LIETUVOS RESPUBLIKOS
VALSTYBINĖS MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBOS DIREKTORIAUS

ĮSAKYMAS

**DĖL REIKALAVIMŲ PIENO PRODUKTŲ GAMYBAI ŪKIUOSE IR JŲ PARDAVIMUI PATVIRTINIMO**

2008 m. balandžio 24 d. Nr. B1-251

Vilnius

Vadovaudamasis Lietuvos Respublikos veterinarijos įstatymu (Žin., 1992, Nr. [2-15](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.97BDCD719E57)), įgyvendindamas 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 852/2004 dėl maisto produktų higienos (OL *2004 specialusis leidimas,* 3 skyrius, 37 tomas, p. 319), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 853/2004, nustatantį konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL *2004 specialusis leidimas,* 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2006 m. lapkričio 6 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1662/2006 (OL 2006 L 320, p. 1), 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (EB) Nr. 854/2004, nustatantį specialiąsias gyvūninės kilmės produktų, skirtų vartoti žmonėms, valstybinės kontrolės taisykles (OL *2004 specialusis leidimas,* 3 skyrius, 45 tomas, p. 75), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2006 m. lapkričio 6 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1663/2006 (OL 2006 L 320, p. 11), ir siekdamas užtikrinti ūkiuose gaminamų saugių pieno produktų gamybą ir tiekimą vartotojams:

1. Tvirtinu pridedamus Reikalavimus pieno produktų gamybai ūkiuose ir jų pardavimui.

2. Pripažįstu netekusiais galios:

2.1. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymą Nr. B1-956 „Dėl Žalio pieno, skirto tiesiogiai vartoti, pardavimo reikalavimų patvirtinimo“ (Žin., 2004, Nr. [3-22](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.FAD63AC0453F));

2.2. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. gegužės 21 d. įsakymą Nr. B1-518 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymo Nr. B1-956 „Dėl Žalio pieno, skirto tiesiogiai vartoti, pardavimo reikalavimų patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2004, Nr. [85-3104](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.15D9CAFA46A6));

2.3. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2005 m. balandžio 25 d. įsakymą Nr. B1-258 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymo Nr. B1-956 „Dėl Žalio pieno, skirto tiesiogiai vartoti, pardavimo reikalavimų patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2005, Nr. [57-1992](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.CE68874AE39D));

2.4. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. sausio 27 d. įsakymą Nr. B1-79 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymo Nr. B1-956 „Dėl Žalio pieno, skirto tiesiogiai vartoti, pardavimo reikalavimų patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2006, Nr. [15-547](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.C7D72E2FAB97));

2.5. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymą Nr. B1-957 „Dėl Specialiųjų reikalavimų ūkiams, gaminantiems pieno produktus, patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [124-5662](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.581A6CEF6024));

2.6. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. sausio 22 d. įsakymą Nr. B1-69 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymo Nr. B1-957 „Dėl Specialiųjų reikalavimų ūkiams, gaminantiems pieno produktus, patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2004, Nr. [19-612](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.44CEF43AEE70));

2.7. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2004 m. gegužės 21 d. įsakymą Nr. B1-519 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymo Nr. B1-957 „Dėl Specialiųjų reikalavimų ūkiams, gaminantiems pieno produktus, patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2004, Nr. [85-3105](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.432E4D143FDB));

2.8. Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. sausio 10 d. įsakymą Nr. B1-13 „Dėl Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2003 m. gruodžio 15 d. įsakymo Nr. B1-957 „Dėl Specialiųjų reikalavimų ūkiams, gaminantiems pieno produktus, patvirtinimo“ pakeitimo“ (Žin., 2006, Nr. [6-238](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.D75337649E32)).

3. Pavedu:

3.1. įsakymą vykdyti apskričių, miestų ir rajonų valstybinėms maisto ir veterinarijos tarnyboms;

3.2. įsakymo vykdymo kontrolę Maisto ir veterinarijos vidaus audito tarnybai.

