

Spēkā no 04.02.2011

Spēkā esošs



Publicēts: Vēstnesis, 03.02.2011, nr. 19

## LATVIJAS REPUBLIKAS MINISTRU KABINETS

01.02.2011

Noteikumi nr. 97

Rīgā

### **Noteikumi par klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasībām piena produktiem un saliktiem piena produktiem**

(prot. Nr.7 23.§)

Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 4.panta ceturto daļu un Patērētāju tiesību aizsardzības likuma 21.panta pirmo daļu

1. Noteikumi nosaka klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasības piena produktiem un saliktiem piena produktiem.

2. Noteikumos ir lietoti šādi termini:

2.1. piena produkti – produkti, kas iegūti no termiski apstrādāta piena vai no termiski neapstrādāta piena, kuram ražošanas procesā pievienotas tikai pārtikas piedevas vai citi tehnoloģiskie palīgglīdzekļi. Piena produktos neviena piena sastāvdaļa daļēji vai pilnībā nav aizvietota ar kādu citu sastāvdaļu;

2.2. salikti piena produkti – produkti, kuros piena, piena produktu vai piena sastāvdaļu saturs nav mazāks par 51 % un neviena piena sastāvdaļa nav daļēji vai pilnīgi aizvietota ar kādu citu sastāvdaļu. Saliktu piena produktu ražošanas procesā var papildus pievienot pārtikas piedevas, citus nepieciešamos tehnoloģiskos palīgglīdzekļus un citus pārtikas produktus un sastāvdaļas.

3. Noteikumi neattiecas uz:

3.1. dzeramo pienu un piena tauku produktiem atbilstoši Padomes 2007.gada 22.oktobra Regulā (EK) Nr.1234/2007, ar ko izveido lauksaimniecības tirgu kopīgu organizāciju un paredz īpašus noteikumus dažiem lauksaimniecības produktiem (Vienotā TKO regula), noteiktajām prasībām;

3.2. dehidrētajiem piena produktiem atbilstoši normatīvajiem aktiem par klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasībām dehidrētajiem piena produktiem un kārtību, kādā novērtējama minēto produktu atbilstība šīm prasībām;

3.3. pārtikas kazeīniem un kazeinātiem atbilstoši normatīvajiem aktiem par pārtikas kazeīnu un kazeinātu kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasībām un atbilstības novērtēšanas kārtību.

4. Šo noteikumu 1.punktā minētos produktus, kas atbilstoši normatīvajiem aktiem ir ražoti vai laisti apgrozībā kādā Eiropas Savienības dalībvalstī vai Turcijā vai kas atbilstoši normatīvajiem aktiem ražoti kādā Eiropas Ekonomikas zonas valstī, ir tiesības piedāvāt Latvijā, ievērojot savstarpējās atzīšanas principu.

5. Piena produktu un saliktu piena produktu atbilstību šo noteikumu prasībām uzrauga un kontrolē Pārtikas un veterinārais dienests.

6. Piena produktu un saliktu piena produktu vispārīgās marķēšanas prasības noteiktas normatīvajā aktā par pārtikas preču marķēšanu.

7. Piena produktu klasifikācija un kvalitātes rādītāji noteikti šo noteikumu pielikumā.

8. Šo noteikumu pielikumā minētos produktu tirdzniecības nosaukumus izmanto tikai piena produktiem un saliktiem piena produktiem, kas ražoti saskaņā ar šo noteikumu 2.punkta nosacījumiem.

9. Produkta tirdzniecības nosaukumā vai blakus tam vienā redzamības laukā piena tauku procentuālo saturu produktā norāda:

9.1. atjaunotiem un rekombinētiem piena produktiem;

9.2. saldajam krējumam;

9.3. skābajam krējumam.

10. Ja piena produktus un saliktus piena produktus ražo nevis no govju piena, bet no cita dzīvnieka piena, produkta tirdzniecības nosaukumā vai marķējumā norāda, kura dzīvnieka piens ir izmantots.

11. Ja no svaigpiena gatavotu produktu ražošanas procesā nav ietverta termiskā, fizikālā vai ķīmiskā apstrāde, marķējumā ir norāde "Ražots no svaigpiena".

12. Produkta tirdzniecības nosaukumu "siers" papildina tikai ar siera šķirnes nosaukumu vai tradicionāli lietotu nosaukumu.

13. Siera marķējumā papildus var norādīt šādu informāciju:

13.1. siera nogatavināšanas veids;

13.2. siera veids atkarībā no beztauku daļas mitruma satura (piemēram, ciets, mīksts);

13.3. siera veids atkarībā no tauku procentuālā satura sausnā (piemēram, trekns, liess);

13.4. tauku saturs siera sausnā procentos "...% tauku sausnā".

