017 L 350, p. 15) 2 straipsnio 2 dalies c papunktyje ir susijusių su meteorologiniais ar hidrologiniais reiškiniais, dėl kurių pareiškėjas sertifikavimo įstaigai pateikia paliudijančią pažymą, išduotą savivaldybės. Tačiau, jei dėl tos pačios priežasties buvo paskelbta valstybės ar savivaldybės lygio ekstremali situacija, sertifikavimo įstaigai pateikti tai liudijančių dokumentų nereikia. Sertifikavimo įstaigai nustačius, kad derlius jo nuėmimo metu nesiekia sertifikavimo įstaigos skelbiamo mažiausio NKP derliaus pagal skirtingas augalų rūšis kiekio ribos, jis įvardijamas kaip „ypatingai mažas derlius“, o nustačius, kad konkrečiame pareiškėjo lauke derlius nėra nuimtas, toks laukas įvardijamas kaip „nenuimtas derlius“. Jei vertinamoje teritorijoje buvo paskelbta valstybės ar savivaldybės lygio ekstremali situacija arba pareiškėjas sertifikavimo įstaigai pateikė pažymą dėl meteorologinių ar hidrologinių reiškinų paveiktų laukų, derlius įvardijamas kaip „ypatingai mažas derlius dėl meteorologinių ar hidrologinių reiškinų“ arba „nenuimtas derlius dėl meteorologinių ar hidrologinių reiškinų“.

27. Negali būti naudojamos cheminės derliaus ilgaamžiškumo didinimo priemonės, išskyrus apsauginės atmosferos (CO₂, O₂, N₂) naudojimą pakavimo metu ir eteno dujas, skirtas vaisiams ir daržovėms nokinti.

28. Siekiant išsaugoti maistingumą, lapinės, ankstyvosios daržovės ir greitai gendantys NKP vaisiai ir (ar) daržovės turi būti patiekti prekybos įmonėms (vietoms) ne vėliau kaip kitą parą po derliaus nuėmimo. NKP vaisiai ir (ar) daržovės, kurie yra laikomi

saugyklose, prekybos įmonėms (vietoms) po prekinio paruošimo gali būti tiekiami tik neapvytę, šviežiai atrodantys.

29. Pirmaisiais sertifikavimo metais ir vėliau ne rečiau kaip kas penkerius metus NKP 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.

30. 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.

31. 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.

32. Kiekvienais metais, jei atvirame grunte auginami NKP 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.

III SKYRIUS

PERDIRBIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

33. Perdirbti produktai gali būti sertifikuojami ir ženklinami kaip NKP, jei gamyboje panaudota ne mažiau kaip 80 proc. 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“, sertifikuotų žaliavų. Tai turi būti įrodyta dokumentais.

34. Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų. Negalima naudoti maisto priedų.

35. Draudžiama NKP vaisius ir (ar) daržoves apdoroti aukšto dažnio srovėmis.

36. Ekstrakcija atliekama tik vandeniui, etanolui, aliejumi, actu, anglies dioksidu, azotu arba natūraliomis rūgštimis.

37. Galima naudoti virimą vandenyje ar garinimą vandens garuose. Kepti ar virti riebaluose ar aliejuje NKP draudžiama.

38. Perdirbti NKP vaisiai ir (ar) daržovės turi atitikti vieną ar keletą iš šių kriterijų (pasirinktinai), palyginti su įprastiniais:

38.1. sumažintas pridėtinių cukrų kiekis (100 g produkto yra ne daugiau kaip 5 g arba skysto 100 ml produkto yra ne daugiau kaip 2,5 g pridėtinių cukrų) arba pagaminta nenaudojant pridėtinių cukrų (į produktą nebuvo įdėta jokių monosacharidų, disacharidų ar kitų maisto produktų, naudojamų dėl jų saldinamųjų savybių);

38.2. daugiau skaidulinių medžiagų (100 g turi būti ne mažiau kaip 6 g arba 100 kcal ne mažiau kaip 3 g skaidulinių medžiagų);

38.3. padidintas vitaminų kiekis, įtraukiant į perdirbto produkto receptūrą, šiuo požiūriu vertingus vaisius ir daržoves;

38.4. sumažintas druskos kiekis (100 g arba 100 ml produkto yra ne daugiau kaip 0,12 g natrio arba atitinkamai druskos).

