



**LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO
MINISTRAS**

**ĮSAKYMAS
DĖL ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO 2008 M. BIRŽELIO 4 D. ĮSAKYMO NR. 3D-308 „DĖL
IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO PRODUKTŲ SPECIFIKACIJŲ“
PAKEITIMO**

2015 m. rugsėjo 17 d. Nr. 3D-696
Vilnius

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

**„LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO
MINISTRAS**

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

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

t v i r t i n u pridedamas:

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų bičių produktų ir jų mišinių specifikaciją.
2. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų grūdų, taip pat jų perdirbtų produktų ir duonos, pyrago bei miltinės konditerijos kepinų specifikaciją.
3. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų kombinuotųjų pašarų specifikaciją.

4. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos mėsos ir jos gaminių specifikaciją.
 5. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos paukštienos specifikaciją.
 6. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminto pieno ir jo gaminių specifikaciją.
 7. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikaciją.
 8. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų vištų dedeklių kiaušinių specifikaciją.
 9. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų cukrinės konditerijos ir šokolado gaminių specifikaciją.
 10. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos giros specifikaciją.“
2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2015 m. lapkričio 1 d.

Žemės ūkio ministrė

Virginija Baltraitienė

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

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

(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2015 m. rugsėjo 17 d. įsakymo Nr. 3D-696

redakcija)

PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTŲ BIČIŲ PRODUKTŲ IR JŲ MIŠINIŲ SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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

II. BITYNO VIETOS, BIČIŲ GANYKLOS IR PRODUKTŲ GAMYBOS, LAIKYMO, FASAVIMO IR TIEKIMO RINKAI REIKALAVIMAI

3. Bendrieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.

3.2.	Produkto gamybos reikalavimai	NKP gamybos procesas turi būti atskirtas laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų. Visi gamybos etapai (nuo augalų, iš kurių bitės renka žaliavą bičių produktams, iki galutinio Produkto) turi vykti tame pačiame regione ir gamintojas privalo tai įrodyti dokumentais. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.3.	Produktų tiekimas rinkai	Rinkai patiekiami Produktai turi būti supakuoti ir paženklinti pagal Taisyklių reikalavimus. Laikant ar vežant nesupakuotus Produktus, jie atskiriami nuo įprastinės gamybos būdu pagamintų produktų.
3.4.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip kartą per metus būtina atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.5.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti.

4. Specialieji reikalavimai:

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

4.1.5.	Įrenginių paruošimo reikalavimai	Įrenginiai plaunami karštu vandeniu, dezinfekuojami verdančio vandens garais. Jeigu NKP ir įprastiniai produktai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš 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.
4.1.6.	Atstumas nuo genetiškai modifikuotų augalų pasėlių	Medunešio metu bitynas turi būti laikomas ne arčiau kaip 5 km nuo genetiškai modifikuotų augalų pasėlių.
4.1.7.	Bičių maitinimo reikalavimai	Maitinti bičių šeimas pavasarį ne medumi galima iki tol, kol pražysta kaulavaisiniai augalai. Draudžiama bičių šeimas maitinti įvairių pavidalų cukraus sirupais ar papildais medunešio metu. Jei bičių šeimos yra maitinamos, maitinimai turi būti registruojami, nurodant maitinimo datą, naudotą maistą bei kaulavaisių žydėjimo pradžią.
4.1.8.	Kovos su bičių ligomis priemonės	Leidžiama naudoti tik biologines (zootechnines) priemones ir (ar) skruzdžių, oksalo, citrinų ir pieno rūgštį.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti ne mažiau kaip 1/5 trumpesnis, nei rinkoje esančių panašių produktų.
4.2.2.	5- -furfurolo (HMF) kiekis meduje	Ne daugiau kaip 15 hidroksimetil mg kilograme medaus. Tyrimui mėginius ima sertifikavimo įstaiga iš pavasarinio ir (ar) rudeninio medaus. Jeigu tokio medaus mėginius jau yra paėmusi ir ištyrusi kontrolės įstaiga – sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi.
4.2.3.	Medaus diastazės aktyvumas	Ne mažiau kaip 12,3 Gotės vienetų. Tyrimui mėginius ima sertifikavimo įstaiga iš pavasarinio ir (ar) rudeninio medaus. Jeigu tokio medaus mėginius jau yra paėmusi ir ištyrusi kontrolės įstaiga – sertifikavimo įstaiga jais vadovaujasi.

4.2.4.	Terminio apdorojimo reikalavimai	Draudžiama medų apdoroti termiškai. Žiedadulkės (vienos dienos ėmimo) ir bičių duona turi būti išdžiovintos iki 8 proc. drėgnumo, ne aukštesnėje kaip 40 °C temperatūroje.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Bityno teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Bioįvairovės gausinimas	Bityno teritorijoje ir (arba) bityno savininko žemės ūkio valdoje turi būti sudarytos palankios sąlygos bioįvairovei atliekant bent vieną šių darbų: kamanių, ežių ar lapkirčių bičių gausinimą, apsaugojimą nuo skruzdėlių nenaikinant skruzdėlynų, dalyvauti bent vienoje iš Lietuvos kaimo plėtros priemonės „Agrarinės aplinkosaugos išmokos“ programų / veiklų, veiklą pagal galimybes vykdyti Lietuvos Respublikos saugomose teritorijose (gamtiniuose rezervatuose, draustiniuose, nacionaliniuose ar regioniniuose parkuose, biosferos rezervatuose).

III. MIŠINIŲ GAMYBOS, LAIKYMO, FASAVIMO IR TIEKIMO RINKAI REIKALAVIMAI

5. Bendrieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Mišinių gamybos reikalavimai	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione ir gamintojas privalo tai įrodyti dokumentais. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos. Gamybos procesas turi būti atskirtas laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų.
5.3.	Žaliavos mišiniams	Mišinių gamyboje turi būti naudojama ne mažiau kaip 90 proc. pagal Taisykles sertifikuotų žaliavų. Tai būtina įrodyti dokumentais.
5.4.	Sertifikuotų ir nesertifikuotų žaliavų naudojimas	Mišinių gamyboje kaip sudėtinės dalis draudžiama naudoti tos pačios rūšies sertifikuotą pagal Taisykles ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
5.5.	Įrenginių paruošimo reikalavimai	Jeigu NKP ir įprastiniai mišiniai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradėdant gaminti NKP srovinėse linijose, jas reikia išplauti karštu vandeniu arba bent išvalyti vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.
5.6.	Mišinių sandėliavimas	Mišinius būtina laikyti atskirai nuo įprastinių produktų (atskirose patalpose arba bent jau atskiruose paženklinuose patalpos sektoriuose).
5.7.	Mišinių tiekimas rinkai	Mišiniai rinkai turi būti tiekiami uždaroje fasuotėse ir paženklininti pagal Taisyklių reikalavimus. Laikant bei vežant nesupakuotus mišinius, jie turi būti atskirti nuo įprastinės gamybos būdu pagamintų produktų.
5.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip kartą per metus gamintojas privalo atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
5.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

6. Specialieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Mišinių sudėtis pagal žiedadulkių kilmę	Mišiniuose turi būti ne mažiau kaip 99 proc. žiedadulkių tų augalų rūšių, kurios auga regione, kurio plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos, skaičiuojant nuo bendro mišinyje esančio žiedadulkių kiekio. Reikalavimo įvykdymas tikrinamas tik kilus įtarimui dėl mišinių falsifikavimo.
6.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
6.1.3.	Medaus, žiedadulkių ir bičių duonos mišinių laikymo tara	Pagaminta iš nerūdijančio plieno ir sandariai uždaroma.
6.1.4.	Bičių pienelio su kitais bičių produktais mišinių laikymo tara	Pagaminta iš stiklo ir sandariai uždaroma.
6.1.5.	Medaus, žiedadulkių, bičių duonos ir bičių pienelio mišinių fasavimo indai	Nauji, pagaminti iš stiklo ir sandariai uždaromi.
6.1.6.	Maisto priedų naudojimas	Draudžiama naudoti maisto priedus
6.1.7.	Įrenginių plovimo reikalavimai	Įrenginiai plaunami karštu vandeniu, dezinfekuojami verdančio vandens garais.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Mišinio tinkamumo vartoti terminas	Mišinių tinkamumo vartoti terminas turi būti ne mažiau kaip 1/5 trumpesnis, nei rinkoje esančių panašių produktų.
6.2.2.	Mišinio maišymo būdų parinkimas	Gamyboje leidžiama naudoti mechaninius procesus. Draudžiama apdoroti mišinius aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.

6.2.3.	Mišinio ekstrakcijos būdai	Ekstrakcija atliekama tik vandeniu, etanoliu (rektifikuotu spiritu), aliejumi.
6.2.4.	Mišinio terminis apdorojimas	Termiškai apdoroti mišinius draudžiama.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

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

(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2015 m. rugsėjo 17 d. įsakymo Nr. 3D-696

redakcija)

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

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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

II. PIRMINĖS GRŪDŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji pirminės grūdų gamybos reikalavimai:

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

3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su Pagal Nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Pirminės gamybos vietos reikalavimai	Grūdų pirminės gamybos procesas turi būti atskirtas laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų tos pačios rūšies produktų. Tame pačiame ūkyje įprastiniu būdu negalima auginti tos pačios javų veislės arba veislės, kurios negalima lengvai atskirti nuo NKP, išskyrus atvejus, kai, suderinus su sertifikuojančia įstaiga, ši tos pačios rūšies produkcija auginama ūkyje, kuris yra skirtas mokslo ir mokymo įstaigai žemės ūkio tyrimams ar mokymui atlikti. Visi grūdų gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.3.	Grūdų sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma atskira jų apskaita.
3.4.	Grūdų tiekimas rinkai	Grūdai rinkai turi būti tiekiami supakuoti ir paženklinti pagal Taisyklių reikalavimus.
3.5.	Vietinių veislių naudojimas	Naudojamos javų veislės, įtrauktos į kasmet Lietuvos valstybinio augalų veislių tyrimo centro tvirtinamą Nacionalinį augalų veislių sąrašą. Sėklos turi būti iš savo ūkio arba įsigytos iš registruotų sėklininkystės ūkių, turinčių sėklos sertifikatus.
3.6.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.7.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji pirminės grūdų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Genetiškai modifikuotų	Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotas sėklas.

	organizmų naudojimas	
4.1.2.	Mikroelementų trąšų naudojimas	Mikroelementų trąšos gali būti naudojamos tik tais atvejais, kai vadovaujantis mokslškai pagrįstomis augalininkystės technologijomis, rekomendacijomis ir (arba) laboratorinių tyrimų rezultatais įrodyta, kad dirvožemyje arba auginamoje kultūroje jų nepakanka.
4.1.3.	Sėjomainos reikalavimai	Auginant javus turi būti sudaryta sėjomaina ir jos laikomasi. Javai (migliniai augalai) toje pačioje vietoje gali būti sėjami ne ilgiau kaip 2 metus iš eilės. Kiti augalai (dviskilčiai, pupiniai, bastutiniai) tame lauke po javų sėjami ne mažiau nei vienerius metus.
4.1.4.	Augalų apsaugos produktų naudojimas	Draudžiama pasėlių apsaugai naudoti augimo reguliatorius ir labai nuodingus (etiketėje ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T+“) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) augalų apsaugos produktus. Augalų apsaugos produktus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, pasėliams galima naudoti ne daugiau kaip 2 kartus per vegetaciją, išskyrus tuos, kurie nustatyta tvarka leidžiami naudoti ekologiniuose ūkiuose. Pasėlių apsaugai panaudojus augalų apsaugos produktus, nuimti derlių ir tiekti jį rinkai galima tik praėjus ne mažiau kaip 2/3 ilgesniam išlaukos laikotarpiui nei nurodyta augalų apsaugos produktų techninėje dokumentacijoje.
4.1.5.	Plovimo, dezinfekavimo, dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik priėdė nurodytos medžiagos. Vabzdžiams ir kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos tik maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Grūdų kokybės reikalavimai	Tiekiami rinkai ar perdirbti grūdai turi būti be jaučiamo pelėsių kvapo ir be vizualiai matomų skalsių, mineralinių priemaišų, kūlėtų grūdų bei Fusarium, Penicillium ir (arba) kitų genčių pelėsinų grybų pažeistų grūdų (papilkėjusių, balkšvų, lengvų, susiraukšlėjusių, su oranžinėmis dėmėmis).

