

Suvestinė redakcija nuo 2003-08-30 iki 2003-11-30

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2001, Nr. [40-1406](#), i. k. 1012330ISAK00000146

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

**Į S A K Y M A S
DĖL PIENO SUPIRKIMO TAISYKLIŲ PATVIRTINIMO**

2001 m. gegužės 9 d. Nr. 146
Vilnius

Pakeistas teisės akto pavadinimas:

Nr. [3D-245](#), 2003-06-20, Žin., 2003, Nr. 60-2739 (2003-06-25), i. k. 1032330ISAK003D-245

Atsižvelgdamas į Europos Sąjungos ekspertų komisijos išvadą, įvertindamas Pieno gamintojų asociacijos narių suvažiavimo bei pieno gamintojų, perdirbėjų ir mokslo įstaigų pasiūlymus,

1. T v i r t i n u naujos redakcijos Pieno supirkimo taisyklės (pridedama).
2. N u s t a t a u , kad Pieno supirkimo taisyklės įsigalioja 2001 m. birželio 1 d.
3. L a i k a u netekusiu galios 1999 04 26 žemės ūkio ministro įsakymą Nr. 173 „Dėl naujos Pieno supirkimo taisyklių redakcijos patvirtinimo“ (Žin., 1999, Nr. [38-1180](#)) nuo 2001 m. birželio 1 d.

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

KĘSTUTIS KRISTINAITIS

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės
ūkio ministro
2001 m. gegužės 9 d. įsakymu
Nr. 146
(Lietuvos Respublikos žemės
ūkio ministro 2003 m. birželio 20 d.
įsakymo Nr. 3D-245
redakcija)

PIENO SUPIRKIMO TAISYKLĖS

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Šiomis taisyklėmis nustatoma pieno pirkimo, sudėties bei kokybės vertinimo ir atsiskaitymo tvarka superkant iš pieno gamintojų žalią pieną.

2. Iš pieno gamintojų superkamo pieno sudėtis ir kokybė vertinama vadovaujantis Lietuvos standartu LST 1137:1997 „Žalias karvių pienas. Kokybės reikalavimai. Nustatymas ir įvertinimas“ (toliau – LST 1137) ir šiomis taisyklėmis.

3. Pagrindinės šiose taisyklėse vartojamos sąvokos:

Pieno gamintojai – fiziniai ir juridiniai asmenys, gaminantys pieną parduoti (toliau – gamintojai).

Pieno supirkėjai – fiziniai ir juridiniai asmenys, kurie Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka perka pieną iš gamintojų savo ūkinei veiklai (toliau – supirkėjai).

Pieno siunta – vienu metu iš vieno gamintojo nupirktas pienas.

Įgaliotoji laboratorija – nešališka akredituota tyrimų laboratorija, kurią Žemės ūkio ministerija įgalioja tirti pieno sudėties ir kokybės rodiklius, pagal kuriuos supirkėjai apmoka gamintojams už parduotą pieną. Jos veikla kontroliuojama Lietuvos Respublikos teisės aktų nustatyta tvarka (toliau – laboratorija).

Žalias karvių pienas – natūralus karvių pienas, kuris nebuvo pašildytas iki aukštesnės nei 40°C temperatūros ir neapdorotas bet koku kitu lygiaverčio efektyvumo metodu, be priedų, nepakeistos pirminės sudėties (riebalų kiekis 2–7 proc., baltymų kiekis 2–5 proc., laktozės kiekis 3–6 proc.).

Pirminiai kokybės rodikliai – pieno spalva, kvapas, konsistencija, temperatūra, skonis, rūgštingumas, švarumas, tankis, neutralizuojančios bei inhibitorinės medžiagos.

Pieno sudėties rodikliai – riebalų ir baltymų kiekis procentais.

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

Specialūs rodikliai – papildomi rodikliai, apibūdinantys pieno sudėties ir kokybės savybes, turinčias esminės reikšmės gaminant produktus (pvz., pieno termostabilumas, fermentinis rūgimas ir t. t.).

Nerūšinis pienas – pienas, kurio paskutinis apskaičiuotas bakterinio užterštumo ir/arba somatinių ląstelių skaičiaus rodiklių geometrinis vidurkis viršija antros rūšies pieno reikalavimus. Nerūšiniu laikomas ir pienas, kuriame rasta inhibitorinių medžiagų arba antrą kartą iš eilės pašalinio vandens.

Vienkartinis konservuotas arba nekonservuotas mėginys – iš bet kurios pieno siuntos ar bendros pieno supirkimo punkto talpyklos paimtas mėginys su konservantu arba be jo.

Kontrolinis mėginys – specialiai sudarytos komisijos (kurios nariais turi būti supirkėjo, gamintojo, valstybės kontroliuojančios institucijos atstovai) imamas mėginys.

Privalomieji tyrimai – riebalų, baltymų, somatinių ląstelių, bakterinio užterštumo, inhibitorinių medžiagų – 2 kartus per mėnesį, bet ne rečiau kaip kartą per 15 kalendorinių dienų, o pieno užšalimo temperatūros – kartą per mėnesį.

Papildomi tyrimai – gamintojo, supirkėjo, valstybės kontroliuojančios institucijos iniciatyva atliekami tyrimai.

Iskaitinis tiekimo laikotarpis – pastovios trukmės: 1–15 ir 16–31 mėnesio dienų arba šalių susitarimu, bet ne ilgesnis kaip vieno mėnesio laikotarpis, kurio metu nustatomi pieno sudėties ir kokybės rodikliai.

Valstybės kontroliuojančios institucijos – Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba (toliau – VMVT), kitos valstybės įgaliotos institucijos.

4. Pienas superkamas tik sudarius su gamintoju rašytinę pieno pirkimo–pardavimo sutartį, kuri turi atitikti Atsiskaitymo už žemės ūkio produkciją įstatymo (Žin., 1999, Nr. [102-2921](#)) ir Tipinės pieno pirkimo–pardavimo sutarties sąlygų, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. birželio 4 d. nutarimu Nr. 726 „Dėl tipinių pieno pirkimo–pardavimo sutarties sąlygų patvirtinimo“ (Žin., 2003, Nr. [56-2493](#)) reikalavimus.

5. Supirkėjas privalo supažindinti gamintoją, o gamintojas privalo susipažinti su standartu LST 1137, šiomis taisyklėmis, Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. birželio 4 d. nutarimu Nr. 726 „Dėl tipinių pieno pirkimo – pardavimo sutarties sąlygų patvirtinimo“, Veterinarijos ir higienos reikalavimais pieno ūkiui, pieno pardavimui ir transportavimui, patvirtintais VMVT direktoriaus 2001 m. lapkričio 23 d. įsakymu Nr. 518 (Žin., 2001, Nr. [99-3593](#)) (toliau – Veterinarijos ir higienos reikalavimai pieno ūkiui, pieno pardavimui ir transportavimui). Šie norminiai dokumentai turi būti supirkimo vietose. Supirkėjas teikia informaciją gamintojams aktualiais pieno ūkio klausimais.

6. Gamintojas, anksčiau nepardavinėjęs pieno, prieš pradėdamas šią veiklą, privalo pateikti supirkėjui pieno sudėties ir kokybės tyrimo protokolą, išduotą laboratorijos, ir Gyvūno sveikatos pažymėjimą, išduotą VMVT. Mėginiai visiems privalomiems (pagal LST 1137 ir šių taisyklių 8 punktą) pieno sudėties ir kokybės rodikliams nustatyti imami bendra tvarka (kaip ir pieno supirkimo atnaujinimo atveju pagal šių taisyklių 24 punktą).