DIREKTORIUS KAZIMIERAS LUKAUSKAS

PATVIRTINTA

Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2008 m. balandžio 24 d. įsakymu Nr. B1-251

**REIKALAVIMAI PIENO PRODUKTŲ GAMYBAI ŪKIUOSE IR JŲ PARDAVIMUI**

**I. BENDROSIOS NUOSTATOS**

1. Reikalavimai pieno produktų gamybai ūkiuose ir jų pardavimui (toliau – Reikalavimai) taikomi pieno produktų gamintojams, gaminantiems ne daugiau kaip 1000 kg žalio pieno per dieną bei parduodantiems savo ūkyje pagamintus pieno produktus tiesiogiai vartotojams.

2. Šių Reikalavimų tikslas – užtikrinti gaminamų ir tiesiogiai vartotojams parduodamų pieno produktų saugą bei kokybę.

3. Vartojamos sąvokos:

**Pieno gamintojas –** fizinis ar juridinis asmuo, gaminantis pieną parduoti.

**Atestuotoji laboratorija –** atestuojančios įstaigos patvirtintus reikalavimus atitinkanti ir atestavimo komisijos įvertinta ūkio subjekto arba atestuojančios įstaigos struktūrinio padalinio laboratorija, kuriai suteikta teisė tirti vandens, nuoplovų, pieno gaminių sudėties ir kokybės rodiklius.

**Įgaliotoji laboratorija –** nešališka akredituotoji tyrimų laboratorija, kurią Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija įgalioja tirti pieno mėginius, siekdama nustatyti jo sudėties ir kokybės rodiklius.

**Pardavimo vieta –** ūkis arba mažmeninė prekyvietė, kur pieno produktai parduodami tiesiogiai vartotojui.

**Pieno gaminiai –** iš žalio pieno ūkyje pagaminti gaminiai, į kuriuos gali būti pridėta maisto priedų ir papildomų gamybos procesui būtinų medžiagų, naudojamų ne kaip pieno sudėtinių dalių visiškas arba dalinis pakaitalas (pvz.: grietinė, varškė, sviestas).

**Pieno kokybės rodikliai –** bendras bakterinis užterštumas (tūkst./cm3), somatinių ląstelių skaičius (tūkst./cm3), inhibitorinės medžiagos ir pieno užšalimo temperatūra (°C) (lyginamasis svoris).

**Pieno produktai –** žalias pienas ir iš jo pagaminti pieno gaminiai.

**Pieno produktų gamintojai –** fiziniai ir juridiniai asmenys, turintys pieno kvotas tiesioginiam pieno pardavimui ir gaminantys bei parduodantys savo ūkyje pagamintus pieno produktus.

**Pieno sudėties rodikliai –** riebalų ir baltymų kiekis procentais.

**Ūkis –** ūkis, kuriame laikoma viena ar daugiau pieną produkuojančių karvių, avių ar ožkų.

**Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba –** institucija, kuri atsakinga už šių Reikalavimų laikymosi kontrolę.

**Teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos –** apskričių, miestų ir rajonų valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos.

**Žalias pienas –** natūralus produkuojančių karvių, avių ar ožkų pienas, kuris nebuvo pašildytas iki aukštesnės nei 40 °C temperatūros ir neapdorotas kitu tos pat vertės efektyvumo metodu, be priedų, nepakeistos pirminės sudėties.

4. Pieno produktų gamintojai (toliau – gamintojai) ir pieno gamintojai turi užtikrinti gyvūnų užkrečiamųjų ligų, perduodamų žmonėms per maistą, atsiradimo ir paplitimo prevencijos vykdymą, įskaitant atsargumo priemones įvežant naujus gyvulius, ir teritorinės valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos (toliau – teritorinės VMVT) pareigūno informavimą apie įtariamus tokių ligų protrūkius. Teritorinės VMVT pareigūnas patikrina, ar ūkyje laikomasi melžimo, pieno paruošimo ir apskaitos, higienos, sanitarijos, gaminių gamybos reikalavimų, įvertina gautų žaliavų, pieno gaminių, vandens tyrimų protokolus, ar atsižvelgta į Kauno technologijos universiteto Maisto instituto Tiesiogiai iš ūkių parduodamų pieno produktų gamybos geros higienos praktikos taisyklių nuostatas rengiant savikontrolės programą, bei kitą tvarkomą dokumentų apskaitą.

