

Suvestinė redakcija nuo 2003-01-01 iki 2003-02-28

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

LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRAS

Į S A K Y M A S

DĖL NAUJOS PIENO SUPIRKIMO TAISYKLIŲ REDAKCIJOS PATVIRTINIMO

2001 m. gegužės 9 d. Nr. 146

Vilnius

Atsižvelgdamas į Europos Sąjungos ekspertų komisijos išvadas, 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 taisykles (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
2002 m. gegužės 15 d. įsakymu Nr. 185

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 1137:1997/2 K:2002, Žalias karvių pienas. Kokybės reikalavimai. Nustatymas ir įvertinimas“ ir šiomis taisyklėmis.

Punkto pakeitimai:

Nr. [446](#), 2002-11-15, Žin., 2002, Nr. 111-4941 (2002-11-20), i. k. 10223301SAK00000446

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 pieno 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 virš 40 °C temperatūros ir neapdorotas bet koku kitu lygiaverčio efektyvumo metodu, be priedų, nepakeistos pirminės sudėties (riebalų kiekis 2,0–7,0 proc., baltymų kiekis 2,0–5,0 proc., laktozės kiekis 3,0–6,0 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, ir somatinių ląstelių skaičius, tūkst./cm³, inhibitorinės medžiagos ir pieno užšalimo temperatūra, °C.

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

Nerūšinis pienas – pienas, kurio bakterinis užterštumas ir/arba somatinių ląstelių skaičius viršija antros rūšies pieno reikalavimus. Nerūšiniu laikomas ir pienas, kuriame rasta inhibitorinių medžiagų arba antrą kartą iš eilės pašalinio vandens.

Vienkartinis konservuotas arba nekonservuotas bandinys – iš bet kurios pieno siuntos paimtas bandinys su konservantu arba be jo.

Sudėtinis konservuotas bandinys – iš ne ilgesniu kaip 10 parų laikotarpiu imamų vienkartinų bandinių paruoštas bandinys su konservantu (naudojamas iki 2003 01 01).

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

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

Kompleksinis tyrimas – vienam gamintojui privalomi atlikti visi LST 1137:1997/2 K:2002 ir šiose taisyklėse nurodyti pieno sudėties ir kokybės tyrimai: 2 kartus riebalų, baltymų, somatinių

ląstelių skaičiaus, bendro bakterinio užterštumo, inhibitorinių medžiagų, 1 kartą pieno užšalimo temperatūros.

Kasdieninis bandinių atrinkimo būdas – vienkartiniai bandiniai imami iš kiekvienos pieno siuntos, o tirti siunčiamas vienas bet kuris atsitiktinai parinktas bandinys.

Įskaitinis tiekimo laikotarpis – pastovios trukmės, 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.

Punkto pakeitimai:

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

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

4. Pienas superkamas tik sudarius su pieno gamintoju rašytinę pieno pirkimo-pardavimo sutartį, kuri turi atitikti Atsiskaitymo už žemės ūkio produkciją įstatymo (Žin., 1999, Nr. [102-2921](#)) reikalavimus ir gali būti papildyta šalių susitarimu. Be to, pieno pirkimo-pardavimo sutartyse turi būti aptarta:

4.1. pieno gabenimo būdas, gabenimo išlaidų apmokėjimas, atsakomybė už transporto neatvykimą, pieno supirkėjų įsipareigojimai laikytis nustatytos tvarkos priimant pieną pagal jo kiekį ir kokybę ir atsakomybė už šio įsipareigojimo nevykdymą, atsakomybė už norminiuose aktuose nustatytą atsiskaitymo terminų nesilaikymą, gamintojo atsakomybė nepatiekus produkcijos, nenugalimos jėgos sąlygos – atvejai, kai šalys neatsako už prisiimtų įsipareigojimų nevykdymą; sutarties nutraukimo nepasibaigus terminui sąlygos bei tvarka ir kaltosios šalies atsakomybė už jos nutraukimą;

4.2. įsipareigojimas, kad iš kiekvieno gamintojo pieno, kurio pirminiai kokybės rodikliai atitiko LST 1137:1997/2 K:2002 reikalavimus, bus paimtas ir pagal laboratorijos techninius reikalavimus paruoštas bandinys išsiųstas į laboratoriją sudėties ir kokybės tyrimams atlikti;

Punkto pakeitimai:

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

4.3. dažnesnis nei kompleksinis tyrimų periodiškumas, papildomų tyrimų (taip pat ir specialių) atlikimo atvejai ir tvarka bei apmokėjimas pagal Žemės ūkio ministerijos patvirtintus įkainius ir tvarką;

4.4. pieno bandinių taros (indelių, konteinerių), plombų įsigijimo ir atsiskaitymo už juos sąlygos;

4.5. pieno bandinių pristatymo į laboratoriją sąlygos (1 priedo 29 punktą);

4.6. neatšaldyto pieno supirkimo per dvi valandas po melžimo sąlygos ir tvarka.