		Mikotoksinų likučių koncentracija derliuje nustatoma ne rečiau kaip vieną kartą per metus ir turi būti bent 20 proc. mažesnė, nei nurodyta 2006 m. gruodžio 19 d. Komisijos reglamente (EB) Nr. 1881/2006, nustatančiame didžiausias leistinas tam tikrų teršalų maisto produktuose koncentracijas (OL 2006, L 364, p. 5), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. balandžio 30 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2015/704 (OL 2015 L 113 p. 27). Mėginius tyrimui ima sertifikavimo įstaiga.
4.2.2.	Grūdų pirminio tvarkymo procesų parinkimas	Grūdams tvarkyti leidžiama naudoti mechaninius procesus. Draudžiama grūdus apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus.
4.2.3.	Grūdų laikymas ir džiovinimas	Laikomų grūdų drėgnis turi būti ne didesnis kaip 13,5 proc. (masės procentais). Jeigu grūdų drėgnis viršija 13,5 proc., jie turi būti džiovinami. Džiovinant turi būti nuolat stebima grūdų temperatūra. Kviečių ir kukurūzų, skirtų krakmolui ir sirupui gaminti, įkaitimo temperatūra džiovavimo metu neturi viršyti 45 °C, kukurūzų, skirtų maisto koncentratams gaminti, – 30 °C, kitų rūšių grūdų – 50 °C.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Laukų pakraščiai turi būti nušienauti bent 2 kartus per javų vegetacijos periodą, kad piktžolės nesubrandintų sėklų. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Dirvožemio analizė	Kas trejus metus pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos augalininkystės produkcijos auginimo laukuose turi būti atliekami dirvožemio tyrimai, kurių metu nustatomas mineralinio azoto, organinės medžiagos (humuso), judriojo fosforo, kalio kiekis bei rūgštingumas, esantis 0–60 cm dirvožemio sluoksnyje. Kiekvienais metais, prieš tręšiant javus, turi būti nustatomas mineralinio azoto kiekis, esantis 0–60 cm dirvožemio sluoksnyje tuose laukuose, kuriuose praėjusiais metais buvo auginamos ne pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės

		sistemą pagamintos augalininkystės kultūros.
4.3.3.	Tręšimo planas	Kiekvienais metais, jei laukai tręšiami, turi būti sudaromas ir vykdomas tręšimo planas. Atsižvelgiant į augalų ir dirvožemio savybes, priešsėlį, apskaičiuojamas kiekvienam laukui ar lauko daliai maistinių makromedžiagų poreikis ir parenkama kiekvienam laukui ar lauko daliai trąšų rūšis, forma, norma, tręšimo laikas ir būdas.
4.3.4.	Duomenų registravimas	Ūkio subjektai, naudojantys trąšas, turi pildyti trąšų naudojimo apskaitos žurnalą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. gegužės 6 d. įsakymu Nr. 3D-354 „Dėl Trąšų saugojimo, naudojimo ir apskaitos kontrolės pirminėje pašarų gamyboje aprašo patvirtinimo“.

III. GRŪDŲ PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

5. Bendrieji perdirbtų produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Grūdinės žaliavos naudojimo reikalavimai	Perdirbtų produktų gamyboje žaliavos, sertifikuotos pagal Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, turi sudaryti ne mažiau kaip 90 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais. Perdirbtų produktų gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal Taisykles ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles) ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
5.3.	Gamybos vietos reikalavimai	Visi perdirbtų produktų gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
5.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas perdirbtų produktų gamybos grandinės atsekamumas, nustatant ryšį tarp atskirų maisto grandinės

		dalių.
5.5.	Įrenginių paruošimo reikalavimai	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradėdant perdirbti NKP, įrenginius reikia išplauti 6.1.3 papunktyje nurodytu būdu arba išvalyti bent vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.
5.6.	Perdirbtų produktų sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba atskirame patalpos sektoriuje ar aruode, tvarkoma atskira jų apskaita.
5.7.	Perdirbtų produktų tiekimas rinkai	Perdirbti produktai rinkai patiekiami sufasuoti uždaroje fasuotėse ir paženklininti pagal Taisyklių reikalavimus.
5.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
5.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

6. Specialieji perdirbtų produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Gamybai naudojamos sudedamosios dalys ir maisto priedai	Gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės gamybos sudedamosios dalys. Ne vietinės kilmės sudedamosios dalys naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione (regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.). Maisto priedų naudoti negalima.
6.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
6.1.3.	Įrenginių valymo reikalavimai	Įrenginiai valomi naudojant vakuuminius dulkių siurblius ir kitas sausojo valymo priemones su sąlyga, kad nebūtų viršijamas leidžiamas mikrobino užterštumo lygis. Esant

		būtinumui, įrenginiams plauti ar dezinfekuoti leidžiama naudoti šios specifikacijos priede nurodytas medžiagas.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Perdirbtų produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 trumpesnis nei įprastinėmis sąlygomis pagamintų tos grupės produktų.
6.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Produktą perdirbti leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus. Draudžiama perdirbtą produktą apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
6.2.3.	Perdirbtų produktų maistingumo ženklavimas	Perdirbtiems produktams privalomas maistingumo ženklavimas.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta, šiukšlės turi būti uždaroje talpyklose, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

IV. KEPINIŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI

7. Bendrieji kepinų gamybos reikalavimai:

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

7.2.	Žaliavos naudojimo reikalavimai	Kepinių gamyboje žaliavos, sertifikuotos pagal Taisyklės arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, turi sudaryti ne mažiau kaip 90 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais. Kepinių gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal Taisyklės ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisyklės) ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
7.3.	Gamybos vietos reikalavimai	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
7.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas kepinių gamybos grandinės atsekamumas, nustatant ryšį tarp atskirų maisto grandinės dalių.
7.5.	Įrenginių paruošimo reikalavimai	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradėdant perdirbti NKP, įrenginius reikia išplauti arba išvalyti bent vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.
7.6.	Kepinių sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma jų apskaita.
7.7.	Kepinių tiekimas rinkai	Kepiniai rinkai patiekiami supakuoti ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus.
7.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
7.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

8. Specialieji duonos ir pyrago kepinų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
8.1.	NATŪRALUMAS	
8.1.1.	Gamybai naudojamos sudedamosios dalys ir maisto priedai	Duonos ir pyrago kepiniai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės gamybos sudedamosios dalys. Ne vietinės kilmės sudedamosios dalys naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione (regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.). Maisto priedus naudoti draudžiama.
8.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
8.1.3.	Plovimo, dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms, įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik specifikacijos priede išvardytos medžiagos.
8.2.	MAISTINGUMAS	
8.2.1.	Duonos ir pyrago kepinų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 trumpesnis nei įprastinėmis sąlygomis pagamintų tos grupės produktų.
8.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Duonos ir pyrago kepinų gamybai leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus; rekomenduojama taikyti tradicinius gamybos būdus, pvz., su natūraliais raugais arba įmaišais. Draudžiama duonos ir pyrago kepinus apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
8.2.3.	Juoduotos druskos naudojimas	Duonos ir pyrago kepinų gamybai turi būti naudojama tik juoduotoji druska, turinti 20–40 mg/kg jodo.
8.2.4.	Maistinė vertė	Duona ir pyrago kepiniai turi atitikti vieną ar kelis iš šių reikalavimų:
8.2.4.1.	Skaidulinės medžiagos	100 g duonos ar pyrago kepinio yra ne mažiau kaip 3 g natūralių skaidulinių medžiagų.
8.2.4.2.	Valgomoji druska	Duonos ir pyrago kepinio gamybai valgomosios druskos naudojama ne daugiau kaip 1,5 proc. miltų masės.
8.2.4.3.	Cukrus	Duonos saldumas gaunamas natūraliai, plikinio cukrinimo

		metu, nenaudojant cukraus ar kitų saldinimo medžiagų (pvz., marmelado) priedų.
8.2.5.	Duonos ir pyrago kepinių maistingumo ženklavimas	Duonos ir pyrago kepiniams privalomas maistingumo ženklavimas.
8.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
8.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
8.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

9. Specialieji miltinės konditerijos kepinių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
9.1.	NATŪRALUMAS	
9.1.1.	Gamybai naudojamos sudedamosios dalys ir maisto priedai	Miltinės konditerijos kepiniai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės gamybos sudedamosios dalys. Ne vietinės kilmės sudedamosios dalys naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione. Maisto priedų, išskyrus tešlos kildymo medžiagas, naudoti negalima.
9.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
9.1.3.	Plovimo, dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms ir įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik specifikacijos priede išvardytos medžiagos.
9.2.	MAISTINGUMAS	
9.2.1.	Miltinės konditerijos kepinių tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 trumpesnis nei įprastinėmis sąlygomis pagamintų tos grupės produktų.
9.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus; rekomenduojama taikyti tradicinius gamybos būdus. Draudžiama miltinės konditerijos kepinius apdoroti

		jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
9.2.3.	Energinė vertė	Miltinės konditerijos kepinų gamybai naudojama bent 10 proc. mažiau cukraus nei gaminant tos grupės produktus įprastinėmis sąlygomis.
9.2.4.	Miltinės konditerijos kepinų maistingumo ženklavimas	Miltinės konditerijos kepinams privalomas maistingumo ženklavimas.
9.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
9.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
9.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

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

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

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

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

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2015 m. rugsėjo 17 d. įsakymo Nr. 3D-696
redakcija)

PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTŲ KOMBINUOTŲJŲ PAŠARŲ SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų kombinuotųjų pašarų specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkio subjektams, gaminantiems, tiekiantiems rinkai ar naudojantiems kombinuotuosius pašarus ar lesalus ir kiaulėms, galvijams ir paukščiams, auginamiems Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisyklės), nustatyta tvarka, šerti skirtus pašarų papildus (toliau – Pašarai), taip pat įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius Pašarų ir papildų gamybos reikalavimus.