5. Ūkių karvės, avys ir ožkos turi būti sveikos, kilusios iš gyvulių užkrečiamųjų ligų neapimtų bandų.

6. Ūkyje turi būti dirbančiųjų asmenų sąrašas. Asmenys, dalyvaujantys melžiant pieną ir tvarkantys pieno produktus, privalo būti pasitikrinę sveikatą, kaip numatyta Lietuvos Respublikos Vyriausybės 1999 m. gegužės 7 d. nutarime Nr. 544 „Dėl darbų ir veiklos sričių, kuriose leidžiama dirbti darbuotojams, tik iš anksto pasitikrinusiems ir vėliau periodiškai besitikrinantiems, ar neserga užkrečiamosiomis ligomis, sąrašo ir šių darbuotojų sveikatos tikrinimosi tvarkos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [41-1294](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.6A8A7A3BBCDC); 2002, Nr. 73-3127).

**II. REIKALAVIMAI ŽALIAM PIENUI, ŽALIO PIENO TYRIMO TVARKA**

7. Žalias pienas turi atitikti pieno sudėties ir kokybės rodiklius, turi būti gaunamas iš sveikų gyvulių ir melžiamas, laikomas, ruošiamas pardavimui vadovaujantis 2004 m. balandžio 29 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 853/2004, nustatančio konkrečius gyvūninės kilmės maisto produktų higienos reikalavimus (OL *2004 m. specialusis leidimas,* 3 skyrius, 45 tomas, p. 14), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2006 m. lapkričio 6 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 1662/2006 (OL 2006 L 320, p. 1), III priedo IX skirsnio reikalavimais, Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. kovo 9 d. įsakymu Nr. V-168 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [31-1096](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.1795EC045C7B)), reikalavimais.

8. Leidžiama parduoti tik atšaldytą iki +6 °C temperatūros žalią pieną.

9. Žalio pieno, atšaldyto iki + 6 °C temperatūros, tinkamumo vartoti terminas – ne ilgesnis kaip 24 valandos po melžimo.

10. Žalio pieno kokybės ir sudėties rodikliai turi būti tiriami vieną kartą per metų ketvirtį įgaliotoje laboratorijoje.

11. Žalio pieno mikrobiologiniai rodikliai tiriami pagal Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ nurodytus analizės metodus vieną kartą per metus atestuotoje laboratorijoje.

12. Mėginius žalio pieno sudėties ir kokybės bei mikrobiologiniams rodikliams nustatyti ima teritorinės VMVT pareigūnas, vadovaudamasis Žalio pieno pirminių kokybės rodiklių įvertinimo instrukcija, patvirtinta Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2006 m. liepos 25 d. įsakymu Nr. 3D-303 „Dėl Žalio pieno pirminių kokybės rodiklių įvertinimo instrukcijos patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [85-3337](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.9A3D0120D3B2)). Paėmus mėginius laboratoriniams tyrimams, surašomas Mėginių paėmimo tirti aktas pagal Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. vasario 15 d. įsakymą Nr. B1-132 „Dėl Mėginių paėmimo tirti akto patvirtinimo“. Paimti mėginiai kartu su Mėginių paėmimo tirti aktu siunčiami į laboratoriją.

13. Laboratorijos, ištyrusios žalio pieno mėginius, surašo tyrimų rezultatų protokolą, kurio po vieną kopiją pateikia teritorinės VMVT, paėmusios mėginį, pareigūnui ir gamintojui pieno mėginių lydraštyje nurodytu adresu arba kitu būdu. Laboratorinių tyrimų rezultatų protokolus gamintojas privalo saugoti 3 metus.