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2020 m. kovo 2 d. įsakymo Nr.3D-149
redakcija)

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

I SKYRIUS

BENDRIEJI REIKALAVIMAI

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų vištų dedeklių kiaušinių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, laikantiems vištas dedekles (toliau – vištos) ir tiekiantiems rinkai vištų kiaušinius Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) 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 dedeklių vištų lesinimo, laikymo ir priežiūros, reikalavimus, taip pat pagal specifikaciją pagamintų vištų dedeklių kiaušinių (toliau – NKP kiaušinių) tiekimo rinkai reikalavimus ir kokybės rodiklius.

3. Už rinkai tiekiamų NKP kiaušinių atitiktį specifikacijos ir taisyklių reikalavimams atsako NKP kiaušinių gamintojas (toliau – gamintojas).

4. Visi gamybos etapai turi vykti toje pačioje teritorijoje, kuri pagal 2003 m. gegužės 26 d. Europos Parlamento ir Europos Sąjungos Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1059/2003 dėl bendro teritorinių statistinių vienetų klasifikatoriaus (NUTS) nustatymo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 14 skyrius, 1 tomas, p. 196), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2019 m. rugpjūčio 8 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/1755 (OL 2019 L 270, p. 1), atitinka NUTS 1 lygio teritorinį vienetą ir gamintojas tai privalo įrodyti dokumentais.

5. Tame pačiame ūkyje / įmonėje 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.

6. 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 pradėdant 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.

7. Viso gamybos proceso metu turi būti užtikrintas NKP kiaušinių bei šiems produktams gaminti panaudotų žaliavų atsekamumas. Užtikrindamas atsekamumą, gamintojas turi saugoti ir, kontrolės institucijoms paprašius, pateikti šią informaciją:

7.1. produkto žaliavų tiekėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pateiktų produktų identifikavimo duomenis;

7.2. produkto gavėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pristatytų produktų identifikavimo duomenis, jei produktai parduoti negalutiniam vartotojui.

8. Paukščių auginimo ir laikymo duomenų informacijos žurnalai turi būti saugomi mažiausiai trejus metus.

9. Rinkai patiekiami NKP kiaušiniai turi būti supakuoti ir paženklinti pagal taisyklių reikalavimus.

10. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų gamybos žurnalo pildymo tvarkos aprašo nustatyta tvarka gamintojas pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia šio aprašo priede nurodytą 5 lentelę „Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių, paukštienos, kiaušinių ir (arba) pieno ir jo gaminių gamybos apskaita“.

11. 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.

12. Specifikacijos 19 punkte nurodytiems kokybės rodikliams įvertinti NKP kiaušinių mėginius ima ir tiria sertifikavimo įstaiga. Jeigu mėginiai dėl atitikties specifikacijoje nurodytiems kokybės rodikliams buvo ištirti valstybinės maisto kontrolės metu, sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi ir papildomų mėginių neima.

II SKYRIUS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

13. Iš lizdų NKP kiaušiniai turi būti surenkami bent 2 kartus per dieną.

14. 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.

15. Laikant vištas tvarte, turi būti sudarytos sąlygos joms pasikapstyti smėlyje ir palesti žvyro.

16. 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.