II. PIENO SUPIRKIMO IR PIENO SUDĖTIES BEI KOKYBĖS VERTINIMO TVARKA

7. Pienas superkamas pagal iš anksto supirkėjo nustatytą ir paskelbtą grafiką. Supirkimo laikas turi būti įrašytas į pieno supirkimo ir priskaitymo knygelę. Mobiliuose punktuose supirkėjui pavėlavus atvykti į supirkimo vietą daugiau kaip 30 minučių, pieno mėginiai kokybei įvertinti neimami.

Stacionarūs pieno supirkimo punktai privalo žalią pieną supirkti ne rečiau kaip du kartus per dieną.

8. Pieno sudėtis ir kokybė turi būti tiriami ne rečiau kaip šioje schemoje nurodytu periodiškumu ir tvarka.

<u>Pirminiai kokybės rodikliai</u>	Nustato supirkėjas
Pieno spalva, kvapas, konsistencija, temperatūra – priimant kiekvieną pieno siuntą; skonis, rūgštingumas, švarumas, tankis, neutralizuojančios ir inhibitorinės medžiagos – kilus įtarimui.	
<u>Pieno sudėtis ir kokybė</u>	Nustato laboratorija
Riebalų ir baltymų kiekis, bendras bakterijų, somatinių ląstelių skaičius, inhibitorinės medžiagos – ne rečiau kaip du kartus per mėnesį, bet ne rečiau kaip kartą per 15 kalendorinių dienų. Pieno užšalimo temperatūra – ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį.	

9. Už privalomąjį bendro bakterijų skaičiaus, inhibitorinių medžiagų ir užšalimo temperatūros nustatymą piene žemės ūkio ministro nustatytais į kainiais moka supirkėjas. Už privalomąjį riebalų, baltymų, somatinių ląstelių nustatymą piene žemės ūkio ministro nustatytais į kainiais moka gamintojas. Visiems privalomiems tyrimams paimtų pieno mėginių paruošimo tyrimams ir jų išsiuntimo (pristatymo) į laboratoriją, mėginių taros (indelių, konteinerių), konservantų įsigijimo ir pateikimo pardavėjams išlaidas apmoka supirkėjas.

10. Supirkimo metu, vadovaujantis Žalio pieno pirminių kokybės rodiklių įvertinimo instrukcija, patvirtinta žemės ūkio ministro 1999 m. birželio 29 d. įsakymu Nr. 287 (Žin., 1999, Nr. [60-1963](#)), nustatomi pirminiai kokybės rodikliai (specialius rodiklius savo technologinėms reikmėms supirkėjas tiria nustatyta tvarka įteisintais tyrimų metodais, inhibitorines medžiagas – greitaisiais metodais):

10.1. stacionariuose punktuose pieno švarumas nustatomas ne rečiau kaip du kartus per mėnesį;

10.2. pienas superkamas, jei pirminiai kokybės rodikliai atitinka nurodytus LST 1137. Tyrimo atlikimo dieną pieno supirkimo apskaitos dokumentuose pažymimi pirminiai pieno kokybės rodikliai (jusliniai, temperatūra, tankis ir kt.). Jei pirminiai kokybės rodikliai standarto neatitinka, pienas neperkamas ir grąžinamas, apie tai pažymint pieno supirkimo ir priskaitymo knygelėje ir lydimuosiuose dokumentuose;

10.3. pieno supirkimo metu nustatoma, kad piene yra inhibitorinių medžiagų, pieno siunta neperkama. Tai turi būti įforminama aktu ir iš tos pačios pieno siuntos paimamas tyrimas inhibitorinėms medžiagoms nustatyti laboratorijoje. Laboratorijoje nustatoma inhibitorines medžiagas, pienas vertinamas kaip nurodyta šių taisyklių 23 punkte ir už šį papildomą laboratorinį tyrimą, pieno mėginio paruošimo papildomam tyrimui ir jo išsiuntimo (pristatymo) į laboratoriją, papildomai tiriamo pieno mėginio taros (indelio, konteinerio) įsigijimo ir pateikimo gamintojui išlaidas šiam tyrimui moka gamintojas, o jei inhibitorinių medžiagų nerandama – supirkėjas.

11. Pienas sveriamas arba matuojamas jo tūris, perskaičiuojant jį į masę pagal faktinį tankį arba naudojant perskaičiavimo (dauginimo) koeficientą 1,027. Kai pieno nedaug, matuojant pieno tūrį matuokliais arba sveriant pieną matavimo tikslumas turi būti ne mažesnis kaip 0,1 litro (0,1 kg).

12. Pieno supirkimo metu supirkėjo pasirinktomis dienomis imami mėginiai pieno sudėčiai ir kokybei tirti. Mėginiai atrenkami ir konteineriai plombuojami 1 priede nurodyta tvarka. Apmokėjimo už pieno tyrimus tvarką ir tyrimo įkainius nustato Žemės ūkio ministerija.

III. PIENO SUDĖTIES VERTINIMAS

13. Pieno riebalų ir baltymų tyrimo rodikliai taikomi laikotarpiui iki kito tyrimo.

Vidutinis per įskaitinį tiekimo laikotarpį supirkto pieno riebalų ir baltymų kiekis apskaičiuojamas pagal šiam laikotarpiui taikomų mėginių tyrimų rodiklių aritmetinį vidurkį, išskyrus šių taisyklių 28, 30 ir 31 punktuose numatytus atvejus.

14. Kai pieno sudėties tyrimai atliekami iš kiekvienos siuntos, už pieną atsiskaitoma pagal faktinę kiekvienos siuntos pieno sudėtį, jeigu sutartyse nenumatyta kitaip.

IV. PIENO KOKYBĖS VERTINIMAS

15. Pieno kokybės rodikliai turi atitikti LST 1137 reikalavimus.

16. Pieno bakterinis užterštumas įvertinamas pagal per du mėnesius atliktų visų tyrimų geometrinį vidurkį. Somatinių ląstelių skaičius įvertinamas pagal per tris mėnesius atliktų visų tyrimų geometrinį vidurkį. Geometriniam vidurkiui apskaičiuoti naudojami visų per nustatytą laikotarpį atliktų kokybės tyrimų duomenys pagal VMVT gamintojui suteiktą gyvūnų laikymo vietos kodą. Geometrinio vidurkio apskaičiavimo laikotarpis nustatomas nuo paskutinio mėginio paėmimo tyrimui datos. Atsiskaitant už pieną kokybės rodikliai pagal geometrinį vidurkį taikomi iki kito tyrimo. Jeigu apskaičiuotas pieno bakterinio užterštumo ar somatinių ląstelių geometrinis

vidurkis yra didesnis nei nustatytas antros rūšies pienui, pienas vertinamas kaip nerūšinis ir iš šio gamintojo neperkamas, kaip nurodyta šių taisyklių 23 punkte.

17. Atnaujinus pieno pirkimą, kokybės rodiklių geometriniai vidurkiai pradedami skaičiuoti iš naujo, atlikus ne mažiau kaip keturis bendro bakterinio užterštumo ir tris somatinių ląstelių skaičiaus tyrimus.

18. Pieno kokybę pagal geometrinį vidurkį vertina laboratorija. Jei geometriniam vidurkiui apskaičiuoti atlikta nepakankamai tyrimų, pieno kokybė įvertinama pagal paskutiniojo tyrimo rezultatą.