**III. PIENO GAMINIŲ GAMYBA IR LABORATORINIŲ TYRIMŲ TVARKA**

14. Pieno gaminių gamyba ūkyje leidžiama, užtikrinus Reikalavimų II skyriaus nuostatas.

15. Leidžiama naudoti pieno gaminių gamybai šiltą žalią pieną, primelžtą prieš 2 valandas arba atšaldytą iki 8 °C.

16. Pieno gaminius gamintojas privalo gaminti tik iš savo ūkyje laikomų gyvulių žalio pieno.

17. Pieno gaminių mikrobiologiniai rodikliai tiriami pagal Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ nurodytus analizės metodus vieną kartą per 6 mėnesius atestuotoje laboratorijoje. Teritorinės VMVT turi teisę leisti gamintojui, esant mažai pieno gaminių gamybai (perdirbama ne daugiau kaip 200 kg ūkyje primelžto pieno per dieną) bei vienerius metus reikalavimus atitinkantiems žalio pieno, pieno gaminių, vandens laboratorinių tyrimų rezultatams, tirti pieno gaminius tik patikrinimo metu nustačius sanitarijos, higienos pažeidimų.

18. Vieną kartą per savaitę veikiančiose mažmeninėse prekyvietėse gamintojai gali parduoti pieno produktus, pagamintus ūkyje, kuriame primelžiama iki 100 kg pieno per dieną, jei turi teritorinės VMVT išduotą leidimą pieno produktų gamybai ūkiuose ir jų pardavimui (toliau – leidimas) ir vieną kartą per metų ketvirtį patikrina įgaliotojoje laboratorijoje pieno sudėties ir kokybės rodiklius. *S.aureus* ir *salmonella* piene turi būti ištirti galiojančiais tyrimo metodais atestuotojoje laboratorijoje vieną kartą per metus.

19. Gavus neatitinkančius reikalavimų žalio pieno, naudojamo pieno gaminių gamybai, laboratorinių tyrimų rezultatus ar tikrinimo metu (ūkyje ar mažmeninėje prekyvietėje) nustačius sanitarijos, higienos reikalavimų pažeidimus, turi būti imami pieno gaminių patvirtinamieji mėginiai mikrobiologiniams rodikliams nustatyti atestuotojoje laboratorijoje.

20. Vandens mikrobiologiniai bei cheminiai tyrimai atliekami vieną kartą per metus atestuotojoje laboratorijoje.

21. Laboratorinių tyrimų protokolus gamintojas privalo saugoti 3 metus.

22. Pieno gaminių mėginiai imami vadovaujantis Lietuvos Respublikos standarto LST EN ISO 707:1999/P:2003 „Pienas ir pieno produktai. Bandinių ėmimo taisyklės“ reikalavimais, tiriami pagal Lietuvos higienos normos HN 26:2006 „Maisto produktų mikrobiologiniai kriterijai“ reikalavimus.

**IV. REIKALAVIMAI GAMYBAI IR PATALPOMS**

23. Pieno produktų tvarkymo ir gamybos patalpos turi būti pakankamo dydžio, kad jose atliekami darbai atitiktų higienos reikalavimus. Jos turi būti suprojektuotos ir įrengtos taip, kad būtų išvengta žaliavų ir pieno gaminių užteršimo. Patalpose:

23.1. sienos turi būti lygios, šviesios, lengvai valomos bei dezinfekuojamos;

23.2. grindys turi būti lengvai valomos, dezinfekuojamos, lygios, su nutekėjimu į kanalizacijos šulinėlius;

23.3. lubos turi būti lygios, lengvai valomos;

23.4. įrenginiai ir inventorius, besiliečiantys su žaliavomis ir pieno gaminiais, turi būti pagaminti iš korozijai atsparių medžiagų, lengvai valomi ir dezinfekuojami;