17. Reikalavimai lesalams:

17.1. paukščiai turi būti lesinami visaverčiais lesalais, atitinkančiais jų amžių, rūšį ir paskirtį;

17.2. auginimo laikotarpiu lesale per visą auginimo laikotarpį turi būti ne mažiau kaip 70 proc. grūdų ir ne daugiau kaip 15 proc. šalutinių grūdų produktų. Riebalų kiekis lesalų sudėtyje per visą auginimo laikotarpį negali viršyti 6 proc.;

17.3. draudžiama lesalų gamybai naudoti gyvūninius produktus ir žaliavas, išskyrus pieną ir jo produktus, kiaušinius ir jų gaminius. Įvairių rūšių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.

18. Profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą. Po vištų gydymo veterinariniais vaistais išlauka turi būti dvigubai ilgesnė (skaičių apvalinant sveikąja paros dalimi) už nustatytąjį tam preparatui.

19. NKP kiaušinių kokybės įvertinimas *Hafo* vienetais turi būti ne žemesnis kaip 75. Trynio spalvos intensyvumas turi būti nuo 5 iki 11 padalos DSM spalvų paletėje.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2020 m. kovo 2 d. įsakymo Nr.3D-149
redakcija)

**PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ
PAGAMINTŲ CUKRINĖS KONDITERIJOS IR ŠOKOLADO GAMINIŲ
SPECIFIKACIJA**

**I SKYRIUS
BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų cukrinės konditerijos ir šokolado gaminių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, gaminantiems ir realizuojantiems cukrinės konditerijos ir (arba) šokolado gaminius Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) 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 pagal specifikaciją pagamintų cukrinės konditerijos ir (arba) šokolado gaminių (toliau – NKP gaminiai) gamybos reikalavimus ir kokybės rodiklius.

3. Už rinkai tiekiamų NKP gaminių atitiktį specifikacijos ir taisyklių reikalavimams atsako NKP gaminių gamintojas (toliau – gamintojas).

4. Visi gamybos etapai turi vykti toje pačioje teritorijoje, kuri pagal 2003 m. gegužės 26 d. Europos Parlamento ir Europos Sąjungos Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1059/2003 dėl bendro teritorinių statistinių vienetų klasifikatoriaus (NUTS) nustatymo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 14 skyrius, 1 tomas, p. 196), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2019 m. rugpjūčio 8 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/1755 (OL 2019 L 270, p. 1), atitinka NUTS 1 lygio teritorinį vienetą ir gamintojas tai privalo įrodyti dokumentais.

5. 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.

6. Viso gamybos proceso metu turi būti užtikrintas NKP gaminių bei šiems produktams gaminti panaudotų žaliavų atsekamumas. Užtikrindamas atsekamumą, gamintojas turi saugoti ir, kontrolės institucijoms paprašius, pateikti šią informaciją:

6.1. produkto žaliavų tiekėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pateiktų produktų identifikavimo duomenis;

6.2. produkto gavėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pristatytų produktų identifikavimo duomenis, jei produktai parduoti negalutiniam vartotojui.

7. Gamintojas turi saugoti dokumentus, kuriuose yra atsekamumui reikalinga informacija, trejus metus ar ilgiau, bet ne trumpiau, negu baigsis maisto produktų tinkamumo vartoti terminas.

8. Rinkai tiekiami NKP gaminiai turi būti supakuoti ir paženklinėti pagal taisyklių reikalavimus.

9. Specifikacijos 11–13 punktuose nurodytiems kokybės rodikliams įvertinti NKP gaminių mėginius ima ir tiria sertifikavimo įstaiga. Jeigu mėginiai dėl atitikties specifikacijoje nurodytiems kokybės rodikliams buvo ištirti valstybinės maisto kontrolės metu, sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi ir papildomų mėginių neima.

II SKYRIUS

SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

10. NKP gaminių gamybai turi būti naudojamos tik natūralios, 4 punkte nurodyto teritorinio vieneto kilmės žaliavos, išskyrus tuos atvejus, jeigu jos neauginamos ar negaminamos tame teritoriniame vienetė, kuriame vykdoma gaminių gamyba.