19. Pieno užšalimo temperatūros bei inhibitorinių medžiagų tyrimo rodikliai galioja iki kito tyrimo.

20. Gamintojas turi būti įspėjamas, jei pieno užšalimo temperatūra yra tarp minus 0,515°C ir minus 0,520°C.

21. Nustačius, kad pieno užšalimo temperatūra yra aukštesnė negu minus 0,515°C, vienai iš šalių pageidaujant ir tą įskaitinį laikotarpį raštiškai kreipiantis į VMVT, atliekamas kontrolinis melžimas, kurio metu imamas kontrolinis mėginys ūkyje:

21.1. kontrolinis mėginys ūkyje turi būti paimtas ne vėliau kaip per 5 dienas po kreipimosi;

21.2. jei tiriant kontrolinį mėginį nustatoma, kad pienas natūralus, surašomas aktas, kuris galioja 1 mėnesį nuo mėginio paėmimo. Šiuo atveju kainos nuoskaitos netaikomos;

21.3. jei tiriant kontrolinį mėginį nustatoma, kad piene yra pašalinio vandens, arba į VMVT nesikreipiama, už pieną apmokama pirkimo–pardavimo sutartyse aptartomis sąlygomis (10 proc. nuoskaita nuo nustatytos pieno rūšies kainos). Antrą kartą iš eilės nustatius, kad piene yra pašalinio vandens, jis vertinamas kaip nerūšinis ir iš šio gamintojo neperkamas, kaip nurodyta šių taisyklių 23 punkte.

22. Laboratorijoje nustatius, kad piene yra inhibitorinių medžiagų, jis vertinamas kaip nerūšinis ir iš šio gamintojo neperkamas, kaip nurodyta šių taisyklių 23 punkte.

Jei pagal tyrimų rezultatus įtariama, kad piene yra inhibitorinių medžiagų, tyrimo protokoluose tai pažymima, o gamintojas įspėjamas.

Inhibitorinės medžiagos piene tiriamos LPT testu. Jeigu supirkėjas pageidauja (kreipiasi raštu į laboratoriją), inhibitorinių medžiagų tyrimas gali būti atliktas papildomai kitais testais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-346](#), 2003-08-25, *Žin.*, 2003, Nr. 83-3814 (2003-08-29), i. k. 1032330ISAK003D-346

23. Supirkėjas, gavęs informaciją iš laboratorijos, kad nustatytas nerūšinis pienas, ne vėliau kaip kitą supirkimo dieną jo pirkimą iš nerūšinio pieno gamintojų nutraukia 15 kalendorinių dienų. Gamintojas turi teisę per 2 kalendorines dienas po informacijos apie tyrimo rezultatus gavimo raštu kreiptis į supirkėją dėl papildomo tyrimo atlikimo. Jeigu papildomas tyrimas parodo, kad pienas yra rūšinis, pieno pirkimas atnaujinamas, pateikus laboratorijos protokolą ir VMVT išvadas (leidimą). Iki tol pienas nesuperkamas. Nuo mėginio, iš kurio nustatytas nerūšinis pienas, paėmimo iki pieno pirkimo nutraukimo datos pienas vertinamas kaip nerūšinis.

24. Nutraukus pieno pirkimą pagal šių taisyklių 16, 21.3 ir 22 punktuose nurodytą pagrindą, pirkimas atnaujinamas, kai gamintojas pateikia VMVT išvadas, leidžiančius toliau parduoti pieną, ir protokolą iš laboratorijos apie tyrimo rezultatus. Šiems tyrimams mėginius paima supirkėjas iš pristatyto į pieno supirkimo punktą pieno arba tiesiogiai iš ūkio. Nuvykimo į ūkį ir kitas išlaidas, kaip nurodyta šių taisyklių 26 punkte, apmoka gamintojas.

V. PAPILDOMI TYRIMAI

25. Papildomi mėginiai (dažnesniu negu numatyta minimaliu LST 1137 ir šių taisyklių 8 punkte nurodytu periodiškumu) pieno sudėčiai ir kokybei ištirti imami gamintojo, supirkėjo ar VMVT iniciatyva.

26. Už papildomus pieno tyrimus, pieno mėginių paruošimo papildomiems tyrimams ir jų išsiuntimo (pristatymo) į laboratoriją, papildomai tiriamų pieno mėginių taros (indelių, konteinerių), konservantų įsigijimo ir pateikimo laboratorijai išlaidas apmoka juos inicijavusi pusė.

27. Gamintojui raštu kreipiantis į supirkėją dėl papildomų pieno sudėties ar kokybės tyrimų atlikimo, supirkėjas privalo per 2 kalendorines dienas paimti, paruošti ir perduoti mėginius laboratorijos atstovui arba, pageidaujant gamintojui, duoti leidimą mėginius jam pačiam pristatyti į laboratoriją.

28. Supirkėjas savo iniciatyva gali arba gamintojo raštišku prašymu privalo paimti papildomus mėginius pieno sudėčiai ištirti, jeigu to paties gamintojo pieno sudėties rodikliai skiriasi nuo anksčiau nustatytųjų (skirtumas – daugiau kaip 0,8 % riebalų ar 0,4 % baltymų). Šiuo atveju pieno sudėtis vertinama pagal papildomo tyrimo duomenis.

29. Papildomų bakterinio užterštumo ir somatinių ląstelių skaičiaus tyrimų duomenys įtraukiami į geometrinio vidurkio apskaičiavimą bendra tvarka ir įvertinimo pagal geometrinį vidurkį rezultatai taikomi iki kito tyrimo, užšalimo temperatūros, inhibitorinių medžiagų, pieno sudėties papildomų tyrimų rezultatai (išskyrus šių taisyklių 28, 30 ir 31 punktuose numatytus atvejus) galioja iki kito tyrimo.

30. Kai abejojama dėl pieno kokybės ar sudėties rodiklių, gamintojas gali raštu kreiptis į VMVT dėl tyrimo rezultato įskaitymo. VMVT ne vėliau kaip per 15 darbo dienų raštu informuoja laboratoriją ir supirkėją apie sprendimą dėl tyrimo rezultato įskaitymo. Jei tyrimų duomenys anuliuojami, už pieną turi būti atsiskaityta pagal perskaičiuotus rezultatus.

31. Kilus įtarimui, kad galėjo įvykti klaida mėginių paėmimo ar paruošimo metu, pagal raštišką VMVT pranešimą laboratorijai ir supirkėjui, nurodžius pagrįstą tyrimų anuliavimo priežastį, prieš tai buvę tyrimų duomenys anuliuojami ir neįtraukiami į geometrinio vidurkio apskaičiavimą.

32. Jeigu į laboratoriją atsiunčiamas netinkamas tyrimui mėginys arba dėl kurių nors nenugalimos jėgos aplinkybių laboratorijoje negalėjo būti atliktas pieno sudėties ir kokybės tyrimas, supirkėjas per 2 kalendorines dienas privalo paimti mėginius tyrimams.

VI. SUPERKAMO PIENO APSKAITA

33. Superkamo pieno apskaita tvarkoma pagal nustatytos formos pirkimo-pardavimo dokumentus.

34. Iš fizinių asmenų superkamo pieno apskaitos dokumentai yra: pieno supirkimo ir priskaitymo knygelė bei pieno pirkimo apskaitos žurnalas (žiniaraštis) – kai pieną surenka arba stacionariuose punktuose priima supirkėjas, arba pieno lydraštis – kai pieną savo transportu į gamyklą pristato gamintojas.

35. Pieno supirkimo ir priskaitymo knygelę gamintojui išduoda supirkėjas. Jos registruojamos įrištame, numeruotais lapais, vyr. finansininko (arba vadovo) pasirašytame, antspauduotame pieno supirkimo ir priskaitymo knygelės išdavimo registracijos žurnale.

36. Pieno supirkimo ir priskaitymo knygelėse supirkimo dienomis žymimas faktinis nupirkto pieno kiekis litrais (jei pienas perkamas matuojant tūrį) ir kilogramais (pieno kiekis, perskaičiuotas iš tūrio į masę arba pasvertas). Jei iš gamintojo pienas nebuvo nupirkas dėl pirminių kokybės rodiklių neatitikimo, pieno supirkimo ir priskaitymo knygelėje tą dieną rašoma „Grąžinta“, nurodant grąžinimo priežastį (rūgštingumas, švarumas, skonis ar kitos).