II. PAŠARŲ GAMYBOS, TIEKIMO RINKAI IR NAUDOJIMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktams (toliau – NKP) skirta Pašarų gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Reikalavimai Pašarų gamintojui	Subjektai, gaminantys, tiekiantys ar naudojantys Pašarus ar pašarines žaliavas, turi būti patvirtinti ir (ar) įregistruoti Ūkio

		subjektų, kurie verčiasi pašarų veikla, įregistravimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. gruodžio 30 d. įsakymu Nr. 3D-607 „Dėl ūkio subjektų, kurie verčiasi pašarų veikla, įregistravimo“, nustatyta tvarka.
3.3.	Žaliavų kilmės reikalavimai	Gyvūnų grupei skirtų pašarų gamybai ne mažiau kaip 70 proc. žaliavų turi būti išauginta ir perdirbta tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.4.	Pašarų tiekimo rinkai reikalavimai	Pašarai turi atitikti 2009 m. liepos 13 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 767/2009 dėl pašarų tiekimo rinkai ir naudojimo, iš dalies keičiančio Reglamentą (EB) Nr. 1831/2003 ir panaikinančio Direktyvas 79/373/EEB, 80/511/EEB, 82/471/EEB, 83/228/EB, 93/74/EEB, 93/113/EB, 96/25/EB bei Sprendimą 2004/217/EB (OL 2009 L 229, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2010 m. spalio 20 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 939/2010 (OL 2010 L 277, p. 4), bei Taisyklių reikalavimus. Tiek pašarų gamintojas, tiek jų pirkėjas turi tvarkyti žaliavų bei Pašarų pirkimo/pardavimo apskaitą, kad būtų galima užtikrinti jų atsekamumą.
3.5.	Pašarų sandėliavimo reikalavimai	Pašarai turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių pašarų, atskirose patalpose arba bent atskirame paženklintame patalpos sektoriuje. Visi subjektai, užsiimančys pašarų ūkio veikla, turi tvarkyti apskaitą, kurioje nurodyti duomenys, užtikrinantys Pašaro atsekamumą.
3.6.	Patalpų priežiūros reikalavimai	Įmonės patalpų dezinfekcijai leidžiama naudoti tik medžiagas, išvardytas šios specifikacijos 1 priede.
3.7.	Kenkėjų naikinimo reikalavimai	Vabzdžiams ir kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
3.8.	Įrenginių priežiūros reikalavimai	Jeigu Pašarai perdirbami tais pačiais įrenginiais kaip ir įprastiniai, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant Pašarų gamybą, įrenginiai turi būti išvalomi mechanškai, sausuoju būdu arba bent vienu ciklu NKP pašarams skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP

		Pašarai. Esant būtinumui, įrenginius plauti ir dezinfekuoti leidžiama šios specifikacijos 1 priede išvardytomis medžiagomis.
--	--	--

4. Specialieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Žaliavų apdorojimo reikalavimai	Draudžiama Pašarų žaliavas apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus. Leidžiama naudoti tik Europos Sąjungos įteisintus, natūralios kilmės detoksikuojančius preparatus.
4.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Gaminant Pašarus ir jų priedus draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų arba turinčias genetiškai modifikuotų organizmų.
4.1.3.	Pašarų priedų naudojimo reikalavimai	Pašarų gamybai galima naudoti tik maistinius (vitaminai, mikroelementai, aminorūgštys) ir zootechninius (fermentai, probiotikai, prebiotikai, fitabiotikai) pašarų priedus, palankiai veikiančius sveikų gyvūnų produktyvumą ar aplinką. Paukščių sveikatai stiprinti gali būti naudojami kokcidiostatai. Pašarai turi būti paruošti be augimą skatinančių priedų.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Pašarų gamybos reikalavimai	Pašarai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą, skirtą konkrečiai gyvūnų bei tos rūšies gyvūnų amžiaus grupei. Draudžiama naudoti gyvūninius produktus ir žaliavas, išskyrus išvardytas šios specifikacijos 2 priede. Įvairių rūšių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.
4.2.2.	Pašarų žaliavų reikalavimai	Grūdų drėgnis neturi viršyti 14 proc. Fuzariozinių ir sugedusių grūdų, skalsių, kūlių priemaišų, kenksmingųjų augalų sėklų kiekis grūduose neturi viršyti „Supirkimo ir tiekimo reikalavimai“ grupės standartuose nurodytų maksimalių leistinų dydžių.

4.2.3.	Pašarų šviežumas	Pašarų tinkamumo naudoti terminas bent 1/5 trumpesnis, nei nustatytas tai pašarų grupei, gaminant įprastiniu būdu.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Gamybos atliekų panaudojimas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto
kokybės sistemą pagamintų kombinuotųjų
pašarų specifikacijos

1 priedas

MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŲ AR INDUS

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

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

PAŠARŲ GAMYBAI LEISTINI NAUDOTI GYVŪNINIAI PRODUKTAI IR GAMINIAI

Gaminant Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintiems produktams skirtus pašarus ir papildus, leidžiama naudoti tik šiuos gyvūninės kilmės produktus ir gaminius:

1. Pienas ir jo produktai: pienas, pieno milteliai, nugriebtas pienas, nugriebto pieno milteliai, pasukos, pasukų milteliai, išrūgos, išrūgų milteliai, išrūgų milteliai su nedideliu cukraus kiekiu, išrūgų baltyminiai milteliai (išgauti fiziškai apdirbant), kazeino milteliai ir pieno cukraus milteliai.
 2. Kiaušiniai ir jų gaminiai, skirti paukščių pašarui.
-

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2015 m. rugsėjo 17 d. įsakymo Nr. 3D-696
redakcija)

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

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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

II. GYVULIŲ AUGINIMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji gyvulių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau –NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Gyvulių auginimas, pašarų gamyba	NKP skirtų gyvulių auginimas (nuo gimimo pagal įrašus kilmės knygoje) ir pašarų gamyba turi būti atskirta nuo įprastinės gamybos

		būdu auginamų gyvulių ir gaminamų pašarų viso gamybos proceso metu. Ūkyje, gaminančiame ir tiekiančiame rinkai NKP, įprastinės gamybos būdu gali būti auginami tik kitų nei pagal šią specifikaciją auginamų rūšių gyvuliai. Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
3.3.	Pašarų reikalavimai	Įsigijami kombinuotieji pašarai turi būti sertifikuoti pagal Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų kombinuotųjų pašarų specifikaciją 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“. Savo ūkyje gaminami kombinuotieji pašarai turi atitikti Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų kombinuotųjų pašarų specifikacijos 3.3, 3.5, 3.8, 4.1.1–4.1.3 ir 4.2.1 papunkčių reikalavimus. Ne mažiau kaip 70 proc. žaliųjų ir konservuotų pašarų turi būti išauginta savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginama pašarams skirta NKP ar ekologinė produkcija. Tiek pašarų gamintojas, tiek jų pirkėjas turi tvarkyti pašarų pirkimo/pardavimo apskaitą, kad būtų galima užtikrinti atsekamumą.
3.4.	Gyvulių veislės	Naudojamos mėsinių gyvulių ar antros eilės jų mišrūnų veislės.
3.5.	Gyvulių auginimo ir laikymo reikalavimai	Galvijų tankis ūkyje neturi būti didesnis kaip 1,4 sutartinio gyvulio 1 ha žemės ūkio naudmenų. Penint uždarose patalpose, garde turi būti ne daugiau kaip 20 galvijų ir vienam galvijui ne mažiau kaip 4 kv. m grindų ploto. Penimų kiaulių garde turi būti ne daugiau kaip 25 vnt. Grindų plotas vienai penimai kiaulei iki 100 kg turi būti 1,4 kv. m, o daugiau kaip 100 kg kiaulei – 2 kv. m.
3.6.	Gyvūnų gerovės reikalavimai	Šiltuoju metų laikotarpiu kuo ilgiau, bet ne trumpiau nei 150 dienų per metus, galvijai turi būti laikomi lauke. Žurnale turi būti įrašoma ganymo trukmė. Gyvuliai turi būti nuolat aprūpinti vandeniu, esant karštam orui

		būtina sudaryti sąlygas pasislėpti pavėsyje. Tvartuose turi būti įrengta ventiliacija ir natūralus apšvietimas. Laikant gyvulius storo kraiko tvartuose, jis turi būti kas dieną pakreiktas sausu kraiku.
3.7.	Gyvulių atsekamumas	Ūkyje turi būti pildomas gyvulių apskaitos žurnalas, kurį sertifikavimo įstaiga galėtų patikrinti bet kuriuo metu. Žurnale turi būti pateikiama išsami bandos arba pulko tvarkymo sistema ir nurodoma tokia informacija: – pagal rūšis apie gyvūnus, atvykstančius į ūkį: kilmė ir atvykimo data, tapatybės nustatymo žyma ir veterinarinės tarnybos įrašas, – apie gyvūnus, išvežamus iš ūkio: amžius, kiekis vienetais, masė, jei skerdziami, tapatybės nustatymo žyma ir paskirties vieta.
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji gyvulių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Pašarų konservavimo reikalavimai	Gaminant silosą naudojami biologiniai silosavimo priedai (inokuliantai), natrio ir kalio chloridas. Esant nepalankioms oro sąlygoms tinkamam rūgimui, žaliams pašarams konservuoti gali būti naudojamos pieno, skruzdžių, propiono ir acto rūgštys.
4.1.2.	Toksiškų pesticidų augalų apsaugai naudojimas	Draudžiama augalų, naudojamų gyvulių pašarui, apsaugai naudoti labai nuodingus (etiketėje ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T⁺“) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) pesticidus. Pesticidus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, galima naudoti ne dažniau kaip 2 kartus per vegetaciją, išskyrus ekologiniuose ūkiuose nustatyta tvarka leidžiamus naudoti pesticidus.

4.1.3.	Gyvulių veterinarinės priežiūros reikalavimai	Gydant gyvulius, leidžiama naudoti tik Lietuvos Respublikoje registruotus ir veterinarijos gydytojo išrašytus veterinarinius vaistus. Po gydymo veterinariniais vaistais jų išlaukos laikotarpis iki skerdimo turi būti bent 2/3 ilgesnis už rekomenduojamą tam preparatui. Nepažeidžiant šio reikalavimo, ne mažiau kaip 10 dienų iki skerdimo gyvuliai negali būti gydomi veterinariniais vaistais.
4.1.4.	Auginimo trukmė	Gyvulių auginimo trukmė: bekonų – ne trumpesnė nei 7 mėnesių; galvijų – ne ilgesnė nei 22 mėnesiai, išskyrus nurodytuosius 2007 m. birželio 11 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 700/2007 dėl prekybos dvylikos mėnesių ir jaunesnių galvijų mėsa (OL 2007 L 161, p. 1).
4.1.5.	Plovimo, dezinfekavimo ir dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms, aptvarams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik 1 priede nurodytos medžiagos. Vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Pašarų sudėtis	Penėjimo laikotarpiu galvijų davinyje stambieji ir 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.
4.2.2.	Pašarų sudėtis ganykliniu laikotarpiu	Ganykliniu laikotarpiu žalieji pašarai galvijams turi sudaryti ne mažiau kaip 80 proc., o kombinuotieji pašarai – ne daugiau kaip 20 proc. raciono energinės vertės.
4.3. APLINKOS TAUSOJIMAS		
4.3.1.	Ūkio/įmonės tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais. Organinės gamybos atliekos, netinkamos gyvuliams šerti, turi būti

		kompostuojamos.
4.3.3.	Azoto kiekio ribojimas ganyklose, pievose	Per metus į dirvą patenkančio bendro azoto (tręšiant mėšlu, mineralinėmis trąšomis, ganant gyvulius) kiekis neturi viršyti 140 kg vienam hektarui.