11. Aromatui suteikti gali būti naudojami tik aromatą suteikiantys augalai (džiovinti ar kitaip perdirbti), vaisiai ar uogos ar jų perdirbimo produktai.

12. NKP gaminių gamybai draudžiama naudoti:

12.1. kvapiąsias medžiagas, saldiklius, dažiklius;

12.2. hidrintus ir iš dalies hidrintus augalinius riebalus bei alyvpalmių aliejų;

12.3. genetiškai modifikuotas žaliavas arba tas, kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.

13. Šokolade kakavos sviestas negali būti pakeistas kitais augaliniais riebalais.

14. Draudžiama NKP gaminius ar pusgaminius apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus, pvz., sulfitavimą.

15. Turi būti sumažinta NKP gaminių energinė vertė ir/ar padidintas biologiškai vertingų medžiagų kiekis (pvz., naudojant liofilizuotas uogas) palyginti su įprastiniais produktais, ir gamintojas turi galėti pateikti tai įrodančius dokumentus.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2020 m. kovo 2 d. įsakymo Nr.3D-149
redakcija)

PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTOS GIROS SPECIFIKACIJA

I SKYRIUS BENDRIEJI REIKALAVIMAI

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos giros specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, gaminantiems bei realizuojantiems girą Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) 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 pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos giros (toliau – NKP gira) gamybos ir tiekimo rinkai reikalavimus bei kokybės rodiklius.

3. Už rinkai tiekiamos NKP giros atitiktį specifikacijos ir taisyklių reikalavimams atsako NKP giros gamintojas (toliau – gamintojas).

4. Visi gamybos etapai turi vykti toje pačioje teritorijoje, kuri pagal 2003 m. gegužės 26 d. Europos Parlamento ir Europos Sąjungos Tarybos reglamentą (EB) Nr. 1059/2003 dėl bendro teritorinių statistinių vienetų klasifikatoriaus (NUTS) nustatymo (OL 2004 m. *specialusis leidimas*, 14 skyrius, 1 tomas, p. 196), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2019 m. rugpjūčio 8 d. Komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) 2019/1755 (OL 2019 L 270, p. 1), atitinka NUTS 1 lygio teritorinį vienetą ir gamintojas tai privalo įrodyti dokumentais.

5. 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.

6. Viso gamybos proceso metu turi būti užtikrintas NKP giros bei jai gaminti panaudotų žaliavų atsekamumas. Užtikrindamas atsekamumą, gamintojas turi saugoti ir, kontrolės institucijoms paprašius, pateikti šią informaciją:

6.1. produkto žaliavų tiekėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pateiktų produktų identifikavimo duomenis;

6.2. produkto gavėjo vardą, pavardę (pavadinimą) ir adresą bei pristatytų produktų identifikavimo duomenis, jei produktai parduoti negalutiniam vartotojui.

7. Gamintojas turi saugoti dokumentus, kuriuose yra atsekamumui reikalinga informacija, trejus metus ar ilgiau, bet ne trumpiau, negu baigsis maisto produktų tinkamumo vartoti terminas.

8. Rinkai patiekama NKP gira turi būti supakuota ir paženklinta pagal taisyklių reikalavimus.

9. NKP gira išpilstoma ir tiekama rinkai tik stiklinėje ir (arba) metalinėje taroje, uždaroje fasuotėse. NKP gira gali būti tiekama rinkai ir daugkartinėje apyvartinėje taroje bei paženklinta pagal taisyklių reikalavimus.

10. Specifikacijos 15 punkto lentelėje nurodytiems kokybės rodikliams įvertinti NKP giros mėginius ima ir tiria sertifikavimo įstaiga. Jeigu mėginiai dėl atitikties specifikacijoje nurodytiems kokybės rodikliams buvo ištirti valstybinės maisto kontrolės metu, sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi ir papildomų mėginių neima.