37. Pieno supirkimo ir priskaitymo knygelėse supirkėjas pažymi per įskaitinį tiekimo laikotarpį iš gamintojo supirkto pieno riebumą, baltymingumą, faktinį pieno kiekį, rūšį, kokybės rodiklius pagal laboratorijos duomenis. Įrašai atliekami ne vėliau kaip per 7 dienas po įskaitinio tiekimo laikotarpio pabaigos.

38. Pieno pirkimo apskaitos žurnalą (žiniaraštį) pildo supirkėjas ir juo remdamasis gamintojams – fiziniams asmenims išrašo pieno pirkimo kvitą. Apskaitos žurnalas turi būti įrištas arba susegtas metalinėmis sankabėlėmis, numeruotais lapais, vyr. finansininko (arba vadovo) pasirašytas ir antspauduotas. Žurnale turi būti surašytos gamintojų pavardės ir kodai, atitinkantys klijuojamus ant pieno mėginių indelių.

39. Pieno pirkimo apskaitos žurnale (žiniaraštyje) įrašomas tik faktinis supirkto pieno kiekis (kilogramais). Iš laboratorijos gauti tyrimų protokolai yra privalomi apskaitos žurnalo (žiniaraščio) priedai.

40. Iš gamintojų – juridinių asmenų perkamam pienui įforminti išrašomas važtaraštis ir pieno pirkimo kvitas.

41. Gamintojo – juridinio asmens išrašytame pieno važtaraštyje ir fizinio asmens išrašytame pieno lydraštyje turi būti nurodytas faktinis pieno kiekis ir, jei yra nustatyta, sudėties ir/arba kokybės rodikliai. Priimdamas pieną, supirkėjas šiame važtaraštyje turi įrašyti tuos duomenis, kuriuos tikrina priėmimo metu: faktinį pieno kiekį, pirminius kokybės ir/arba kitus, įmonėje nustatomus rodiklius.

42. Atsiskaitymui už kiekvieną mėnesį patiektą pieną įforminti fiziniams ir juridiniams asmenims išrašomi pieno pirkimo kvitai, nurodant visų to mėnesio įskaitinių laikotarpių duomenis, vadovaujantis Žemės ir miškų ūkio ministerijos 1997 m. birželio 30 d. įsakymu Nr. 393 „Dėl specialių apskaitos dokumentų privalomųjų papildomų rekvizitų ir dokumentų išrašymo tvarkos“ (Žin., 1997, Nr. [64-1519](#)), papildomai įrašant vidutinius sudėties ir kokybės duomenis, gautus iš laboratorijos.

43. Pieno pirkimo kvitą supirkėjas išrašo juridiniams asmenims išrašytų pieno važtaraščių, o fiziniams asmenims – pieno pirkimo apskaitos žurnalo (žiniaraščio) arba išrašytų pieno lydraščių pagrindu.

44. Pieno apskaitos dokumentai saugomi buhalterinės apskaitos dokumentams teisės aktais nustatytais terminais.

VII. PIENO KAINOS APSKAIČIAVIMAS IR ATSISKAITYMAS UŽ PIENĄ

45. Už gamintojo parduotą pieną apmokama pieno pirkimo – pardavimo sutartyje, atitinkančioje Tipinės pieno pirkimo – pardavimo sutarties sąlygų, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2003 m. birželio 4 d. nutarimu Nr. 726 „Dėl tipinių pieno pirkimo – pardavimo sutarties sąlygų patvirtinimo“ reikalavimus, nustatyta tvarka.

Atsiskaitant už supirtą pieną, būtina vadovautis laboratorijos tyrimų duomenimis. Skirtumas tarp aukščiausiosios ir pirmos rūšies pieno kainos turi būti ne mažesnis kaip 10 proc.

VIII. INFORMAVIMAS APIE TYRIMO REZULTATUS

46. Laboratorija ne vėliau kaip po 3 darbo dienų nuo mėginių atvežimo pateikia supirkėjui tyrimo protokolus 2 egzemplioriais, elektroniniu paštu – ne vėliau kaip po 2 parų, kai mėginiai atvežti pagal suderintą grafiką. Protokoluose pateikiama aktuali informacija pieno supirkimo klausimais ir ankstesnio pieno sudėties tyrimo duomenys. Tyrimo protokolai negali būti taisomi, tikslinami ir kitaip keičiami. Laboratorijoje atliktų tyrimų duomenys pagal gamintojų kodus pateikiami laboratorijos interneto svetainėje.

47. Supirkėjas pateikia gamintojui susipažinti pasirašytinai vieną tyrimo protokolo egzempliorių ne vėliau kaip per 2 darbo dienas po jų gavimo iš laboratorijos.

Laboratorija ne vėliau kaip per 2 darbo dienas nuo mėginių atvežimo į laboratoriją pateikia tyrimų duomenis elektroniniu paštu tiesiogiai gamintojams ar jų atstovams, pateikusiems elektroninio pašto adresus.

48. Laboratorija, nustačiusi nerūšinį pieną, per 2 val. nuo mėginio tyrimo rezultato užfiksavimo duomenų bazėje el. paštu informuoja supirkėją, kuris nedelsdamas praneša gamintojui.

IX. REIKALAVIMAI GAMINTOJAMS

49. Gamintojas privalo parduodamą pieną paruošti pagal LST 1137 reikalavimus bei Veterinarijos ir higienos reikalavimus pieno ūkiui, pieno pardavimui ir transportavimui ir sutartą

pieno kiekį pristatyti laiku į pieno supirkimo vietą, vykdyti kitus sutarties su supirkėju reikalavimus bei kitus teisės aktais nustatytus reikalavimus.

X. REIKALAVIMAI SUPIRKĖJAMS

50. Supirkėjas privalo užtikrinti: pieno pirminių kokybės rodiklių ištyrimą tinkamais metodais, pieno kiekio teisingą įvertinimą, pieno priėmimą laiku pagal grafiką, tinkamą pieno mėginių paėmimą LST 1137 ir šiose taisyklėse nurodytu periodiškumu, paruošimą, laikymą, gabenimą ir išsaugojimą iki išsiuntimo į laboratoriją, lydimųjų dokumentų teisingą pildymą, konteinerių plombavimą, pieno apskaitos dokumentų teisingą išdavimą ir pildymą, mėginių identifikavimo etikečių panaudojimo kontrolę, atsiskaitymą už supirktą pieną pagal sutartyje nustatytą kainą ir numatytu laiku, kitų sutarties su gamintoju reikalavimų vykdymą, operatyvų gamintojo informavimą apie laboratorijos tyrimo rezultatus, gamintojų supažindinimą su aktualia informacija, pateikiama tyrimo protokoluose (ši informacija turi būti pieno supirkimo vietose), sutarties su laboratorija reikalavimų bei kitų teisės aktais nustatytų reikalavimų vykdymą.

XI. REIKALAVIMAI ĮGALIOTAI LABORATORIJAI

51. Laboratorija privalo:

51.1. būti nešališka ir akredituota pagal standarto LST EN ISO/IEC 17025 reikalavimus tyrimų įstaiga, turinti juridinio asmens statusą. Ji privalo būti akredituota visiems LST 1137 nurodytiems pieno sudėties ir kokybės tyrimams;

51.2. laiku teikti supirkėjui informaciją apie tyrimo rezultatus, užtikrinti sutarties su supirkėju reikalavimų vykdymą;

51.3. nuolat informuoti VMVT apie netipinių pieno mėginių iš supirkėjo pateikimą (informuojamas ir supirkėjas), tyrimų atlikimo periodiškumo nesilaikymą, identifikavimo kodų nepateikimą, tyrimų atlikimo nutraukimą supirkėjams bei priežastis, pieno mėginių pateikimo grafiko nesilaikymą.