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

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Gyvulių skerdimo, skerdenų sudalijimo ir (ar) išpjaustymo reikalavimai	NKP skirtų gyvulių skerdimas, skerdenų apdorojimas, sudalijimas ir (ar) išpjaustymas viso gamybos proceso metu turi būti vykdomas atskirai laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu skerdžiamų ir apdorojamų gyvulių. Gyvulių skerdimas, skerdenų apdorojimas, sudalijimas ir (ar) išpjaustymas turi būti atliekamas tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
5.3.	Gyvulių patikra prieš skerdimą	Veterinarijos gydytojas patikrina atvežtų skersti gyvulių sveikatos būklės dokumentus, tapatybę, apžiūri gyvulius ir išduoda leidimą skersti. Prieš skerdimą gyvulių poilsio trukmė turi būti 2–3 valandos. Pavargusių, sukaitusių ir neramių gyvulių skerdimas atidedamas ne trumpiau nei 6 valandoms.
5.4.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti NKP ir įprastinių produktų susimaišymo, prieš pradedant perdirbti NKP, įrenginius reikia išplauti 1 priede nurodytomis medžiagomis.
5.5.	Apdorotų skerdenų reikalavimai	Rinkai ir perdirbti (išpjaustyti ir mėsos gaminių gamybai) tiekiamos S, E ir U raumeningumo klasės kiaulių skerdenos bei E, U ir R

		raumeningumo klasės galvijų skerdenos. Skerdžiant gyvulius mažose skerdyklose, kurios skerdenų neklasifikuoja pagal raumeningumo klases, galvijų skerdenų masė turi būti ne mažesnė nei 180 kg, o kiaulių skerdenų lašinių storis tarp 5 ir 6 nugaros slankstelių ne didesnis kaip 2,5 cm.
5.6.	Skerdenų sandėliavimas	NKP skerdenos ar jų dalys turi būti laikomos atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje.
5.7.	Skerdenų tiekimas išpjauštyti, perdirbti ar rinkai	Skerdenos išpjauštyti, perdirbti pateikiamos paženklintos taip, kad būtų užtikrintas atsekamumas nuo gyvulių gimimo viso gamybos proceso metu. Tiekiant skerdenas ar sudalytas skerdenas, ar išpjauštytas skerdenų dalis rinkai, jos turi būti paženklintos pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus. Sudalytos ir (ar) išpjauštytos skerdenų dalys rinkai pateikiamos įvyniotos arba supakuotos.
5.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
5.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Skerdimo reikalavimai	Apsvaigintiems gyvuliams turi būti nedelsiant nuleidžiamas kraujas. Kraujo nuleidimas galvijams turi trukti ne trumpiau kaip 10 minučių, o kiaulėms – ne trumpiau nei 8 minutes.
6.1.2.	Skerdenų atšaldymas ir brandinimas	Po skerdimo skerdenos ne trumpiau kaip 24–48 val. atšaldomos nuo –1°C iki +4°C temperatūros patalpoje iki ne aukštesnės kaip +6°C skerdenų vidinės temperatūros. Esminėms mėsos savybėms (skonio, sultingumo ir technologinėms)

		įgyti, skerdenos turi būti brandinamos, t. y. laikomos atšaldymo patalpoje nuo 0°C iki +2 °C temperatūroje ne trumpiau kaip: kiaulių skerdenos – 6 paras, galvijų skerdenos – 7 paras įskaitant atšaldymo laikotarpį. Atšaldytos mėsos pH praėjus 24 val. po skerdimo turi būti ne didesnis nei 5,8.
6.1.3.	Išpjaustytos mėsos laikymo reikalavimai	Atšaldytos skerdenos sudalijamos ir išpjaustomos ne aukštesnės kaip +12 °C aplinkos temperatūros patalpoje. Išpjaustyta mėsa laikoma ne aukštesnėje kaip +6 °C.
6.1.4.	Maisto priedų naudojimas	Šviežiai mėsai draudžiama naudoti maisto priedus, išskyrus pakavimą inertinių dujų atmosferoje.
6.1.5.	Plovimo, dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms ir įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik 1 priede nurodytos medžiagos.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Išpjaustytos mėsos jusliniai reikalavimai	Atšaldytų ir subrandintų skerdenų ir jų dalių raumenys ypač–standus (įdubimas po paspaudimo greitai išsilygina), paviršius sausas, spalva būdinga šviežios mėsos spalvai – nuo šviesiai rausvos iki švelniai raudonos, kvapas būdingas šviežiai mėsai, be pašalinio kvapo.
6.2.1.	Tinkamumo vartoti terminas	Atšaldytų ir subrandintų skerdenų ir jų dalių, išpjaustytos mėsos tinkamumo vartoti terminas turi būti pagrįstas mikrobiologiniais tyrimais ir trumpesnis bent 1 para, skaičiuojant nuo toje įmonėje patvirtinto įprastinėmis sąlygomis apdorotų tokių produktų tinkamumo vartoti termino.

IV. MĖSOS GAMINIŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI

7. Bendrieji Mėsos gaminių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
7.1.	Žinios apie Taisykles	Įmonės darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
7.2.	Mėsos gaminių gamybos vieta	Visi Mėsos gaminių gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.

7.3.	Žaliavų naudojimo reikalavimai	NKP gamyboje žaliavos, sertifikuotos pagal Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, turi sudaryti ne mažiau kaip 90 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais. NKP gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal Taisykles ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles) ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
7.4.	Mėsos gaminių kokybės ir klasifikavimo reikalavimai	NKP turi būti ne žemesnės kaip aukščiausios rūšies, o šių Mėsos gaminių rodikliai (mėsos baltymų be jungiamojo audinio baltymų, riebalų, drėgmės kiekiai) turi atitikti 2 priede išdėstytus reikalavimus.
7.5.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprasti Mėsos gaminiai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti NKP ir įprastinių produktų susimaišymo, prieš pradėdant perdirbti NKP, įrenginius reikia išplauti 1 priede nurodytomis medžiagomis.
7.6.	Sandėliavimo reikalavimai	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių gaminių atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje. Tvarkoma atskira Mėsos gaminių apskaita.
7.7.	Mėsos gaminių tiekimo rinkai reikalavimai	Mėsos gaminiai rinkai pateikiami pirminėje pakuotėje ir (arba) uždaroje fasuotėse turi būti paženklinėti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
7.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
7.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

8. Specialieji Mėsos gaminių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
8.1.	NATŪRALUMAS	
8.1.1.	Mėsos gaminių žaliavos	Mėsos gaminių sudėtyje mėsa negali būti pakeista ne mėsos

	reikalavimai	kilmės sudėtinėmis dalimis, negali būti mėsos pakaitalų, mėsos užpildų, mechanškai atskirtos mėsos.
8.1.2.	Mėsos gaminių sudėties reikalavimai	Mėsos gaminiai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Ne vietinės kilmės sudedamosios dalys, neviršijant 10 proc., naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione.
8.1.3.	Maisto priedų naudojimas	NKP gamyboje gali būti naudojami tik šie teisės aktų leisti naudoti maisto priedai: konservantas nitritas – ne daugiau kaip 3/4 leistino kiekio; antioksidantai – askorbo rūgštis ir jos natrio druska tik virtoms dešroms, dešrelėms, sardelėms.
8.1.4.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Negalima naudoti žaliavų, gautų iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
8.1.5.	Plovimo ir dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms ir įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik 1 priede nurodytos medžiagos.
8.2.	MAISTINGUMAS	
8.2.1.	Tinkamumo vartoti terminas	Virtoms dešroms, dešrelėms ir sardelėms tinkamumo vartoti terminas – ne ilgesnis kaip 8 paros. Kitų Mėsos gaminių tinkamumo vartoti terminas turi būti nustatytas vadovaujantis NKP mėginių, pagamintų pagal šios specifikacijos reikalavimus, mikrobiologiniu tyrimu.
8.2.2.	Terminis apdorojimas	Gaminant Mėsos gaminius, terminis apdorojimas atskiroms Mėsos gaminių grupėms atliekamas neviršijant temperatūros ir technologijos režimų.
8.2.3.	Technologinio proceso reikalavimai	Gaminant Mėsos gaminius naudojami ilgalaikio mėsos sūdymo, brandinimo, vytinimo būdai, rūkymui naudojamos tik natūralios medžiagos (malkos, pjuvenos).
8.2.4.	Ženklavimo reikalavimai	Privalomas maistingumo ženklavimas.
8.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
8.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
8.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi

		būti perduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.
--	--	--

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

1 priedas

MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŲ AR INDUS

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

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

15. kitas 2008 m. rugsėjo 5 d. Komisijos Reglamento (EB) Nr. 889/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo įgyvendinimo taisyklės dėl ekologinės gamybos, ženklinimo ir kontrolės (OL 2008 L 250, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gruodžio 18 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1358/2014 (OL 2014 L365, p. 97), VII priede nurodytas valymo ir dezinfekavimo medžiagas.

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

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

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

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2015 m. rugsėjo 17 d. įsakymo Nr. 3D-696
redakcija)

PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTOS PAUKŠTIENOS SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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

II. PAUKŠČIŲ AUGINIMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji paukščių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Lesalų gamybos reikalavimai	Įsigyjami kombinuotieji lesalai turi būti sertifikuoti pagal Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų

		kombinuotųjų pašarų specifikaciją 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“. Savo ūkyje gaminami pašarai turi atitikti Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų kombinuotųjų pašarų specifikacijos 3.3, 3.5, 3.8, 4.1.1–4.1.3 ir 4.2.1 papunkčių reikalavimus. Tiek lesalų gamintojas, tiek jų pirkėjas turi tvarkyti lesalų pirkimo/pardavimo apskaitą, kad būtų galima užtikrinti atsekamumą.
3.3.	Paukščių atsekamumas	Turi būti užtikrintas atsekamumas nuo į ūkį atvežtų ne vyresnių kaip 3 dienų paukščiukų viso gamybos proceso metu. Paukščių auginimo duomenų informacijos žurnalai turi būti saugomi mažiausiai 3 metus.
3.4.	Paukščių susirgimo prevencija	Kiekviename paukščių auginimo pastate prie įėjimo turi būti sanitarinis barjeras ar patalpa. Sanitarinės pertraukos tarp skirtingų paukščių pulkų auginimo ne trumpesnės kaip 14 dienų po dezinfekcijos.
3.5.	Plovimo, dezinfekavimo ir dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms, aptvarams, įrenginiams, inventoriui ar indams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik priede nurodytos medžiagos. Vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
3.6.	Gyvūnų gerovės reikalavimai	Kraikas paukštidėje turi būti sausas, minkštas ir be plutos. Paukštidėje turi būti įrengta ventiliacija ir natūralus apšvietimas.
3.7.	Paukščių laikymo reikalavimai	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos. NKP gamybos procesas turi būti atskirtas vietos ir (arba) laiko atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų. Bendras paukščių auginimo plotas auginimo vietoje – ne didesnis kaip 2000 m², vieno pastato plotas negali būti didesnis kaip 500 m². Paukščių tankis patalpose (atsižvelgiant į konkrečias paukščių grupes) 1 m² yra ne didesnis, kaip nustatyta 2008 m. birželio 16 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 543/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų įgyvendinimo taisyklės (OL 2008 L 157, p. 46), su

		paskutiniais pakeitimas, padarytais 2012 m. gruodžio 19 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1239/2012 (OL 2012 L 350, p. 63) (toliau – reglamentas (EB) Nr. 543/2008), V priedo b punkte. Paukščių laikymo patalpa turi būti suskirstyta pertvaromis į gardelius, ne didesnius kaip 125 m².
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji paukščių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Ūkininkavimo būdai	Paukščiai gali būti auginami tik reglamento (EB) Nr. 543/2008 11 str. 1 dalies bei V priedo b–e punktuose apibrėžtomis sąlygomis.
4.1.2.	Paukščių auginimo reikalavimai	Auginamos mėsos gamybai skirtos paukščių veislės. Naudojamas tik ekstensyvusis auginimo būdas. Paukščių skerdimo amžius turi būti ne mažesnis nei nustatyta reglamento (EB) Nr. 543/2008 V priedo b punkte.
4.1.3.	Paukščių gydymas veterinariniais vaistais	Profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą. Po paukščių gydymo išlauka turi būti dvigubai ilgesnė už nustatytąją tam preparatui. Nepažeidžiant šio reikalavimo, ne mažiau kaip 10 dienų iki skerdimo paukščiai negali būti gydomi veterinariniais vaistais ar vaistiniais lesalais.
4.1.4.	Vaistinių lesalų naudojimas	Vaistiniai lesalai gali būti pagaminti tik Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintose įmonėse ir naudojami pagal veterinarijos gydytojo receptą.
4.1.5.	Paukščių alkinimas	Prieš išvežimą į skerdyklą paukščiai alkinami ne mažiau kaip 6 val.
4.2. MAISTINGUMAS		
4.2.1.	Lesalų sudėtis	Penėjimo laikotarpiu (atsižvelgiant į konkrečias paukščių grupes)

	reikalavimai	lesale per visą auginimo laikotarpį turi būti ne mažiau kaip 70 proc. grūdų ir jų kilmės produktų. Riebalų kiekis lesale per visą auginimo laikotarpį negali viršyti 6 proc.
4.3. APLINKOS TAUSOJIMAS		
4.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