II SKYRIUS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

11. NKP 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 bemielės duonos.

12. Siekiant NKP 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.

13. NKP giros gamybai draudžiama naudoti:

13.1. stabilizatorius, kvapiąsias medžiagas, maisto fermentus ir maisto priedus, išskyrus rūgštingumui reguliuoti naudojamą citrinų rūgštį;

13.2. gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupus;

13.3. genetiškai modifikuotas žaliavas arba tas, kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.

14. NKP giros gamybos procese leidžiama naudoti tik mechaninį skaidrinimą.

15. NKP giros, pagamintos pagal specifikacijos reikalavimus, kokybė turi atitikti kokybės rodiklius, nurodytus lentelėje.

Lentelė. NKP giros kokybės rodikliai

Kokybės rodiklio pavadinimas	Reikšmė
Jusliniai rodikliai	Jaučiamas stipriai išreikštas ruginės duonos arba 13 punkte nurodytų sudėtinių dalių kvapas.
Tirpių sausųjų medžiagų kiekis, masės procentais	Ne mažiau kaip 4 proc. ir ne daugiau kaip 8 proc. tirpių sausųjų medžiagų.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2020 m. kovo 2 d. įsakymo Nr. 3D-149
redakcija)

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

I SKYRIUS BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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

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

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

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

6. Žurnalo kopiją Pareiškėjas turi pateikti patikros vietoje metu, raštu arba el. paštu sertifikavimo įstaigai paprašius, o 2 lentelę ir 4 lentelę, kuriose pateikiami apibendrinti duomenys už visus praeitus kalendorinius metus, – raštu iki einamųjų metų gruodžio 31 d. Jei sertifikavimo įstaigai prašomi dokumentai teikiami raštu, jie turi būti patvirtinti Pareiškėjo arba jo įgalioto asmens parašu.

7. Žurnalas turi būti pildomas laikantis šių reikalavimų:

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

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

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

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

II SKYRIUS

ŽURNALO PILDYMO INSTRUKCIJA

9. 1 lentelės „Bičių avilių charakteristika“ pildymas:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11.7. lentelės 7 stulpelyje nurodoma, ar naudota atskirais žemės ūkio ministro įsakymais nustatytais reikalavimais atitinkanti sertifikuota dauginamoji medžiaga. Jei Pareiškėjo ūkyje naudota sertifikuota dauginamoji medžiaga, sertifikavimo įstaigai paprašius, jai pateikiami panaudotos

sertifikuotos dauginamosios medžiagos įsigijimą patvirtinantys dokumentai ir oficialios etiketės, kuriomis paženklintos įsigytos sertifikuotos dauginamosios medžiagos fasuotės;

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

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

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

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

13.1. lentelės 1 stulpelyje nurodomas gaminamo produkto ar jo gamybos procese naudotos žaliavos pavadinimas;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.6.5. eilutėje „Realizuota“ nurodomas realizuotas produkcijos kiekis;

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

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

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

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

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

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

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

1 lentelė „Bičių avilių charakteristika“

Duomenys pateikiami už _____ metus.

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

Bičių avilio (-ių) buvimo vieta:_____.

Kaulavaisinių augalų žydėjimo pradžios data:_____.

(pareiškėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

(parašas)

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

Duomenys pateikiami už _____ metus.

Produktų gavimo data	Produktų pavadinimas	Pagamintų produktų kiekis ir mato vienetas
1	2	3

(pareiškėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

(parašas)

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

Duomenys pateikiami už _____ metus.

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

(pareiškėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

(parašas)

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

Duomenys pateikiami už _____ metus.

Derliaus nuėmimo data	Produktų pavadinimas	Derliaus kiekis, kg	Plotas, iš kurio imamas derlius, ha
1	2	3	4

(pareiškėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

(parašas)

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

Duomenys pateikiami už _____ metus.

[illegible]

		Realizuota																
		Sunaudota asm. reikmėms ir (arba) nurašyta																
		Sunaudota perdirbimui																

(pareiškėjo arba jo įgalioto asmens vardas, pavardė)

(parašas)