52. Laboratorija turi turėti:

52.1. transportą su šaldymo įranga pieno mėginiams gabenti, ir tinkamas patalpas mėginiams laikyti iki tyrimo ($4\pm 2^{\circ}\text{C}$);

52.2. šiuolaikišką rutininę įrangą, įteisintą nustatyta tvarka tirti superkamo pieno sudėties ir kokybės rodiklius pagal LST 1137 (riebalų ir baltymų kiekį, somatinių ląstelių skaičių, bendrą bakterinį užterštumą, pieno užšalimo temperatūrą ir inhibitorines medžiagas). Rutininių sudėties nustatymo metodų tikslumas laboratorijoje turi būti užtikrintas pamatiniais fizikiniais–cheminiais metodais. Rutininių kokybės nustatymo metodų tikslumas laboratorijoje turi būti užtikrintas pamatiniais metodais, atliekamais pagal Žalio ir termiškai apdoroto pieno analizės metodų taikymo techninį reglamentą, patvirtintą žemės ūkio ministro 2001 m. kovo 23 d. įsakymu Nr. 72 (Žin., 2001, Nr. 28 – 914), atitinkantį Europos Tarybos sprendimą 91/180/EEB. Laboratorija ne rečiau kaip 1 kartą per 3 mėnesius turi dalyvauti tarptautiniuose tarplaboratoriniuose palyginamuosiuose bandymuose.

53. Laboratorijoje privalo veikti kokybės vadybos sistema, atitinkanti LST EN ISO/IEC 17025 reikalavimus ir užtikrinanti tikslų visų tyrimų atlikimą, kompiuterinė laboratorijos darbo ir informacijos valdymo sistema, apimanti mėginių registravimą, tyrimų eigos tikrinimą, duomenų apdorojimą, vidinę laboratorijos kokybės kontrolę, tyrimo protokolų paruošimą, tyrimų duomenų analizę.

54. Laboratorija turi vykdyti kitus teisės aktais nustatytus reikalavimus.

XII. PIENO SUPIRKIMO TVARKOS KONTROLĖ

55. Supirkimą reglamentuojančių dokumentų vykdymo kontrolę atlieka įgaliotos institucijos pagal savo kompetenciją.

56. Pieno tyrimo sistemos priežiūrą pagal nustatytą tvarką vykdo Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba.

57. Ginčai sprendžiami derybų būdu, o ginčus, susijusius su perkamo ir parduodamo pieno sudėties ir kokybės vertinimu, taip pat sprendžia ir Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba. Nepavykus susitarti – ginčai sprendžiami teismine tvarka.

Priedo pakeitimai:

Nr. [185](#), 2002-05-15, *Žin.*, 2002, Nr. 49-1920 (2002-05-17), i. k. 1022330ISAK00000185

Nr. [3D-245](#), 2003-06-20, *Žin.*, 2003, Nr. 60-2739 (2003-06-25), i. k. 1032330ISAK003D-245

PIENO BANDINIŲ ĖMIMO IR RUOŠIMO IŠSIŪSTI Į LABORATORIJĄ TVARKA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Bandiniai tyrimui imami supirkimo vietose pagal šių taisyklių ir laboratorijos nustatytą tvarką. Bandinių tara, bandinio identifikavimo kodas, konteinerio plomba, bandinio tūris ir naudojami konservantai turi atitikti šios tvarkos ir laboratorijos techninius reikalavimus.

II. BANDINIUS IMANTIS PERSONALAS

2. Bandinius ima asmenys, turintys VMVT terminuotą kvalifikacinį pažymėjimą ir supirkėjo išduotą įgaliojimą šiam darbui atlikti. Šių asmenų darbą kontroliuoja VMVT. Pieno supirkimo ir bandinių paėmimo metu privalo, o jų perdavimo įgaliotam laboratorijos atstovui metu gali dalyvauti gamintojai ar jų įgalioti atstovai (komisijos). Jei gamintojai ar jų atstovai nedalyvauja, pretenzijos dėl pieno sudėties ir kokybės vertinimo nepriimamos.

III. BANDINIŲ ĖMIMO PRIEMONĖS

3. Bandinių ėmimo priemonės turi būti pagamintos iš nerūdijančio plieno arba kitos tinkamos tokio pat stiprumo medžiagos, kuri nesukelia bandinio pokyčių, galinčių turėti įtakos tyrimo rezultatams. Jos turi būti tvirtos, kad nesideformuotų, ir pakankamai lengvos, kad bandinį imantis asmuo galėtų lengvai sukioti. Bandinių ėmimo priemonės turi būti švarios, sausos, neturėti įtakos produkto savybėms, kvapui ir skonui. Mikrobiologinių tyrimų priemonės turi būti sterilios, išskyrus atvejus, kai rutiniu būdu naudojant atitinkamą tyrimo įrangą tiriamas konservuotas bandinys. Šiuo atveju jos paruošiamos kaip bandinių tara pagal 4 punktą. Tais atvejais, kai naudojamos automatinės ar pusiau automatinės bandinių ėmimo priemonės (prietaisai, įtaisai ar pan.), jos turi būti išbandytos praktiškai ir reguliariai tikrinamos. Bandinių ėmimo priemonės yra:

3.1. Nardinamosios maišyklės ir maišytuvai

Nardinamųjų maišyklių ir maišytuvų maišymo plotas didelėse talpyklose turėtų būti toks, kad sujudintų visą pieną, bet nesukeltų daug putų. Šios priemonės turi būti tokios formos, kad nebraukytų vidinio taros paviršiaus.

Pienui maišyti kibiruose ar bidonuose naudojamą nardinamąją maišyklę sudaro 150 mm skersmens diskas, perforuotas šešiomis 12,5 mm skersmens skylėmis. Disko centras pritvirtintas prie metalinio strypo, kurio kitame gale yra kilpos pavidalo rankena. Strypas kartu su rankena turi būti ne mažiau kaip metro ilgio.

Didesnių talpyklų nardinamoji maišyklė susideda iš trumpesnio kaip 2 m strypo ir prie jo pritvirtinto 300 mm skersmens disko, perforuoto 12 skylių, kurių kiekvienos skersmuo 30 mm.

Didelių indų arba talpyklų, automobilių ir geležinkelio cisternų turiniui sumaišyti patartina naudoti mechaninius maišytuvus.

3.2. Samčiai

Bandiniai gali būti imami samčiais, pritvirtintais prie nelanksčios, ne trumpesnės kaip 150 mm rankenos. Samčio talpa – ne mažesnė kaip 250 ml.

3.3. Cilindrai

Tinkamas bandinių ėmimo cilindras susideda iš dviejų tiksliai pritaikytų koncentrinų vamzdžių, kurių vienas sukasi kito viduje. Vamzdžiai sukiojami cilindro galvute. Ji gali pasisukti 90° kampu. Per visą abiejų vamzdžių ilgį (priešprieša) išdėstyti 50 mm ilgio ir 6 mm pločio plyšiai, vienas nuo kito per 20 mm.

Kai vidinis vamzdis pasuktas į vieną iš kraštinių padėčių, abiejų vamzdžių plyšiai sutampa atidarymo pozicijoje, kuri leidžia skysčiui tekėti į cilindrą. Pasukus cilindro galvutę į kitą kraštinę

padėtį, plyšiai nebesutampa ir cilindras uždaromas. Viršutiniame ir apatiniame cilindro galuose įtaisyti užsukami gaubteliai, kad būtų lengva jį išvalyti. Cilindrai gali būti įvairių ilgių – naudojamas atsižvelgiant į taros, iš kurios imami bandiniai, gylį. Paprastai užtenka maždaug 1 m ilgio cilindro.

3.4. Vamzdeliai

Bandiniai gali būti imami ir metaliniu 7–9 mm vidinio skersmens cilindro formos vamzdeliu. Jis lėtai nuleidžiamas į indo dugną taip, kad vamzdelis prisipildytų pieno iki inde esančio lygio. Viename supirkimo punkte turi būti naudojami tik to paties skersmens vamzdeliai.