14. Ja siera kvalitātes rādītāji, sastāvs un tehnoloģija atbilst konkrētam siera šķirnes nosaukumam saskaņā ar Apvienoto Nāciju Organizācijas Starptautiskās pārtikas un lauksaimniecības organizācijas un Pasaules Veselības organizācijas (FAO/WHO) Pārtikas kodeksa (*Codex Alimentarius*) komisijas izstrādātajiem sieru standartiem (*Codex Stan A-6-1978*, Rev. 1-1999, labots 2006.), produkta tirdzniecības nosaukumā atļauts norādīt tikai siera šķirnes nosaukumu bez vārda "siers".

15. Iepakojumu, kas marķēts saskaņā ar Ministru kabineta 2003.gada 16.septembra noteikumiem Nr.521 "Klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasības piena produktiem, saliktiem piena produktiem un piena produktu izstrādājumiem" līdz šo noteikumu spēkā stāšanās dienai, atļauts izlietot piena produktu izstrādājumiem tirdzniecībai vietējā tirgū līdz to pilnīgai realizācijai, bet ne ilgāk kā līdz 2012.gada 1.septembrim.

16. Atzīt par spēku zaudējušiem Ministru kabineta 2003.gada 16.septembra noteikumus Nr.521 "Klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasības piena produktiem, saliktiem piena produktiem un piena produktu izstrādājumiem" (Latvijas Vēstnesis, 2003, 129.nr.; 2004, 160.nr.; 2005, 56.nr.; 2008, 41., 195.nr.).

17. Šo noteikumu 12.punkts stājas spēkā 2012.gada 1.septembrī.

Ministru prezidents

V.Dombrovskis

Zemkopības ministrs

J.Dūklavs

**Piena produktu klasifikācija un kvalitātes rādītāji**

Nr.p.k.	Produkta grupas nosaukums	Produkta tirdzniecības nosaukums	Produkta apraksts	Kvalitātes rādītāji (%)	
				piena tauki	mitruma saturs
1	2	3	4	5	6
1.	Raudzēti piena produkti		<p>piena produkti, kas atbilst šādam raksturojumam:</p> <p>a) gatavoti no piena vai piena produktiem, pievienojot ieraugu, kas izraisa piena vai tā produktu rūgšanu; ja nepieciešams, pievieno pārtikas piedevas;</p> <p>b) tie ir termiski apstrādāti vai neapstrādāti, homogenizēti vai nehomogenizēti;</p> <p>c) skābpiena dzērieni ar izjauktu vai neizjauktu recekli;</p> <p>d) to skābums, kas izteikts pienskābē, nav mazāks par 0,6 %;</p> <p>e) tiem var pievienot citus pārtikas produktus (piemēram, garšvielas, augļus, dārzeņus, sulas, graudaugus, medu, šokolādi, cukuru);</p> <p>f) viens grams produkta satur:</p> <p>ne mazāk par 107 dzīvotspējīgo pienskābes baktēriju;</p> <p>ne mazāk par 104 dzīvotspējīgo raugu – kumisā un kefīrā;</p> <p>ne mazāk par 106 dzīvotspējīgo bifidobaktēriju, ja produkta ražošanas procesā pievienots bifidobaktēriju ieraugs</p>		
1.1.		skābais krējums	piena produkts emulsijas "eļļa-ūdenī" veidā, kas iegūts, separēšanas procesā atdalot piena beztauku daļu un pievienojot ieraugu, kas sastāv no vairākām pienskābes baktēriju sugām	ne mazāk par 10	
1.2.		acidofilais piens	raudzēts piena dzēriens, kura ieraugs sastāv no <i>Lactobacillus acidophilus</i>		