23.5. turi būti įrengtas pakankamas natūralus arba dirbtinis apšvietimas;

23.6. turi būti priemonės darbo įrankiams, įrengimams ir inventoriui valyti bei dezinfekuoti;

23.7. turi būti tinkami įtaisai, apsaugantys nuo kenkėjų;

23.8. turi būti užtikrinamas nuotekų šalinimas, atitinkantis higienos reikalavimus;

23.9. jeigu reikia, turi būti įrengtos persirengimo patalpos su lygiomis, neperšlampamomis, plovimui atspariomis sienomis, grindimis, praustuvu, taip pat tualetai su nuskalaujamu vandeniu;

23.10. turi būti įrengta atskira vieta ar patalpa valymo ir priežiūros priemonėms laikyti;

23.11. turi būti įrengta atskira vieta ar patalpa cheminėms medžiagoms sandėliuoti;

23.12. turi būti šaldymo įrenginys, jeigu reikia, įrengta patalpa, kad būtų užtikrintas žaliavų ir pieno gaminių laikymas numatytoje temperatūroje;

23.13. turi būti pakankamas kiekis įrenginių su karštu ir šaltu arba sumaišytu iki reikiamos temperatūros tekančiu vandeniu rankoms plauti ir dezinfekuoti; prie praustuvų turi būti valymo, dezinfekavimo ir higieniško rankų sausinimo priemonių;

23.14. turi būti įrengta atskira vieta ar patalpa pieno produktams pakuoti ir fasuoti;

23.15. turi būti įrengta atskira vieta ar patalpa pakavimo ir fasavimo medžiagoms sandėliuoti.

24. Ūkyje turi būti pieno gaminių gamybos technologinio proceso aprašymas, receptūra. Turi būti tvarkoma pieno produktų apskaita, pildomi plovimo, dezinfekavimo, šaldymo įrenginio, patalpų temperatūrų, termiškai apdorojamo žalio pieno temperatūrų registracijos žurnalai.

25. Medžiagos ir gaminiai, besiliečiantys su maistu, privalo atitikti Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2006 m. gegužės 5 d. įsakymu Nr. V-371 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 16:2006 „Medžiagų ir gaminių, skirtų liestis su maistu, specialieji sveikatos saugos reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [58-2069](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.C7C0FC2234AE)), reikalavimus.

26. Gamybos patalpos turi būti aprūpintos geriamuoju vandeniu, atitinkančiu Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [79-3606](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.2099D15473C7)), reikalavimus.

**V. REIKALAVIMAI PARDAVIMUI**

27. Žaliu pienu leidžiama prekiauti:

27.1. tik tam tikslui įrengtose parduotuvėse arba maisto produktų atskiruose skyriuose bei turgaviečių specialiuose paviljonuose pilstant iš maisto produktams laikyti skirtos cisternos (talpyklos);

27.2. iš cisternų (talpyklų) tik reikalavimus atitinkančiose turgavietėse. Cisternoje (talpykloje) turi būti įrengtas čiaupas, stoginė, apsauganti cisterną (talpyklą) nuo saulės ir kritulių. Pardavimo metu pieno temperatūra negali būti aukštesnė kaip +6 ° C;

27.3. ūkyje tik specialiai įrengtoje, higienos reikalavimus atitinkančioje patalpoje.

28. Viešojo maitinimo įmonėms, darželiams, ligoninėms parduoti žalią pieną gali tik ūkiai, turintys leidimą pieno produktų gamybai ūkiuose ir jų pardavimui (toliau – leidimas) (Reikalavimų priedas).

Gamintojas atsako už taros plovimą ir dezinfekciją ir turi užtikrinti jos švarą, priežiūros procesus registruoti plovimo ir dezinfekcijos žurnale.

29. Pirkėjui prašant, žalias pienas gali būti jam atvežamas. Pardavėjas (gamintojas) turi sudaryti tinkamas žalio pieno transportavimo sąlygas, užtikrinti tinkamą cisternų (talpyklų) plovimą ir dezinfekciją.