IV. BANDINIŲ TARA

4. Mėginių tara turi atitikti laboratorijos techninius reikalavimus. Nuo 2003 m. sausio 1 d. vienkartiniai mėginių indeliai naudojami superkant pieną iš gamintojų, turinčių melžimo ir šaldymo įrangą ir parduodančių ne mažiau kaip 500 kg pieno per dieną, o superkant pieną iš kitų pieno gamintojų, vienkartiniai mėginių indeliai naudojami nuo 2003 m. kovo 1 d. Vienkartinio naudojimo mėginių indeliai turi būti tinkami mikrobiologinių tyrimų mėginiams paimti ir turi būti pagaminti iš sertifikuotos pirminės žaliavos.

Ištyrus pieno mėginius, vienkartiniai pieno mėginių indeliai VI „Pieno tyrimai“ laboratorijoje susmulkinami (supresuojami) siekiant išvengti pakartotinio jų panaudojimo galimybės. Susmulkintų (supresuotų) vienkartinių pieno mėginių indelių laužas grąžinamas pieno supirkimo įmonei arba perduodamas plastmasės laužą superkančiai įmonei, kaip tai numatyta su pieno supirkimo įmonėmis sudarytose sutartyse.

5. Daugkartinio naudojimo bandinių indelius mikrobiologiniams tyrimams ruošia supirkėjas arba laboratorija. Prie paruoštų bandinių indelių ir kontainerių pridedama informacija, nurodoma taros paruošimo data, ją ruošusio asmens vardas, pavardė ir parašas arba taros paruošimo data ir ją ruošusio asmens kodas. Bandinių indeliai mikrobiologiniams tyrimams ruošiami pagal šiuos reikalavimus:

5.1. dezinfekuojant natrio hipochlorito tirpalu (200 mg/l aktyvaus chloro) arba jodoformo tirpalu (nuo 40 mg/l iki 50 mg/l aktyvaus jodo) arba kita dezinfekcijos priemone;

5.2. įmerkiant ne trumpiau kaip 30 s į ne žemesnės kaip 85 °C temperatūros vandenį, kuris nuo paviršiaus pašalinamas, pavyzdžiui, nukratant;

5.3. paruošta sausa bandinių tara iki bandinio paėmimo gali būti laikoma ne ilgiau kaip 7 paras;

5.4. prieš pilant bandinį, bandinių indeliai perskalaujami bandomuoju pienu.

V. BANDINIŲ ATRINKIMO TVARKA

6. Prieš imant bandinius pienas turi būti gerai išmaišytas rankiniu ar mechaniniu būdu, siekiant gauti reprezentatyvų visos partijos bandinį. Maišymas priklauso nuo:

6.1. pieno tūrio;

6.2. talpyklos formos ir talpos;

6.3. pieno temperatūros;

6.4. laiko trukmės, kurios metu pienas buvo nejudinamas.

Bandinys turi būti paimtas tik išmaišius, kol pienas dar juda. Bandinių tūris turi sudaryti ne mažiau kaip 2/3 indelio talpos, kad jo užtektų tyrimui ir kad bandinį prieš tyrimą būtų galima gerai išmaišyti. Indelis neturi būti labai pilnas, nes gali nusilaistyti nusistoję riebalai.

7. Pieno sudėčiai ir somatinių ląstelių skaičiui nustatyti imamas vienkartinis, vienkartinis kasdieninis arba sudaromas sudėtinis konservuotas bandinys (1 kodas). Sudėtinis konservuotas bandinys ruošiamas ne ilgiau kaip 10 dienų laikotarpiu imant vienkartinius bandinius ir dedant konservanto (2 priedas). Sudėtiniai bandiniai renkami į 200 ml talpos ar laboratorijos techninius reikalavimus atitinkančius indelius. Sudėtiniai bandiniai visą laikymo laikotarpį turi būti laikomi ne aukštesnėje kaip 8 °C temperatūroje, plombuojami, rakinami kontroline spyna, kurią uždedant ir

nuimant turi teisę dalyvauti gamintojų atstovai, arba saugomi kitu gamintojo ir supirkėjo raštiškai suderintu būdu. Jeigu sudėtiniai bandiniai renkami ne į laboratorijos indelius, jie ne vėliau kaip po 10 parų turi būti pašildomi iki $35 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ir perpilami į laboratorijos indelius. Sudėtiniai konservuoti bandiniai gali būti naudojami iki 2003 01 01, po šios datos – tik vienkartiniai konservuoti bandiniai.

8. Pieno bakteriniam užterštumui nustatyti imamas vienkartinis konservuotas bandinys (3 kodas).

9. Inhibitorinėms medžiagoms nustatyti imami vienkartiniai nekonservuoti bandiniai (2 kodas), pieno užšalimo temperatūrai – vienkartiniai nekonservuoti ar vienkartiniai konservuoti bandiniai (4 kodas).

10. Pieno sudėčiai, somatinėms ląstelėms, užšalimo temperatūrai ir inhibitorinėms medžiagoms nustatyti gali būti imamas ir vienkartinis nekonservuotas bandinys (5 kodas).

11. Pieno bakteriniam užterštumui ir inhibitorinėms medžiagoms tirti bandiniai imami iš tos pačios pieno siuntos. Kai supirkėjas taiko kasdieninį bandinių atrinkimo būdą (griežtesnę kontrolės tvarką), bandiniai bendram bakteriniam užterštumui ir inhibitorinėms medžiagoms nustatyti gali būti imami iš skirtingų pieno siuntų.

12. Jei pieno siunta pristatoma keliuose induose, sudaromas jungtinis bandinys proporcingai taros tūriui.

13. Kai tuo pačiu metu skirtingiems tyrimams imama keletas bandinių, tai bandinys mikrobiologiniams tyrimams turi būti imamas pirmas.

14. Bandiniai pieno riebalų, baltymų, somatinių ląstelių kiekiui nustatyti konservuojami konservantu „Broad Spectrum Microtabs“. Bandiniai bakteriniam užterštumui nustatyti konservuojami konservantu „Broad Spectrum Microtabs“ pieno supirkimo vietose iš karto po bandinio paėmimo. Bandiniai pieno užšalimo temperatūrai nustatyti – konservantu NEBA, IST 1195612-103:2002.

VI. BANDINIŲ ĖMIMAS

15. Bandinių ėmimas iš bidono ir kibiro

Atsargiai panerti nardinamąją maišyklę į pieno bidoną, saugant, kad pienas nenusilaistytų, leisti ją iki dugno ir greitai traukti į viršų, sukeliant skysčio maišymą iš apačios į viršų. Šiais aukštyl žemyn judesiais pienas gerai išmaišomas, prie bidono kaklelio nepaliekant prilipusių pieno riebalų. Imant bandinį iš kibiro, pienas rūpestingai išmaišomas mentele arba nardinamąja maišykle.

16. Bandinių ėmimas iš svėrimo vonios

Tinkamas bandinys paimamas tuomet, kai pienas gerai išmaišomas svėrimo vonioje. Iš dalies tai atliekama pilant pieną į svėrimo indą. Išmaišymo lygis priklauso nuo indo formos ir pylimo būdo. Svarbu dar pamaišyti rankiniu ar mechaniniu būdu, kad vienodai pasiskirstytų riebalai.

17. Bandinių ėmimas iš pieno atšaldymo vonių ar talpyklų ūkyje

Pienas maišomas mechaniškai, kol pasiekiamas homogeniškumas (mažiausiai 5 min.). Jeigu talpykloje įrengta periodinė, programuota pagal laiką maišymo sistema, bandiniai gali būti imami pamaišius 1-2 min. Jeigu talpykloje pieno yra mažiau nei 15% jos talpos, maišoma rankiniu būdu.