1.3.		kefīrs	skābpiena dzēriens ar izjauktu vai neizjauktu recekli, kura ieraugs sastāv no pienskābes baktērijām un raugiem		
1.4.		vājpiena kefīrs	skābpiena dzēriens ar izjauktu recekli, kura ieraugs sastāv no pienskābes baktērijām un raugiem	ne vairāk par 0,5	
1.5.		kumiss	raudzēts ķēves piena produkts, kura ieraugs sastāv no <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> un raugiem		
1.6.		rūgušpiens	raudzēts piena produkts ar neizjauktu recekli, kura ieraugs sastāv no vienas vai vairākām pienskābes baktēriju sugām		
1.7.		jogurts (arī dzeramais jogurts)	raudzēts piena produkts ar izjauktu vai neizjauktu recekli, kura ražošanā izmanto ieraugu, kas sastāv no <i>Streptococcus thermophilus</i> un <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> noteiktās attiecībās; beztauku sausna produktā ir ne mazāk par 8,2 %		
1.8.		vājpiena jogurts	raudzēts piena produkts ar izjauktu vai neizjauktu recekli, kura ražošanā izmanto ieraugu, kas sastāv no <i>Streptococcus thermophilus</i> un <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> noteiktās attiecībās; beztauku sausna produktā ir ne mazāk par 8,2 %	ne vairāk par 0,5	
1.9.		paniņas	piena produkts ar izjauktu vai neizjauktu recekli, iegūts, saraudzējot sviesta ražošanas blakusproduktu ar ieraugu, kas sastāv no vienas vai vairāku pienskābes baktēriju sugām		
1.10.		rjaženka	raudzēts piena produkts ar izjauktu recekli, kas iegūts, augstā temperatūrā ilgstoši karsētu pienu vai vājpienu raudzējot ar mezofilo un/vai termofilo pienskābes baktēriju ieraugu		
1.11.		"Y" ar	raudzēts piena produkts, kura		

		bifidobaktērijām vai bifido "Y", kur "Y" – raudzēts piena produkts	ieraugs ir papildināts ar bifidobaktērijām		
1.12.		termizēts "Y", kur "Y" – raudzēts piena produkts	piena produkts, ko pēc raudzēšanas pakļauj termiskai apstrādei, iznīcinot dzīvotspējīgos ierauga mikroorganismus		
2.	Saldais krējums	saldais krējums	piena produkts emulsijas "eļļa-ūdenī" veidā, kas iegūts, separēšanas procesā atdalot piena beztauku daļu	10–45	
3.	Koncentrētie piena tauku produkti		piena tauku produkti, kas iegūti, no piena, krējuma vai sviesta daļēji vai pilnīgi atdalot ūdeni un beztauku sausnu		
3.1.		bezūdens piena tauki	koncentrēts piena tauku produkts, kas tiek iegūts no krējuma vai piena	ne mazāk par 99,8	0,1
3.2.		bezūdens sviesta eļļa	koncentrēts piena tauku produkts, kas iegūts no sviesta	ne mazāk par 99,8	0,1
3.3.		piena tauki	koncentrēts piena tauku produkts, kas iegūts no krējuma vai piena	ne mazāk par 99,6	0,4
3.4.		sviesta eļļa	koncentrēts piena tauku produkts, kas iegūts no sviesta	ne mazāk par 99,6	0,4
3.5.		kausēts sviests vai <i>Ghee (Ghi)</i>	koncentrēts piena tauku produkts, kas iegūts, sviestu kausējot un atdalot beztauku sausnu	ne mazāk par 99,6	
4.	Biezpiens		piena produkts, kas iegūts, sarecinot vājpienu, pienu ar samazinātu tauku saturu, pienu, paniņas vai šo produktu maisījumu ar mezofilo un termofilo pienskābes baktēriju ieraugu, pievienojot vai nepievienojot recināšanas fermentu preparātu vai citus piemērotus koagulantus un ar dažādiem paņēmieniem atdalot recināšanas rezultātā radušās sūkalas		
4.1.		pilnpiena biezpiens	piena produkts, kas iegūts, sarecinot pienu ar pienskābes baktēriju ieraugu, pievienojot vai nepievienojot recināšanas	ne mazāk par 9	65–73

			fermentu preparātu vai citus piemērotus koagulantus un novadot iegūtās sūkalas		
4.2.		biezpiens	piena produkts, kas iegūts, sarecinot pienu ar samazinātu tauku saturu ar pienskābes baktēriju ieraugu, pievienojot vai nepievienojot recināšanas fermentu preparātu vai citus piemērotus koagulantus un novadot iegūtās sūkalas		ne vairāk par 78
4.3.		vājpiena biezpiens	piena produkts, kas iegūts, sarecinot vājpienu ar pienskābes baktēriju ieraugu, pievienojot vai nepievienojot recināšanas fermentu preparātu vai citus piemērotus koagulantus un novadot iegūtās sūkalas	ne vairāk par 0,5	ne vairāk par 80
4.4.		mājas siers	piena produkts, kas iegūts, sarecinot vājpienu ar mezofilo pienskābes baktēriju ieraugu un recināšanas fermentu preparātu, novadot recināšanas rezultātā radušās sūkalas, iegūtos siera graudus skalojot un tiem pievienojot saldo krējumu	ne mazāk par 4	ne vairāk par 80
5.	Siers	siers	<p>piena produkts, kas iegūts, sarecinot vājpienu, pienu ar samazinātu tauku saturu, pienu, krējumu, sūkalu krējumu vai paniņas, vai šo produktu maisījumu ar ieraugu un recināšanas fermentu preparātu vai citu piemērotu koagulantu un novadot recināšanas rezultātā radušās sūkalas.</p> <p>Produkts, kas atbilst šādam raksturojumam:</p> <p>a) tauku saturs siera sausnā:</p> <p>sieram ar augstu tauku saturu – augstāks par 60 %;</p> <p>treknam sieram – 45–60 %;</p> <p>vidēji treknam sieram – 25–45 %;</p> <p>vidēji liesam sieram – 10–25 %;</p> <p>liesam sieram – zemāks par 10 %;</p>		