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

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

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

	laikymasis	kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.
--	------------	---

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Skerdimo reikalavimai	Prieš skerdimą paukščiai turi turėti mažiausiai 30 min. poilsio. Paukščiai svaiginami užtemdytoje ir ramioje aplinkoje. Kraujo nuleidimas turi trukti ne trumpiau kaip 1 min.
6.1.2.	Atšaldymo reikalavimai	Atšaldymas turi būti atliekamas sausu būdu ir trukti nuo 2 val. iki 6 val., atsižvelgiant į šaldymo įrangą iki tol, kol skerdenos viduje temperatūra pasiekia +4–2°C.
6.1.3.	Skerdenos išvaizda	Skerdena be įplėšimų, odos pažeidimų, kraujosruvų, subraižymų, be kaulų lūžių, be nuospaudų. Oda sausa. Supakuotų skerdenų ir jų dalių fasuotės sienelės be drėgmės (kondensato) pėdsakų.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Paukštienos juslinės savybės	Aiškliai išreikštas malonus ir natūralus šviežios paukštienos kvapas. Krūtinės ir šlaunų raumenys standūs, oda gelsvo atspalvio.
6.2.2.	Termiškai apdorotos paukštienos juslinės savybės	Termiškai apdorojant paukštieną (kepant ar verdant) jaučiamas aiškus jos aromatas, po terminio apdorojimo mėsa minkšta, raumenys išlaiko formą.
6.2.3.	Ženklavimo reikalavimai	Be kitų privalomųjų ženklavimo reikalavimų, etiketėje turi būti pateikiami reglamento (EB) Nr. 543/2008 11 str. 1 dalyje nurodyti ūkininkavimo būdai bei skerdenos ar jos dalies maistingumas.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, būtina pašalinti šiukšles, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Gamybos atliekų panaudojimas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

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

MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŲ AR INDUS

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

1. skystąjį muilą;
 2. vandenį ir garus;
 3. kalkių pieną;
 4. kalkes;
 5. orines kalkes;
 6. dezinfekavimo medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – chloras;
 7. natrio hidroksidą;
 8. kalio hidroksidą;
 9. vandenilio peroksidą;
 10. citrinų, peroksiacto, skruzdžių, pieno, oksalo ir acto rūgštis;
 11. etilo alkoholį;
 12. formaldehidą;
 13. natrio karbonatą;
 14. ozoną;
 15. kitas 2008 m. rugsėjo 5 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 889/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo įgyvendinimo taisyklės dėl ekologinės gamybos, ženklinimo ir kontrolės (OL 2008 L 250, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gruodžio 18 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1358/2014 (OL 2014 L365, p. 97), VII priede nurodytas valymo ir dezinfekavimo medžiagas.
-

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2015 m. rugsėjo 17 d. įsakymo Nr. 3D-696
redakcija)

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

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminto pieno ir jo gaminių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, laikantiems galvijus, realizuojantiems bei perdirbantiems pieną ir iš jo gaminantiems gaminius (toliau – Gaminiai) Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 „Dėl nacionalinės žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemos“ (toliau – Taisyklės), nustatyta tvarka, bei įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.
2. Specifikacija reglamentuoja minimalius pirminės gamybos (melžiamų karvių) šėrimo ir priežiūros, žalio karvių pieno (toliau – pienas) gamybos, realizavimo) ir perdirbimo (gamybos vietos parinkimo, žaliavų, priedų, pagalbinių medžiagų ir įrangos naudojimo, perdirbimo ir realizavimo) reikalavimus.

II. PIRMINĖS GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Galvijų laikymo ir pašarų gamybos reikalavimai	Įsigijami kombinuotieji pašarai turi būti sertifikuoti pagal Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų kombinuotųjų pašarų specifikaciją 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“. Savo ūkyje gaminami pašarai turi atitikti Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų kombinuotųjų pašarų specifikacijos 3.3, 3.5, 3.8, 4.1.1–4.1.3 ir 4.2.1 papunkčių reikalavimus. Ūkyje, gaminančiame ir tiekiančiame rinkai Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintą pieną, įprastinės gamybos būdu gali būti auginami ir laikomi tik kitų rūšių nei pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintai produkcijai skirti melžiami gyvuliai. Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.3.	Gyvūnų gerovės reikalavimai	Šiltuoju metų laikotarpiu kuo ilgiau, bet ne mažiau kaip 150 dienų per metus, galvijai turi būti laikomi lauke. Galvijai turi būti nuolatos aprūpinami vandeniu, esant karštam orui būtina sudaryti sąlygas pasislėpti pavėsyje. Uždaroje patalpoje ar aptvaruose laikant karves palaidas, vienai karvei turi būti skirta ne mažiau kaip 6 m² ploto. Tvartai turi būti ventiliuojami ir įrengtas natūralus bei dirbtinis apšvietimas, leidžiantis kruopščiai bet kuriuo paros metu apžiūrėti galvijus. Laikant gyvulius ant storo kraiko, tvartai turi būti kas dieną kreikiami sausų kraiku.
3.4.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.5.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji pirminės gamybos reikalavimai:

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

4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Pašarų sudėties reikalavimai:	Negali būti naudojami gyvūniniai produktai, išskyrus nurodytuosius 1 priede. Ne mažiau kaip 70 proc. žaliųjų ir konservuotų pašarų turi būti išauginti savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginama pašarams skirta NKP ar ekologinė produkcija.
4.1.2.	Galvijų šėrimo racionas	Ganykliniu laikotarpiu žalieji pašarai turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. raciono energinės vertės. Tvartiniu periodu galvijų racione stambieji ir sultingieji pašarai pagal energinę vertę turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc.
4.1.3.	Auginamų žaliųjų, sultingųjų pašarų ir pievų apsaugos priemonės	Saugant augalus nuo ligų, kenkėjų ir piktžolių, reikia vengti pesticidų naudojimo. Draudžiama augalų apsaugai naudoti labai nuodingus (ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T⁺“) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) pesticidus. Pesticidus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, galima naudoti ne dažniau kaip 2 kartus per vegetaciją, išskyrus ekologiniuose ūkiuose nustatyta tvarka leidžiamus naudoti pesticidus.
4.1.4.	Pašarų konservavimo reikalavimai	Gaminant silosą naudojami biologiniai silosavimo priedai (inokuliantai), natrio ir kalio chloridas. Esant nepalankioms oro sąlygoms tinkamam rūgimui, žaliesiems pašarams konservuoti gali būti naudojamos pieno, skruzdžių, propiono ir acto rūgštys.
4.1.5.	Vandens kokybės reikalavimai	Pirminio pieno apdorojimo procese naudojamas vanduo turi atitikti geriamajam vandeniui skirtus reikalavimus pagal Lietuvos higienos normą HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 „Dėl Lietuvos higienos normos HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“ patvirtinimo“.
4.1.6.	Veterinarinės priežiūros reikalavimai	Po galvijų gydymo sintetiniais medikamentais ir cheminiais preparatais išlaukos laikotarpiai dvigubai ilgesni už nustatytuosius tam preparatui. Jei buvo gydoma preparatais, kurie neturi oficialiai nustatyto išlaukos termino, po gydymo jis turi būti ne trumpesnis kaip 48 valandos.

4.1.7.	Bendras bakterijų skaičius	Bendras bakterijų skaičius piene įvertinamas pagal visų tyrimų, atliktų per 2 mėnesius, geometrinį vidurkį. Jeigu apskaičiuotas pieno bendro bakterijų skaičiaus geometrinis vidurkis yra didesnis kaip 75 tūkst. KSV/ml ir jeigu per 1 mėn. po tyrimų pienas vis dar neatitinka nustatytų reikalavimų, jis vertinamas kaip Taisyklių reikalavimų neatitinkantis pienas.
4.1.8.	Somatinių ląstelių skaičius	Somatinių ląstelių skaičius piene įvertinamas pagal visų tyrimų, atliktų per 3 mėnesius, geometrinį vidurkį. Jeigu apskaičiuotas somatinių ląstelių skaičiaus geometrinis vidurkis yra didesnis nei 250 tūkst./ml ir jeigu per 1 mėn. po tyrimų pienas vis dar neatitinka nustatytų reikalavimų, jis vertinamas kaip Taisyklių reikalavimų neatitinkantis pienas.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Pieno maistingumas	Pieno baltymų vidutinis metinis kiekis turi būti didesnis už bazinę pieno baltymų normą ne mažiau kaip 10 proc. Rodiklis vertinamas pradedant antraisiais NKP gamybos metais.
4.2.2.	Pieno realizavimo terminai	Pienas turi būti perduotas perdirbimo įmonei ne vėliau kaip per 16 val. nuo pamelžimo.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ganymo reikalavimai	Ūkyje gyvulių tankis ne didesnis kaip 1,4 SG vienam hektarui žemės ūkio naudmenų.
4.3.2.	Pievų tręšimo reikalavimai	Pievos ir ganyklos šienaujamos ar jose galvijai ganomi praėjus ne mažiau kaip 2 savaitėms nuo jų tręšimo mėšlu arba srutomis.
4.3.3.	Plovimo, dezinfekavimo ir dezinsekavimo reikalavimai	Patalpoms, aptvarams, melžimo įrangai, indams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos specifikacijos 2 priede išvardytos medžiagos. Vabzdžiams ir kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
4.3.4.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais. Organinės gamybos atliekos, netinkamos šerti gyvuliams, turi būti kompostuojamos.

III. PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

5. Bendrieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Pieno naudojimo reikalavimai	Visas Gaminių gamyboje naudojamas pienas turi būti sertifikuotas pagal Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, ir tai turi būti įrodyta dokumentais.
5.3.	Gaminio atsekamumas	Turi būti užtikrintas grandinės atsekamumas, nustatant ryšį tarp atskirų maisto grandinės dalių.
5.4.	Gaminių sandėliavimas	Gaminiai turi būti sandėliuojami atskirai nuo įprastinių gaminių, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma atskira Gaminių apskaita.
5.5.	Įrenginių ir patalpų paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai gaminiai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti NKP ir įprastinių gaminių susimaišymo, prieš pradedant perdirbti NKP srovinėse linijose, jas reikia išplauti arba bent išvalyti vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminti produktai negali būti ženklinami kaip NKP. Plauti ar dezinfekuoti įrenginius ir patalpas leidžiama tik pieno pramonei skirtomis priemonėmis.
5.6.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
5.7.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą arba organizuoti papildomus tyrimus.
5.8.	Gamybos vietos reikalavimai	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.

6. Specialieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Pieno perdirbimo terminai	Pienas turi būti pradėtas perdirbti per 28 val. nuo pamelžimo arba per 12 val. nuo atvežimo į įmonę.
6.1.2	Gaminio sudėtis	Gaminiuose sudedamosios pieno dalys negali būti keičiamos ne pieno kilmės sudedamosiomis dalimis. Perdirbti produktai gali būti ženklinami kaip NKP, jei gamyboje panaudota ne mažiau kaip 80 proc. žaliavų, sertifikuotų pagal Taisyklės arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisyklės, ir tai turi būti įrodyta dokumentais.
6.1.3.	Geriamojo pieno sudėtis	Geriamasis pienas gali būti gaminamas tik iš nenormalizuoto pieno.
6.1.4.	Tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti mažiausiai 1/5 trumpesnis nei įprastinėmis sąlygomis pagamintai tai gaminių grupei.
6.1.5.	Gamybai naudojamos sudedamosios dalys ir maisto priedai	Negalima naudoti maisto priedų. Gamybai gali būti naudojamos tik vietinės gamybos sudedamosios dalys. Nevietinės kilmės sudedamosios dalys naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione. Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
6.1.6.	Gaminio skonis, kvapas	Gaminiai turi išsiskirti šviežumu, natūralaus pieno skoniu ir kvapu be ryškaus pasterizacijos prieskonio. Galimas įdėtų sudėtinių dalių arba rauginimo metu susidariusių junginių prieskonis ir aromatas.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Terminis apdorojimas	Geriamasis pienas pasterizuojamas kaitinant iki 72 ± 2 °C temperatūros, išlaikant 15 s. Pakartotinai pasterizuoti pieną, skirtą NKP gamybai, draudžiama.
6.2.2.	Gaminio biologinė vertė	Gaminio biologinė vertė turi būti išsaugoma technologinio proceso metu. Bent vienas Gaminio mineralinių medžiagų ir (arba) vitaminų kiekis turi būti didesnis už specifikacijos 3

		priede nurodytą vidutinę reikšmę.
6.2.3.	Gaminių gamybos procesų parinkimas	Draudžiama naudoti biocheminius procesus skatinančias priemones.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.
6.3.3.	Gamybos šalutinių produktų panaudojimas	Gamybos šalutiniai produktai (išrūgos, pasukos) turi būti sunaudojami arba išvalomi valymo įrenginiais biologinio skaidymo būdu.

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

GYVULIAMS ŠERTI AR PAŠARAMS GAMINTI LEISTINI NAUDOTI GYVŪNINIAI PRODUKTAI IR GAMINIAI

Gyvuliams šerti ar pašarams gaminti leidžiama naudoti tik šiuos gyvūninės kilmės produktus ir gaminius:

pienas, pieno milteliai, nugriebtas pienas, nugriebto pieno milteliai, pasukos, pasukų milteliai, išrūgos, išrūgų milteliai, baltymų koncentratų milteliai (gauti membraninės filtracijos būdais), kazeino milteliai ir pieno cukraus milteliai.

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

MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PASTATUS, PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŲ AR INDUS

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

1. skystąjį muilą;
 2. vandenį ir garus;
 3. kalkių pieną;
 4. kalkes;
 5. orines kalkes;
 6. dezinfekavimo medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – chloras;
 7. natrio hidroksidą;
 8. kalio hidroksidą;
 9. vandenilio peroksidą;
 10. citrinų, peroksiacto, skruzdžių, pieno, oksalo ir acto rūgštis;
 11. etilo alkoholį;
 12. nitrato rūgštį;
 13. ortofosfato rūgštį;
 14. formaldehidą;
 15. natrio karbonatą;
 16. valymo ir dezinfekavimo produktus, skirtus karvių speniams ir pieninių įrenginiams;
 17. ozoną;
 18. kitas 2008 m. rugsėjo 5 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 889/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 834/2007 dėl ekologinės gamybos ir ekologiškų produktų ženklinimo įgyvendinimo taisyklės dėl ekologinės gamybos, ženklinimo ir kontrolės (OL 2008 L 250, p. 1), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2014 m. gruodžio 18 d. Komisijos įgyvendinimo reglamentu (ES) Nr. 1358/2014 (OL 2014 L365, p. 97), VII priede nurodytas valymo ir dezinfekavimo medžiagas.
-

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

**VIDUTINIS PIENO IR JO GAMINIŲ MINERALINIŲ MEDŽIAGŲ IR VITAMINŲ
KIEKIS**

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

Gaminy	Mineralinės medžiagos										Vitaminai										
	Na mg	Mg mg	P mg	K 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	20	21	
3,5 % riebumo pienas	44	12	85	138	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	44	12	85	139	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	42	12	91	140	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	45	12	97	141	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	38	12	91	158	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	
Ožkos pienas	38	13	129	177	159	0,1	0,33	1,0	4,0	62	0,20	0,10	0,04	0,14	0,3	0,8	1,0	0,05	0,1	1,0	
20 % riebumo grietinė	37	10	71	116	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	41	11	79	128	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	32	9,0	62	101	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	34	10	67	108	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	44	12	85	139	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	42	12	91	140	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	44	12	93	140	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	42	12	91	140	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	105	11	90	151	118	0,1	0,42	0,0	5,9	7	0,00	0,05	0,04	0,17	0,1	0,7	11	0,04	0,2	0,6	
Išrūgos	45	1,0	40	129	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	41	23	216	112	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	40	9,0	216	104	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	44	9,0	227	113	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	41	9,0	240	96	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	51	10	230	114	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	44	10	230	118	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	0,0	0,5
Liesas varškēs sūris	45	9,0	270	104	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“	956	50	400	150	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	780	50	560	110	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	890	18	310	108	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	528	57	620	95	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
Parmesanas	186 0	51	849	107	1295	1,0	3,20	3,0	40,0	253	0,60	0,70	0,04	0,40	0,2	9,7	8,0	0,10	2,0	0,0
Pieniniai ledai	51	17	101	148	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
Grietinīnīai ledai	50	22	107	158	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	50	21	114	162	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	14	3	25	17	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

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2015 m. rugsėjo 17 d. įsakymo Nr. 3D-696
redakcija)

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

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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

II. VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PIRMINĖS GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji pirminės gamybos reikalavimai:

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

3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Vaisių ir daržovių pirminės gamybos reikalavimai	NKP viso pirminės gamybos proceso metu turi būti atskirti nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų. Nuo 2016 m. sausio 1 d. ūkyje negali būti auginama tos pačios rūšies pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminta ir įprastinė produkcija, išskyrus atvejus, kai, suderinus su sertifikuojančia įstaiga, ši tos pačios rūšies produkcija auginama ūkyje, kuris yra skirtas mokslo ir mokymo įstaigai žemės ūkio tyrimams ar mokymui atlikti. Daržininkystės ūkiuose galima naudoti tik savo ūkyje išaugintą arba įsigytą sertifikuotą dauginamąją medžiagą.
3.3.	Pirminės gamybos vietos reikalavimai	Visi pirminės gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
3.4.	Vaisių ir daržovių tiekimas rinkai	Vaisiai ir daržovės turi būti tiekiami supakuoti ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus. Laikant bei vežant nesupakuotus NKP, jie turi būti laikomi atskirose patalpose ar jų sektoriuose, vežami atskirose transporto priemonėse ar talpyklose, kad būtų galima atskirti nuo įprastinės gamybos būdu pagamintų produktų.
3.5.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.6.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, ar organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Substratų naudojimo	Substratams gaminti naudojamos natūralios medžiagos (durpės,

	reikalavimai	kokoso plaušai). Šiltnamiuose gali būti naudojami mineraliniai substratai. Sterilizacijai naudojamos natūralios priemonės (garai, organinės rūgštys ir kt.), o sintetinės cheminės priemonės – tik išimtiniais atvejais, kai natūralios priemonės buvo naudotos (ir tai galima įrodyti dokumentais), bet buvo neveiksmingos.
4.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotus augalus, sėklas ir vegetatyvinę medžiagą.
4.1.3.	Atvežto dumblo ir komposto naudojimas	Vaisiams ir daržovėms tręšti ir kompostui gaminti negali būti naudojamas nutekamųjų vandenų dumblas. Jei į laukus atvežamas ne savame ūkyje pagamintas kompostas be lydimųjų dokumentų (atitikties deklaracijos), jame turi būti patikrintas sunkiųjų metalų, kuris turi būti bent 1/5 mažesnis, nei nustato Nuotėkų dumblo naudojimo tręšimui bei rekultivavimui reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2001 m. birželio 29 d. įsakymu Nr. 349 „Dėl normatyvinio dokumento LAND 20-2001 „Nuotėkų dumblo naudojimo tręšimui reikalavimai“ patvirtinimo“.
4.1.4.	Mikroelementų trąšų naudojimas	Mikroelementų trąšos gali būti naudojamos tik tais atvejais, kai vadovaujantis moksliskai pagrįstomis auginimo technologijomis, rekomendacijomis ir (arba) laboratorinių tyrimų rezultatais įrodyta, kad dirvožemyje ar augalų lapuose jų nepakanka.
4.1.5.	Apsaugos priemonės nuo piktžolių	Dirvožemis dezinfekuojamas natūraliomis priemonėmis (auginant dezinfekcinių savybių turinčius augalus (pvz., rapsus) ir pan.). Antrojoje vegetacijos pusėje piktžolių naikinimas pasėliuose atliekamas mechaninėmis priemonėmis. Šiltnamiuose kovai su augalų ligomis ir kenkėjais naudojami natūralūs biopreparatai.
4.1.6.	Augalų apsaugos produktų naudojimas	Draudžiama vaisių ir daržovių apsaugai naudoti labai nuodingus (etiketėje ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T⁺“) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) augalų apsaugos produktus. Augalų apsaugos produktus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, galima naudoti ne dažniau kaip 2 kartus

		per vegetacijos periodą, išskyrus tuos, kurie nustatyta tvarka leidžiami naudoti ekologiniuose ūkiuose.
4.1.7.	Vaisių ir daržovių, kuriems buvo naudoti pesticidai, tiekimas rinkai	Vaisių ir daržovių apsaugai panaudojus pesticidus, nuimti derlių ir tiekti rinkai NKP galima tik praėjus ne mažiau kaip 1,5 karto ilgesniam laikotarpiui, nei pesticidų techninėje dokumentacijoje numatytas išlaukos laikotarpis, reikalingas jiems suskilti.
4.1.8.	Derliaus nokinimo ir sandėliavimo reikalavimai	Vaisiai ir daržovės gali būti laikomi kontroliuojamos atmosferos saugyklose. Negali būti naudojamos cheminės derliaus ilgaamžiškumo didinimo priemonės, išskyrus pakavimą naudojant apsauginę atmosferą (CO ₂ , O ₂ , N ₂) ir etileno dujas vaisiams ir daržovėms nokinti.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Šviežumo reikalavimai	Siekiant išsaugoti maistingumą, lapinės, ankstyvosios daržovės ir greitai gendantys vaisiai ir daržovės turi būti patiekti prekybos įmonėms (vietoms) ne vėliau kaip kitą parą po derliaus nuėmimo. Vaisiai ir daržovės, kurie yra laikomi saugyklose, prekybos įmonėms (vietoms) po prekinio paruošimo gali būti tiekiami tik neapvytę, šviežiai atrodantys.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Laukų pakraščiai turi būti nušienauti bent 2 kartus per vegetacijos periodą. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtą talpyklą. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Dirvožemio ir lapų analizė	Kas trejus metus pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos augalininkystės produkcijos auginimo laukuose turi būti atliekami dirvožemio tyrimai, kurių metu nustatomas mineralinio azoto, organinės medžiagos (humuso), judriojo fosforo, kalio kiekis bei rūgštingumas, esantis 0–60 cm dirvožemio sluoksnyje. Kiekvienais metais, prieš tręšiant daržininkystės laukus, turi būti nustatomas mineralinio azoto kiekis, esantis 0–60 cm dirvožemio sluoksnyje, tuose laukuose, kuriuose praėjusiais metais buvo auginamos ne pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintos augalininkystės kultūros.