18. Bandinių ėmimas iš sekcijinių talpyklų

Jeigu pienas yra keliose talpyklose (ar jos sekcijose), bandinys pirminiams kokybės rodikliams nustatyti (kilus įtarimui) imamas iš kiekvienos talpyklos, prieš tai išmaišius. Jeigu iš kiekvienos talpyklos (sekcijos) paimti bandiniai atskirai netikrinami, tai jie sumaišomi tokiu santykiu, kuris atitinka pieno kiekį atskirose talpyklose ar sekcijose. Bandinys imamas iš šio proporcingai sumaišyto ir kruopščiai išmaišyto pieno.

19. Automatinis ar pusiau automatinis bandinių ėmimas

Kai pienas surenkamas didelėmis pieno cisternomis, gali būti naudojami automatiniai arba pusiau automatiniai bandinių atrinktuvai. Šių atrinktuvų tinkamumą turi patikrinti tam įgaliota institucija.

VII. BANDINIŲ IDENTIFIKAVIMAS IR LYDIMŲJŲ DOKUMENTŲ PARENGIMAS

20. Siunčiamiems į laboratoriją bandiniams identifikuoti ant kiekvieno indelio dangtelio (arba kitoje laboratorijos nurodytoje vietoje) bandinį imantis asmuo arba gamintojas užklijuoja gamintojo identifikavimo numerį (brūkšninį kodą).

21. Etiketę su gamintojo identifikavimo numeriu paruošia laboratorija. Etikečių naudojimą kontroliuoja supirkėjas. Išduotų ir panaudotų etikečių apskaitą vykdo laboratorija. Supirkėjas privalo išduoti laboratorijos pateiktas etiketes pieno gamintojams, turintiems melžimo ir šaldymo įrangą, arba pieno gamintojai gali etiketes įsigyti laboratorijoje, apie tai informavę supirkėją ir gavę jo įgaliojimą.

22. Bandiniai su užklijuotu gamintojo brūkšniniu kodu sudedami į kontenerius. Bandinį paėmęs asmuo užpildo nustatytos formos lydraštį, kuris įdedamas į kontenerį. Lydraštyje turi būti nurodyta bandinio paėmimo data ir laikas.

VIII. PLOMBAVIMAS

23. Kontaineriai turi būti plombuojami pieno supirkimo vietose mechaniniam poveikiui atspariomis plombomis su nuskaitomu brūkšniniu kodu. Mobiliuose punktuose kontaineriai plombuojami paskutinėje mėginių surinkimo maršruto vietoje. Kilus nesutarimams, mėginių plombavimo kontrolę tarpinėse maršruto vietose užtikrina pieno gamintojų įgalioti atstovai.

Kontainerių plombas perka ir jų apskaitą tvarko VĮ „Pieno tyrimai“.

24. Taikant kasdieninį bandinių atrinkimo būdą, visi paimiti ir tyrimui siunčiami bandiniai turi būti registruojami apskaitos žurnale. Šis žurnalas turi būti įrištas arba susegtas, numeruotais lapais, pasirašomas vadovo ir antspauduojamas. Žurnale surašoma: supirkimo punkto pavadinimas, paimtų bandinių skaičius, kontainerio numeris, panaudotos plombos numeris, bandinio kodas, paėmimo data ir laikas, išsiuntimo tyrimui data. Jei bandiniai tyrimui nesiunčiami, tai turi būti pažymėta žurnale.

25. Kontainerio plombos numeris turi būti įrašytas lydraštyje. Tuo atveju, kai atvežto į laboratoriją kontainerio su pieno mėginiais plombos brūkšninis kodas nenuskaitomas skeneriu, laboratorija sutikrina, ar plombos numeris sutampa su įrašytuoju lydraštyje.

26. Plombos numeris spausdinamas bandymų protokoluose.

IX. BANDINIŲ LAIKYMAS

27. Paruošti bandiniai visais jų paruošimo etapais (paėmimo, saugojimo vietoje ir transportavimo metu) turi būti laikomi žemos teigiamos temperatūros, ne aukštesnės kaip 10°C, aplinkoje. Jei pieno supirkimo vietose (mobiliuose punktuose) tokių galimybių nėra, bandiniai per 4 valandas po jų paėmimo turi būti sudedami į šaldytuvą.

X. BANDINIŲ IŠSIUNTIMAS

28. Bandiniai bendro bakterinio užterštumo, inhibitorinių medžiagų ir pieno užšalimo temperatūros tyrimams išsiunčiami į laboratoriją per 20 val. nuo jų paėmimo, laikantis suderinto bandinių pateikimo grafiko, bandinių skaičiaus leistinus pakeitimus numatant sutartyse. Išsiunčiamų į laboratoriją bandinių temperatūra neturi viršyti 10 °C. Laboratorijos įgaliotam asmeniui ar kontroliuojančiai institucijai privalo būti sudaryta galimybė, kilus įtarimui, patikrinti bandinių ar aplinkos, kurioje jie laikomi, temperatūrą.

29. Pieno gamintojai, kurių ūkiuose naudojama melžimo ir šaldymo įranga, gali raštu kreiptis į supirkėją, dėl leidimo (įgaliojimo) bandinius į laboratoriją pristatyti patiems, laikantis privalomų bandinio laikymo ir gabenimo reikalavimų, o supirkėjas privalo išduoti šį leidimą.

30. Supirkimo vietose surinkti pieno bandiniai supirkėjo transportu atvežami į vietą, sutartą su laboratorija. Plombuotus kontenerius supirkėjo įgaliotas asmuo perduoda laboratorijos įgaliotam

asmeniui. Surašomas konteinerių perdavimo-priėmimo aktas, kuriame nurodomas bandinių perdavimo laikas, perduodamų konteinerių numeriai, tyrimo kodai, bandinių skaičius, temperatūra (jei ji buvo patikrinta) ir kurį pasirašo supirkėjas ir laboratorijos įgalioti asmenys, ir dalyvaujantys gamintojai.

31. Įgaliotas laboratorijos asmuo nustatęs, kad konteineriai neplombuoti ar pažeisti, jų nepriima ir apie tai pažymi bandinių perdavimo-priėmimo akte.

32. Bandiniai iš sutartų vietų gabenami į laboratoriją pagal iš anksto suderintą grafiką šios laboratorijos transportu, kuriame palaikoma žema teigiama, ne aukštesnė kaip 10°C temperatūra.

33. Pervežant konteinerius iš supirkimo vietų į pieno perdirbimo (supirkimo) įmones arba sutartas su laboratorija vietas, konteineriai turi būti registruojami apskaitos žurnaluose arba konteinerių priėmimo-perdavimo aktuose. Juose turi būti nurodytas supirkimo punkto pavadinimas, konteinerių numeriai, data, laikas, atsakingų asmenų parašai.

PIENO MĖGINIŲ KONSERVAVIMAS

I. KONSERVANTO „BROAD SPECTRUM MICROTABS“ NAUDOJIMAS

1. Šiuo konservantu konservuojami žalio pieno mėginiai riebumui, baltymingumui, somatinių ląstelių kiekiui ištirti ir bakteriniam užterštumui nustatyti bakterijų analizatoriumi „Cobra-Asterias“. Konservuoti mėginiai netinka tirti sėjimo į Petri lėkštes būdu.

2. Pieno mėginiams konservuoti naudojamos bronopolo tabletės „Broad Spectrum Microtabs“ (susidedančios iš 8 mg bronopolo ir 0,3 mg natamicino). Riebumui, baltymingumui ir somatinių ląstelių kiekiui ištirti gali būti ruošiamas vienkartinis arba sudėtinis mėginys, pieno bakteriniam užterštumui ištirti – tik vienkartinis mėginys.

3. Ruošiant vienkartinį mėginį, į indą įpilama 40 ml pieno ir dedama „Broad Spectrum Microtabs“ tabletė (jei kitaip nenurodyta firmos-gamintojos rekomendacijoje).