30. Gamintojas savo ūkyje pagamintą žalią pieną gali parduoti tik paženklintą, supakuotą arba iš paženklintų ženklinimo etiketėmis cisternų (talpyklų). Ženklinimo etiketėje būtina nurodyti gamintojo vardą, pavardę / juridinio asmens teisinę formą ir pavadinimą, leidimo numerį, pieno laikymo sąlygas, melžimo laiką ir pateikti nuorodas „žalias pienas“ ir „vartoti tik virintą“. Pardavimo metu perpilant pieną į pirkėjo tarą, privaloma pateikti informaciją raštu nurodant gamintojo vardą, pavardę / juridinio asmens teisinę formą ir pavadinimą, pieno laikymo sąlygas, tinkamumo vartoti terminą su nuoroda „vartoti tik virintą“. Ši informacija gali būti surašyta pieno važtaraštyje.

31. Pieno gaminius leidžiama parduoti tik tam tikslui įrengtose pardavimo vietose, kurios atitinka higienos reikalavimus ir kuriose yra šaldymo įrenginys.

32. Pieno gaminiai turi būti supakuojami ar sufasuojami ir suženklinami iš karto juos pagaminus ūkyje. Ženklinimo etiketėje privalo būti nurodytas gamintojo vardas, pavardė / juridinio asmens teisinė forma ir pavadinimas, produkto pavadinimas, leidimo numeris, laikymo sąlygos, įrašas „tinka vartoti iki...“.

33. Pieno gaminiai turi būti atšaldyti ir laikomi ne aukštesnėje kaip +6 °C temperatūroje. Tinkamumo vartoti terminas – ne ilgesnis kaip 24 valandos po gamybos proceso pabaigos, jeigu nėra atliktų tyrimo rezultatų, įrodančių kitą tinkamumo vartoti terminą.

34. Pieno produktų transportavimo metu turi būti laikomasi higienos reikalavimų, temperatūros režimų, užtikrinančių saugų pieno produktų pristatymą.

35. Gamintojai, parduodantys pieno produktus tiesiogiai vartoti, turi tvarkyti pieno apskaitą (kiekvieno mėnesio) bei pieninių gyvulių kaitos apskaitą, saugoti šiuos bei kitus tiesioginį pardavimą įrodančius dokumentus 3 metus.

**VI. LEIDIMO IŠDAVIMO, KEITIMO TVARKA**

36. Pieno gamintojas teritorinei VMVT turi pateikti prašymą (laisvos formos) ir pažymą (laisvos formos), patvirtinančią, kad gamintojas yra įrengęs savo ūkyje pardavimo vietą arba jam suteikta pardavimo vieta mažmeninėje prekyvietėje, ir užtikrinančią atitinkamas sąlygas pieno produktų pardavimui.

37. Atsižvelgdamas į gamintojo prašymą, teritorinės VMVT pareigūnas įvertina ūkį ir užpildo Pieno supirkimo tvarkos aprašo, patvirtinto Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos direktoriaus 2006 m. birželio 27 d. įsakymu Nr. B1-401 „Dėl Pieno supirkimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ (Žin., 2006, Nr. [73-2810](https://www.e-tar.lt/portal/lt/legalAct/TAR.5D54F0543772)), 1 priedą „Pieno ūkio patikrinimo aktas“ ir paima reikalingus mėginius, kurie kartu su Mėginių paėmimo tirti aktu siunčiami į laboratoriją.

38. Išnagrinėjus mėginių tyrimų rezultatus ir atsižvelgus į Pieno ūkio patikrinimo aktą, teritorinės VMVT viršininko įsakymu išduodamas leidimas, kuriame nurodomi pieno produktų, kuriuos gamintojai ūkyje gali gaminti, pavadinimai, pardavimo vietos pavadinimas ir adresas. Išlaidas už leidimo išdavimą apmoka pieno gamintojas.