			<p>b) siera beztauku daļas mitrums:</p> <p>ļoti cietam sieram – mazāks par 51 %;</p> <p>cietam sieram – 49–56 %;</p> <p>puscietam vai pusmīkstum sieram – 54–69 %;</p> <p>mīkstum sieram – augstāks par 67 %;</p> <p>c) sieru pēc nogatavināšanas ilguma un veida iedala:</p> <p>nenogatavināts vai svaigs;</p> <p>nogatavināts;</p> <p>nogatavināts pelējuma vai glemes mikrofloras ietekmē;</p> <p>nogatavināts sālījumā</p>		
5.1.		biezpiena siers	piena produkts, kas iegūts no biezpiena, to papildus presējot		
5.2.		skābpiena siers	piena produkts, kas iegūts no vājpiena un biezpiena, pievienojot citus piena produktus (sviestu un/vai saldo krējumu) un iegūto masu termiski apstrādājot		
6.	<b>Kausētais siers</b>	kausētais siers	piena produkts, kura ražošanas procesā tiek malts, maisīts, kausēts vienas vai vairāku siera šķirņu un emulgējošo sāļu maisījums ar vai bez krējuma, sviesta, sviesta eļļas un citu pārtikas produktu vai sastāvdaļu pievienošanas		
6.1.	Noteiktas šķirnes kausētais siers	kausētais "X" siers, kur "X" – siera šķirnes nosaukums	piena produkts, kura ražošanā izmanto konkrētu siera šķirni un tās saturs sieru maisījumā nav mazāks par 75 %. Pārējo sieru maisījuma daļu veido līdzīga tipa sieri		
6.2.		kausētais "X" un "Y" siers vai "X" un "Y" kausētais siers, kur "X" un "Y" – siera šķirņu nosaukumi dilstošā masas	piena produkts, kura ražošanā izmanto vairākas sieru šķirnes		

		secībā			
7.	Atjaunoti un rekombinēti piena produkti				
7.1.		atjaunots "X", kur "X" – piena produkta nosaukums	piena produkts, kas iegūts, sausiem un dehidrētiem piena produktiem pievienojot noteiktu ūdens daudzumu, lai atjaunotu nepieciešamo ūdens un sausnas attiecību		
7.2.		rekombinēts "X", kur "X" – piena produkta nosaukums	piena produkts, kas iegūts, kombinējot dažādās attiecībās piena taukus un piena beztauku sausnu, pievienojot vai nepievienojot ūdeni, lai atjaunotu nepieciešamo tauku un beztauku sausnas, kā arī ūdens un sausnas attiecību		
8.	Piena un krējuma saldējums		uzputots un sasaldēts piena produkts, kura ražošanā izmanto pienu, piena produktus un nepieciešamās pārtikas piedevas; var pievienot citus pārtikas produktus vai sastāvdaļas		
8.1.		piena saldējums ar zemu tauku saturu	uzputots un sasaldēts piena produkts, kura ražošanā izmanto pienu, piena produktus un nepieciešamās pārtikas piedevas un produktus	ne vairāk par 3	
8.2.		piena saldējums	uzputots un sasaldēts piena produkts, kura ražošanā izmanto pienu, piena produktus un nepieciešamās pārtikas piedevas un produktus	ne vairāk par 7	
8.3.		krējuma saldējums	uzputots un sasaldēts piena produkts, kura ražošanā izmanto pienu, piena produktus un nepieciešamās pārtikas piedevas un produktus	ne mazāk par 8	
9.	Piena produktu deserti: piena; krējuma; biezpiena; jogurta;	pudiņi; krēmi; deserti; tortes; glazēti un neglazēti sieriņi;	salikti piena produkti, kas ražoti no piena produktiem, papildus pievienojot citus pārtikas produktus un pārtikas piedevas		

	saldējuma; siera	pastas; saldās un sāļās masas		
--	---------------------	-------------------------------------	--	--

Zemkopības ministrs

J.Dūklavs

© A/s Exigen Services Latvia, 1998 - 2011. Visas tiesības aizsargātas