4. Įdėjus konservantą, pienas gerai išmaišomas (nesuplakant, kad neatsiskirtų riebalai). Indeliai su pienu keletą kartų pavartomi, kol vizualiai įsitikinama, kad tabletė ištirpo ir konservantas gerai išmaišytas. Viso mėginio spalvos intensyvumas turi būti vienodas, o indelio dugne neturi būti tablečių dalelių. Tai ypač svarbu ruošiant mėginį mikrobiologiniam tyrimui.

5. Šiuo būdu konservuoti mėginiai riebumui, baltymingumui ir somatinių ląstelių kiekiui ištirti uždengtuose induose esant ne aukštesnei kaip 10°C temperatūrai gali būti laikomi ne ilgiau kaip 10 parų. Po to mėginiai pašildomi iki $35 \pm 2^\circ\text{C}$ ir perpilami į įgaliotos laboratorijos tarą.

6. Šiuo būdu konservuoti mėginiai bakteriniam užterštumui nustatyti laikomi ne aukštesnėje kaip 8°C temperatūroje ir išsiunčiami į įgaliotą laboratoriją per 20 valandų. Įgaliotoje laboratorijoje mėginiai iki ištirimo laikomi ne aukštesnėje kaip $4 \pm 2^\circ\text{C}$ temperatūroje. Bendras konservuoto mėginio išlaikymo laikas neturi viršyti 3 parų.

7. Konservanto laikymas ir saugos priemonės jį naudojant:

7.1. tabletės laikomos sausoje, tiesioginių saulės spindulių neapšviečiamoje vietoje. Negalima laikyti šalia maisto produktų. Saugoti nuo vaikų, vengti patekimo į akis, ant odos ir drabužių. Ilgai dirbant su konservantu, dėvėti apsauginius rūbus, pirštines ir akinius;

7.2. patekus konservanto į akis – plauti jas vandeniu ne trumpiau kaip 10 minučių ir kreiptis medicinos pagalbos;

7.3. konservanto užtiškus ant odos – nuplauti vandeniu su muilu; prarijus – skalauti burną vandeniu, išgerti vandens; įkvėpus – išeiti į gryną orą. Jei savijauta pablogėja, kreiptis medicinos pagalbos.

II. KONSERVANTO „NEBA“ NAUDOJIMAS

8. Šiuo konservantu konservuojami žalio pieno mėginiai užšalimo temperatūrai nustatyti.

9. Pieno mėginių konservavimui naudojamas konservantas „NEBA“, susidedantis iš: 5-nitro-2-furoaldehido-semikarbazolo, 2-bromo-2-nitro-1,3-propandiolio, natrio azido ir etanolio bei dažančiojo komponento (mėlynojo metileno, purpurinio bromkrezolio arba kt.).

10. Ruošiant vienkartinį mėginį, į indelį su 40 ml pieno įpilama $(0,35 \pm 0,05)$ ml konservanto. Prieš pilant konservantą, indelis su konservantu keletą kartų pavartomas, kad jo turinys gerai susimaišytų.

11. Įpylus konservantą, pienas išmaišomas uždengtą indelį apverčiant 3 kartus (nesuplakant, kad neatsiskirtų riebalai). Viso mėginio spalvos intensyvumas turi būti vienodas.

12. Šiuo būdu konservuoti pieno mėginiai turi būti laikomi uždengtuose indeliuose žemoje teigiamoje, ne aukštesnėje kaip 10°C temperatūroje.

13. Konservuoti mėginiai pieno užšalimo temperatūrai nustatyti išsiunčiami į laboratoriją ne vėliau kaip per 20 valandų nuo jų atrinkimo. Laboratorijoje mėginiai iki ištirimo laikomi ne

aukštesnėje kaip 8°C temperatūroje. Bendras konservuoto mėginio išlaikymo laikas neturi viršyti 3 parų.

14. Konservanto laikymas ir saugos priemonės jį naudojant:

14.1. konservantas laikomas ne ilgiau kaip 1 mėnesį žemoje teigiamoje, ne aukštesnėje kaip 8°C temperatūroje, apsaugant nuo tiesioginių saulės spindulių. Negalima laikyti šalia maisto produktų. Saugoti nuo vaikų, vengti kontakto su oda, akimis ir rūbais;

14.2. patekus konservanto į akis, plauti jas vandeniu ne trumpiau kaip 10 minučių ir kreiptis medicinos pagalbos;

14.3. konservanto užtiškus ant odos – nuplauti vandeniu su muilu, prarijus – skalauti burną vandeniu, išgerti vandens; įkvėpus – išeiti į gryną orą. Jei savijauta pablogėja, kreiptis medicinos pagalbos.

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [185](#), 2002-05-15, Žin., 2002, Nr. 49-1920 (2002-05-17), i. k. 1022330ISAK00000185

Dėl 2001 m. gegužės 9 d. įsakymo Nr. 146 "Dėl naujos Pieno supirkimo taisyklių redakcijos patvirtinimo" pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [190](#), 2002-05-22, Žin., 2002, Nr. 53-2094 (2002-05-29), i. k. 1022330ISAK00000190

Dėl 2002 m. gegužės 15 d. įsakymo Nr. 185 "Dėl 2001 m. gegužės 9 d. įsakymo Nr. 146 "Dėl naujos pieno supirkimo taisyklių redakcijos patvirtinimo" pakeitimo" papildymo

3.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [235](#), 2002-06-20, Žin., 2002, Nr. 63-2553 (2002-06-25), i. k. 1022330ISAK00000235

Dėl 2001 m. gegužės 9 d. įsakymo Nr. 146 "Dėl naujos Pieno supirkimo taisyklių redakcijos patvirtinimo" pakeitimo

4.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [446](#), 2002-11-15, Žin., 2002, Nr. 111-4941 (2002-11-20), i. k. 1022330ISAK00000446

Dėl žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 9 d. įsakymo Nr. 146 "Dėl naujos Pieno supirkimo taisyklių redakcijos patvirtinimo" pakeitimo

5.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [518](#), 2002-12-24, Žin., 2002, Nr. 127-5763 (2002-12-31), i. k. 1022330ISAK00000518

Dėl žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 9 d. įsakymo Nr. 146 "Dėl naujos Pieno supirkimo taisyklių redakcijos patvirtinimo" pakeitimo

6.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-63](#), 2003-02-26, Žin., 2003, Nr. 22-933 (2003-02-28), i. k. 1032330ISAK0003D-63

Dėl žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 9 d. įsakymo Nr. 146 "Dėl naujos Pieno supirkimo taisyklių redakcijos patvirtinimo" ir žemės ūkio ministro 2002 m. lapkričio 20 d. įsakymo Nr. 450 "Dėl Laikiniosios pieno supirkimo tvarkos taikymo" pakeitimo

7.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-216](#), 2003-05-28, Žin., 2003, Nr. 54-2414 (2003-06-04), i. k. 1032330ISAK0003D-216

Dėl žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 9 d. įsakymo Nr. 146 "Dėl naujos Pieno supirkimo taisyklių redakcijos patvirtinimo" pakeitimo

8.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-245](#), 2003-06-20, Žin., 2003, Nr. 60-2739 (2003-06-25), i. k. 1032330ISAK0003D-245

Dėl žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 9 d. įsakymo Nr. 146 "Dėl naujos Pieno supirkimo taisyklių redakcijos patvirtinimo" pakeitimo

9.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-346](#), 2003-08-25, Žin., 2003, Nr. 83-3814 (2003-08-29), i. k. 1032330ISAK003D-346

Dėl žemės ūkio ministro 2001 m. gegužės 9 d. įsakymo Nr. 146 "Dėl Pieno supirkimo taisyklių patvirtinimo" pakeitimo