		Ne rečiau kaip kas trejus metus soduose ir uogynuose turi būti atlikta lapų makroelementų (N, P, K, Ca, Mg) ir mikroelementų (B, Zn, Mn, Fe, Cu) analizė.
4.3.3.	Tręšimo planas	Kiekvienais metais, jei laukai tręšiami, vadovaujantis dirvožemio ir (arba) augalo laboratoriniais tyrimais turi būti sudaromas ir vykdomas tręšimo planas, apskaičiuojant kiekvienam laukui ar lauko daliai trąšų rūšis, formą, normą, tręšimo laiką ir būdą. Bendrojo azoto kiekis per metus negali viršyti 140 kg/ha, iš jo: mineralinio azoto kiekis – ne daugiau kaip 96 kg/ha vaisiams ir uogoms ir ne daugiau kaip 122 kg/ha daržovėms ir bulvėms per metus. Laukai, skirti daržovėms auginti, mėšlu arba srutomis gali būti tręšiami tik prieš sėją arba nuėmus derlių.
4.3.4.	Sėjomainos planavimas	Daržininkystės ūkyje laikantis kiekvienai rūšiai reikalingos fitosanitarinės pertraukos turi būti sudaryta sėjomaina ir jos laikomasi.
4.3.5.	Duomenų registravimas	Ūkio subjektai, naudojantys trąšas, turi pildyti trąšų naudojimo apskaitos žurnalą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. gegužės 6 d. įsakymu Nr. 3D- 354 „Dėl Trąšų saugojimo, naudojimo ir apskaitos kontrolės pirminėje pašarų gamyboje aprašo patvirtinimo“.
4.3.6.	Bioįvairovės gausinimas	Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų vaisių, uogų ir daržovių augintojo valdomoje žemės ūkio valdoje turi būti sudarytos palankios sąlygos bioįvairovei atliekant bent vieną šių darbų: įrengti paukščiams inkilus, veisti bitinius vabzdžius, palikti nenusausintas pelkutes, želdinant aplinką gyvatvorėmis, dalyvauti bent vienoje iš Lietuvos kaimo plėtros priemonės „Agrarinės aplinkosaugos išmokos“ programų / veiklų, veiklą pagal galimybes vykdyti Lietuvos Respublikos saugomose teritorijose (gamtiniuose rezervatuose, draustiniuose, nacionaliniuose ar regioniniuose parkuose, biosferos rezervatuose).
4.3.7.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

III. ŠVIEŽIŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

5. Bendrieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su NKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Perdirbtų produktų gamybos reikalavimai	Perdirbti produktai gali būti ženklinami kaip NKP, jei gamyboje panaudota ne mažiau kaip 80 proc. pagal Taisykles arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, sertifikuotų žaliavų. Tai turi būti įrodyta dokumentais.
5.3.	Gamybos vieta	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
5.4.	Gamybos reikalavimai	Gamybos procesas turi vykti atskirai laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų.
5.5.	Žaliavų naudojimo reikalavimai	Perdirbtų NKP gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal Taisykles ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles) ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
5.6.	Įrenginių paruošimas	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti NKP ir įprastinių produktų susimaišymo, prieš pradedant perdirbti NKP, įrenginius reikia išplauti 6.1.3 papunktyje nurodytu būdu arba išvalyti bent vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.
5.7.	Perdirbtų produktų sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų – atskirose patalpose arba bent jau atskiruose patalpos sektoriuose

5.8.	Perdirbtų produktų tiekimas rinkai	Perdirbti produktai rinkai tiekiami uždaroje fasuotėse (išskyrus atvejus, kai galutiniam vartotojui parduodama savo ūkyje išauginta bei pagaminta produkcija) ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus.
5.9.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus būtina atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
5.10.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, ar organizuoti papildomus tyrimus.

6. Specialieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
6.1.2.	Plovimo, dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos medžiagos, nurodytos priede.
6.1.3.	Įrenginių plovimas	Įrenginiai plaunami karštu vandeniu ar garais su sąlyga, kad bus užtikrintas leidžiamas mikrobų užterštumo lygis. Esant būtinumui, leidžiama naudoti priede nurodytas medžiagas.
6.1.4.	Maisto priedų naudojimas	Negalima naudoti maisto priedų.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Perdirbtų produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti ne mažiau kaip 1,5 karto trumpesnis nei rinkoje esančių panašių produktų.
6.2.2.	Produktų perdirbimo procesų parinkimas	Vaisiams ir daržovėms perdirbti leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus. Draudžiama vaisius ir daržoves apdoroti aukšto dažnio srovėmis.
6.2.3.	Perdirbtų produktų ekstrakcijos būdai	Ekstrakcija atliekama tik vandeniu, etanoliu, aliejumi, actu, anglies dioksidu, azotu arba natūraliomis rūgštimis.

6.2.4.	Perdirbtų produktų apdorojimo aukšta temperatūra būdai	Galima naudoti virimą vandenyje ar garinimą vandens garuose. Kepti ar virti riebaluose ar aliejuje NKP draudžiama.
6.2.5.	Sumažintas organizmui nenaudingų arba padidintas naudingų medžiagų kiekis	Perdirbti NKP turi atitikti vieną ar keletą iš šių kriterijų (pasirinktinai), palyginti su įprastiniais:
6.2.5.1.	Energinė vertė	Sumažintas cukraus kiekis (100 g produkto yra ne daugiau kaip 5 g arba skysto 100 ml produkto yra ne daugiau kaip 2,5 g cukrų) arba pagaminta nenaudojant cukraus (į produktą nebuvo įdėta jokių monosacharidų, disacharidų ar kitų maisto produktų, naudojamų dėl jų saldinamųjų savybių).
6.2.5.2.	Skaidulinės medžiagos	Daugiau skaidulinių medžiagų (100 g turi būti ne mažiau kaip 6 g arba 100 kcal ne mažiau kaip 3 g skaidulinių medžiagų).
6.2.5.3.	Perdirbto produkto biologinė vertė	Padidintas vitaminų kiekis įtraukiant į perdirbto produkto receptūrą šiuo požiūriu vertingus vaisius ir daržoves.
6.2.5.4.	Druskos naudojimas	Sumažintas druskos kiekis (100 g arba 100 ml produkto yra ne daugiau kaip 0,12 g natrio arba atitinkamai druskos).
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.
6.3.3.	Augalinių atliekų naudojimas	Perdirbimo atliekos (luobelė, sėklos ir pan.) perdirbamos naudojant neatliekines technologijas, panaudojamos gyvulių pašarui arba kompostuojamos.

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

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

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

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

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

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

(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro

2015 m. rugsėjo 17 d. Nr. 3D-696 redakcija)

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

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

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

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius dedeklių vištų lesinimo, laikymo ir priežiūros bei kiaušinių tiekimo rinkai reikalavimus.

II. VIŠTŲ LAIKYMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji vištų laikymo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų žemės ūkio ir maisto produktų (toliau – NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Lesalų gamybos reikalavimai	Įsigijami kombinuotieji lesalai turi būti sertifikuoti pagal Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų kombinuotųjų pašarų specifikaciją 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“. Savo ūkyje gaminami kombinuoti lesalai turi atitikti Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų kombinuotųjų pašarų specifikacijos 3.3, 3.5, 3.8, 4.1.1–4.1.3 ir 4.2.1 papunkčių reikalavimus. Tiek lesalų gamintojas, tiek jų pirkėjas turi tvarkyti lesalų pirkimo/pardavimo apskaitą, kad būtų galima užtikrinti atsekamumą.
3.3.	Kiaušinių atsekamumas	Turi būti užtikrintas atsekamumas viso kiaušinių gamybos proceso metu. Paukščių auginimo ir laikymo duomenų informacijos žurnalai turi būti saugomi mažiausiai 3 metus.
3.4.	Tiekimo rinkai reikalavimai	Kaip Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintus kiaušinius galima tiekti rinkai, jei višta pagal šios specifikacijos reikalavimus buvo laikoma ne mažiau kaip 3 savaites. Kiaušiniai pagal bendruosius reikalavimus (2008 m. birželio 23 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 589/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 įgyvendinimo taisyklės dėl prekybos kiaušiniais standartų (OL 2008 L 163, p. 6), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. vasario 21 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 519/2013 (OL 2013 L 158, p. 74) (toliau – reglamentas (EB) Nr. 589/2008) surūšiuojami, paženklinami ir supakuojami per 6 dienas nuo padėjimo dienos. Iš lizdų kiaušiniai turi būti surenkami bent 2 kartus per dieną.
3.5.	Plovimo, dezinfekavimo ir dezinsekavimo reikalavimai	Patalpoms, aptvarams, inventoriui ar indams valyti ir dezinfekuoti, vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
3.6.	Gyvūnų gerovės reikalavimai	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 dieną, numatant mažiausiai aštuonias valandas iš eilės be dirbtinio apšvietimo naktinio poilsio metu.
3.7.	Vištų laikymo	Visi gamybos etapai turi vykti tame pat regione. Regiono plotas negali

	reikalavimai	būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos. Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą auginamos vištos ir jų kiaušiniai turi būti atskirti vietos ir (arba) laiko atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu auginamų vištų ir jų kiaušinių. Nuo 2016 m. sausio 1 d. tame pačiame ūkyje negali būti auginamos pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą ir įprastinės gamybos būdu auginamos vištos dedeklės, išskyrus atvejus, kai, suderinus su sertifikuojančia įstaiga, jos auginamos ūkyje, kuris yra skirtas mokslo ir mokymo įstaigai žemės ūkio tyrimams ar mokymui atlikti. Laikant vištas tvarte, turi būti sudarytos sąlygos joms pasikapstyti smėlyje ir palesti žvyro.
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus būtina atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji vištų laikymo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.	Ūkininkavimo būdai	Vištos turi būti laikomos Reglamento (EB) Nr. 589/2008 II priedo 1 punkte apibrėžtomis sąlygomis. Žiemos metu arba jei taikomi kiti laisvo paukščių laikymo, įskaitant veterinarinius, apribojimai, vištos turi būti laikomos Reglamento (EB) Nr. 589/2008 II priedo 2 punkte apibrėžtomis sąlygomis.
4.1.2.	Vištų gydymas veterinariniais vaistais	Profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą. Po vištų gydymo veterinariniais vaistais išlauka turi būti dvigubai ilgesnė už nustatytąjį tam preparatui.