39. Kiekvienam gamintojui suteikiama teisė gaminti ir parduoti tik leidime nurodytus pieno produktus. Pasikeitus produktų asortimentui arba pardavimo vietai, gamintojas privalo kreiptis į teritorinę VMVT.

**VII. KONTROLĖS PRIEMONĖS**

40. Teritorinės VMVT privalo registruoti visus gamintojus, parduodančius pieno produktus tiesiogiai vartotojams, ir sąrašus pateikti įgaliotajai laboratorijai nurodant gamintojo vardą, pavardę / juridinio asmens teisinę formą ir pavadinimą, adresą ir gyvulių laikymo vietos kodą.

41. Teritorinės VMVT 2–3 kartus per metus atlieka patikrinimus ūkio gamybos patalpose, kad nustatytų, kaip laikomasi higienos, sanitarijos reikalavimų, koks laboratorinių tyrimų dažnumas, kokia gyvulių sveikata, ar atliekama duomenų registracija, ar vykdoma pieno produktų apskaita.

42. Teritorinės VMVT, nustačiusios sanitarijos, higienos pažeidimus ūkiuose bei gavusios pieno produktų laboratorinių tyrimų rezultatus, neatitinkančius teisės aktų reikalavimų, taiko atitinkamas poveikio priemones.

43. Nustačius teisės aktų pažeidimus, leidimas teritorinės VMVT viršininko įsakymu neišduodamas, išduoto leidimo galiojimas sustabdomas, kol bus pašalinti nustatyti trūkumai, arba panaikinamas.

44. Jeigu pažeidimai nustatomi pakartotinai arba ūkis per nustatytą terminą nepašalina nurodytų trūkumų, išduotas leidimas teritorinės VMVT viršininko įsakymu panaikinamas.

45. Teritorinė VMVT, sustabdžiusi arba panaikinusi leidimo galiojimą, privalo nedelsdama informuoti visas pardavimo vietas, nurodytas leidime, ir visas teritorines VMVT, kurių teritorijoje gamintojas vykdo prekybą, ir įgaliotąją laboratoriją.

46. Norint atnaujinti sustabdyto leidimo galiojimą, gamintojas privalo teritorinei VMVT pateikti raštišką prašymą dėl leidimo galiojimo atnaujinimo, nurodyti, kad nustatyti pažeidimai pašalinti, ir pateikti žalio pieno sudėties ir kokybės tyrimų rezultatų protokolus. Atlikus ūkio patikrinimą ir išanalizavus pateiktus dokumentus, teritorinės VMVT viršininko įsakymu atnaujinamas leidimas.

**VIII. ATSAKOMYBĖ**

47. Už gaminamų ir parduodamų pieno produktų kokybę, saugą ir teisingą informacijos pateikimą atsako gamintojas.

48. Gamintojas, pardavęs nesaugius pieno produktus, atsako Lietuvos Respublikos įstatymų nustatyta tvarka.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Reikalavimų pieno produktų gamybai ūkiuose ir jų pardavimui

priedas

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **VALSTYBINĖ MAISTO IR VETERINARIJOS TARNYBA**

(apskrities, miesto, rajono)

**LEIDIMAS
PIENO PRODUKTŲ GAMYBAI ŪKIUOSE IR JŲ PARDAVIMUI**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Nr. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(data)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(vieta)

\_

(fizinio asmens vardas pavardė / juridinio asmens teisinė forma ir pavadinimas)

\_

(adresas)

\_

(gyvulių laikymo vietos kodas)

Karvių, avių, ožkų skaičius

\_ **valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos viršininko**

**200\_ m. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ mėn. \_\_\_\_\_ d. įsakymu Nr. leidžiama**

**gaminti** pieno produktą (-us)

(nurodyti pavadinimą (-us)

**ir parduoti**

(nurodyti pardavimo vietos (-ų) pavadinimą (-us) ir adresą (-us)

\_

\_

Viršininkas \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(parašas) (vardas, pavardė)

A.V.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_