4.1.3.	Vaistinių lesalų naudojimas	Vaistiniai lesalai gali būti pagaminti tik Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintose įmonėse ir naudojami pagal veterinarijos gydytojo receptą.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Lesalų sudėties reikalavimai	Lesale turi būti ne mažiau kaip 70 proc. grūdų ir jų kilmės produktų. Vištų lesalas pasirinktinai praturtinamas bent vienu iš komponentų: selenu, jodu, chromu pagal 2003 m. rugsėjo 22 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (EB) Nr. 1831/2003 dėl priedų, skirtų naudoti gyvūnų mityboje (OL 2003 L 268, p. 29), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2015 m. kovo 2 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 2015/327 (OL 2015 L 58, p. 46), reikalavimus, vitaminu E, rapsų aliejumi, šaltalankių išspaudomis arba vaistiniais augalais, žuvų taukais, žuvų miltais, linų sėmenimis, kukurūzų gliutenu, liucernos žolės miltais, tageta, spirulina arba jūros dumbliais pagal paukščių auginimo ir lesinimo rekomendacijas.
4.2.2.	Baltymo kokybės ir trynio spalvos reikalavimai	Kiaušinių kokybės įvertinimas Hafo vienetais turi būti ne žemesnis kaip 75. Trynio spalvos intensyvumas turi būti nuo 5 iki 11 padalos DSM spalvų paletėje.
4.2.3.	Tinkamumo vartoti terminas	Ant pakuotės nurodomas tinkamumo vartoti terminas turi būti ne ilgesnis kaip 23 dienos po kiaušinių padėjimo.
4.3. APLINKOS TAUSOJIMAS		
4.3.2.	Ūkio/įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.3.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2015 m. rugsėjo 17 d. įsakymo Nr. 3D-696
redakcija)

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

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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

**II. CUKRINĖS KONDITERIJOS IR ŠOKOLADO GAMINIŲ GAMYBOS
REIKALAVIMAI**

3. Bendrieji produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Žaliavos naudojimo	Produktų gamyboje naudojamos sertifikuotos pagal Taisykles

	reikalavimai	arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“, uogos, vaisiai ir daržovės ir tai turi būti įrodyta dokumentais. Šokolade kakavos sviestas negali būti pakeistas kitais augaliniais riebalais. Produktų gamyboje draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą (pagal Taisykles ir / arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisykles) ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
3.3.	Gamybos vietos reikalavimai	Visi produktų gamybos etapai, išskyrus šokoladą, turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas produktų atsekamumas visuose gamybos etapuose.
3.5.	Įrenginių paruošimo reikalavimai	Jeigu NKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant perdirbti NKP, įrenginius reikia išplauti 4.1.3 papunktyje nurodytu būdu arba išvalyti bent vienu ciklu NKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip NKP.
3.6.	Produktų sandėliavimas	NKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma jų apskaita.
3.7.	Produktų tiekimas rinkai	Produktai rinkai patiekiami sufasuoti uždarose fasuotėse ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus.
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti vidaus auditą dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Gamybai naudojamos sudedamosios dalys ir maisto priedai	Produktai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Nepažeidžiant 3.2 papunkčio reikalavimų, gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės gamybos sudedamosios dalys, išskyrus atvejus, kai jos neauginamos ar negaminamos regione (regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos). Jei naudojami maisto priedai, jie turi būti tik natūralios kilmės ir tai pagrindžiama dokumentais.
4.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Negalima naudoti žaliavų, gautų iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
4.1.3.	Įrenginių valymo reikalavimai	Patalpoms, įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik specifikacijos priede išvardytos medžiagos.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 trumpesnis nei įprastinėmis sąlygomis pagamintų tos grupės produktų.
4.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Produktams gaminti leidžiama naudoti mechaninius, fizikinius ir biocheminius procesus. Draudžiama perdirbtą produktą apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
4.2.3.	Sumažinta energinė vertė ir/ar padidintas biologiškai vertingų medžiagų kiekis	NKP turi atitikti vieną ar keletą iš šių kriterijų (pasirinktinai), palyginti su įprastiniais produktais, ir būtina pateikti tai įrodančius dokumentus:
4.2.3.1.	Medaus naudojimas	Produktų gamyboje naudojama ne mažiau kaip 5 proc. pagal Taisyklės sertifikuoto pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminto arba ekologiško medaus, skaičiuojant nuo produktų masės.
4.2.3.2.	Aromatinių augalų ir jų ekstraktų naudojimas	Aromatui suteikti naudojami aromatiniai augalai (džiovinėti ar kitaip perdirbti) ar jų ekstraktai. Aromatinių augalų auginimas, jų apdorojimas bei perdirbimas, taip pat ir ekstraktų gamyba

		turi būti atliekami pagal Pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikacijoje išdėstytus arba ekologinei gamybai keliamus reikalavimus.
4.2.3.3.	Produkto biologinė vertė	Produktų gamyboje naudojami vaisiai ir daržovės bei aromatiniai augalai (pvz., aktinidijos, šaltalankiai, braškės, juodieji serbentai, moliūgai ir pan.) ar iš jų išgauti komponentai (pvz., antocianinai, likopenas ir pan.), kuriuose gausu vitaminų ir (arba) antioksidantų.
4.2.3.4.	Įdarų gamyba	Įdarai gaminami liofilizuojant žaliavas, tuo išsaugant natūralumą, biologiškai aktyvias medžiagas bei specifinę tekstūrą.
4.3.	Ženklavimo reikalavimai	Privalomas produkto ženklavimas, nurodant maistingumą.
4.4.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.4.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta, šiukšlės turi būti uždaroje talpyklose, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.4.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

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

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

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

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

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308
(Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2015 m. rugsėjo 17 d. įsakymo Nr. 3D-696
redakcija)

PAGAL NACIONALINĘ ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTOS GIROS SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

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

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

II. GIROS GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji giros gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintų produktų (toliau – NKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Žaliavų naudojimo reikalavimai	Gira gaminama pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą.

		Jos gamyboje naudojamos tik vietinės kilmės ir gamybos žaliavos. Ne vietinės kilmės žaliavos, neviršijant 10 proc., gali būti naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione. Nuo 2018 m. sausio 1 d. giros gamyboje turi būti naudojami pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminti arba ekologiškai ruginės duonos džiovėsiai.
3.3.	Gamybos vietos reikalavimai	Visi giros gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas produkto atsekamumas visuose gamybos etapuose.
3.5.	Įrenginių paruošimo reikalavimai	Jeigu pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagaminta ir įprastinė gira yra gaminama tais pačiais įrenginiais, kaip įprasta gira, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant gaminti pagal nacionalinę žemės ūkio ir maisto kokybės sistemą pagamintą girą, įrenginius reikia išplauti 4.1.6 papunktyje nurodytu būdu.
3.6.	Laikymo sąlygos	Gira turi būti laikoma atskirai nuo įprastinių produktų, atskiroje patalpoje arba jos sektoriuje.
3.7.	Tiekimas rinkai	Gira išpilstoma ir tiekama rinkai tik stiklinėje ir (arba) metalinėje taroje, uždaroje fasuotėse.
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti vidaus auditą dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga turi kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji giros gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	

4.1.1.	Reikalavimai žaliavoms	Giros gamybai naudojamo geriamojo vandens bendrasis šarmingumas turi būti ne didesnis kaip 1 mmol/l. Naudojami tik iš ruginės duonos pagaminti arba išskirtinai giros gamybai skirti ruginės duonos džiovėsiai, jie arba jų dalis negali būti pakeista grūdinių produktų ekstraktu arba giros misos koncentratu. Naudojamas cukrus arba cukraus sirupas negali būti keičiamas gliukozės ir invertuotojo cukraus sirupais. Naudojama citrinų rūgštis negali būti pakeista jokia kita rūgštimi. Naudojamos <i>Saccharomyces pastorianus ssp. carlsbergensis</i> ar <i>Saccharomyces cerevisiae</i> mielės. Ruginės duonos, iš kurios gaminami ruginės duonos džiovėsiai, gamybai turi būti naudojamas natūralus raugas, draudžiama naudoti mieles.
4.1.2.	Maisto priedų, kvapiųjų medžiagų ir maisto fermentų naudojimas	Draudžiama naudoti stabilizatorius, kvapiąsias medžiagas, maisto fermentus ir maisto priedus, išskyrus rūgštingumui reguliuoti naudojamą citrinų rūgštį.
4.1.3.	Genetiškai modifikuotų žaliavų naudojimas	Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotas žaliavas arba tas, kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
4.1.4.	Technologijos proceso išskirtinumas	Ištrauka giros misai gaminama užplikant ruginės duonos džiovėsius 80–100 °C temperatūros vandeniu. Ištraukos gaminimas turi trukti ne trumpiau kaip 10 valandų. Giros misa turi būti verdama ne trumpiau kaip 1 valandą. Surauginta gira prieš mielių atskyrimą ne trumpiau kaip 12 val. išlaikoma ne aukštesnėje kaip 4 °C temperatūroje.
4.1.5	Skonis ir kvapas	Siekiant girai suteikti išskirtinį skonį ir kvapą jos gamyboje gali būti naudojama rauginta sula, raugintų agurkų, burokėlių, kopūstų, obuolių sūrymas, juodųjų serbentų lapai, agrastai, avižos, braškės, rabarbarai, burokėliai, česnakai arba lauro lapai.
4.1.6.	Patalpų ir įrenginių plovimas	Patalpos ir įrenginiai plaunami karštu vandeniu ar garais. Esant būtinumui, leidžiama naudoti kitas specifikacijos priede nurodytas medžiagas.

4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Gamybos procesų parinkimas	Giros gamybos procese leidžiama naudoti tik mechaninį skaidrinimą.
4.2.2.	Ruginės duonos džiūvėsių naudojimas	Giros gamybai naudojama ne mažiau kaip 2,4 proc. ruginės duonos džiūvėsių, kurie turi būti pagaminti iš skrudinto rugių salyklo ir ruginių miltų arba ruginės duonos.
4.2.3.	Jusliniai, fizikiniai ir cheminiai rodikliai	Gira turi atitikti šiuos rodiklius, lyginant su įprasta gira, būtina pateikti tai įrodančius dokumentus:
4.2.3.1.	Jusliniai rodikliai	Jaučiamas stipriai išreikštas ruginės duonos arba 4.1.5 papunktyje nurodytų sudėtinių dalių kvapas.
4.2.3.2.	Tirpių sausųjų medžiagų kiekis, masės procentais	Ne mažiau kaip 4 proc. ir ne daugiau kaip 8 proc. tirpių sausųjų medžiagų.
4.2.3.3.	Alkoholio koncentracija, tūrio procentais	Ne daugiau kaip 0,8 proc. etilo alkoholio.
4.2.4.	Ženklavimo reikalavimai	Gira ženklinama pagal Taisyklių reikalavimus, Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninį reglamentą, patvirtintą Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2009 m. sausio 12 d. įsakymu Nr. 3D-13 „Dėl Nealkoholinių gėrimų ir giros apibūdinimo, gamybos ir prekinio pateikimo techninio reglamento patvirtinimo“ bei 2011 m. spalio 25 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) Nr. 1169/2011 dėl informacijos apie maistą teikimo vartotojams, kuriuo iš dalies keičiami Europos Parlamento ir Tarybos reglamentai (EB) Nr. 1924/2006 ir (EB) Nr. 1925/2006 bei kuriuo panaikinami Komisijos direktyva 87/250/EEB, Tarybos direktyva 90/496/EEB, Komisijos direktyva 1999/10/EB, Europos Parlamento ir Tarybos direktyva 2000/13/EB, Komisijos direktyvos 2002/67/EB ir 2008/5/EB bei Komisijos reglamentas (EB) Nr. 608/2004, su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2013 m. lapkričio 22 d. komisijos deleguotuoju reglamentu (ES) Nr. 78/2014 (OS 2014 L 27, p. 7).
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	

4.4.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti sutvarkyta, šiukšlės turi būti uždaroje talpyklose, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.4.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai, brokuotos skardinės, stiklo duženos, pakavimo kartono atliekos ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti, tai įrodoma dokumentais.

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

MEDŽIAGOS, KURIAS LEIDŽIAMA NAUDOTI VALANT IR DEZINFEKUOJANT PATALPAS, ĮRENGINIUS, INVENTORIŲ AR INDUS

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

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