5. Supirkėjas privalo supažindinti gamintoją, o gamintojas privalo susipažinti su standartu LST 1137:1997/2 K:2002 ir šiomis taisyklėmis. Šie norminiai dokumentai privalo būti supirkimo vietose. Supirkėjas teikia informaciją gamintojams aktualiais pieno ūkio klausimais.

Punkto pakeitimai:

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

II. PIENO SUPIRKIMO IR ĮVERTINIMO TVARKA

6. Pienas superkamas pagal iš anksto supirkėjo nustatytą ir paskelbtą grafiką. Supirkimo laikas punktuose turi būti užrašytas pieno supirkimo ir priskaitymo knygelėje. Mobiliuose punktuose transportui pavėlavus atvykti į supirkimo vietą daugiau kaip 30 minučių, pieno bandiniai kokybės vertinimui neimami.

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

Punkto pakeitimai:

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

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

Pirminiai kokybės rodikliai Pieno spalva, kvapas, konsistencija, temperatūra – priimant kiekvieną pieno siuntą, skonis, rūgštingumas, švarumas, tankis, neutralizuojančios ir inhibitorinės medžiagos – kilus įtarimui.	Nustato supirkėjas
Pieno sudėtis ir kokybė Riebalų ir baltymų kiekis – ne rečiau kaip du kartus per mėnesį. Bendras bakterijų ir somatinių ląstelių skaičius – ne rečiau kaip du kartus per mėnesį. Inhibitorinės medžiagos – ne rečiau kaip du kartus per mėnesį. Pieno užšalimo temperatūra – ne rečiau kaip vieną kartą per mėnesį.	Nustato laboratorija

Punkto pakeitimai:

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

8. Supirkėjas, gavęs raštišką pieno gamintojų, turinčių melžimo ir šaldymo įrangą, prašymą, privalo užtikrinti dažnesnį (ne rečiau kaip keturis kartus per mėnesį) bandinių paėmimą pieno sudėties ir kokybės tyrimams.

9. 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):

9.1. Stacionariuose punktuose pieno švarumas nustatomas ne rečiau kaip du kartus per mėnesį.

9.2. Kai supirkimo vietose nėra galimybių patikrinti neutralizuojančių medžiagų, pienas priimamas paimant bandinius. Jei randama neutralizuojančių medžiagų, pienas toliau nesuperkamas iki įskaitinio tiekimo laikotarpio pabaigos (jeigu tiekimo laikotarpis 1 mėnuo – ne ilgiau kaip 15 dienų) arba tą laikotarpį, kuris numatytas sutartyje.

9.3. Pienas superkamas, jei pirminiai kokybės rodikliai atitinka nurodytus LST 1137:1997/2 K:2002. Tyrimo atlikimo dieną pieno supirkimo apskaitos dokumentuose pažymimi pirminių pieno kokybės rodiklių rezultatai (jusliniai, temperatūra, tankis ir kt.). Jei pirminiai kokybės rodikliai standarto neatitinka, pienas nesuperkamas ir grąžinamas, apie tai pažymint lydimuosiuose dokumentuose.

Punkto pakeitimai:

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

9.4. Pieno supirkimo metu supirkėjui nustačius, kad piene yra inhibitorinių medžiagų, pieno siunta nesuperkama ir grąžinama. Supirkėjas sprendžia apie tolesnį pieno supirkimą iš šio gamintojo sutartyse numatytu būdu.

Papildyta punktu:

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

Punkto pakeitimai:

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

10. Pienas sveriamas ar matuojamas jo tūris, perskaičiuojant jį į svorį pagal faktinį tankį arba naudojant perskaičiavimo (dauginimo) koeficientą 1,027. Kai pieno kiekiai nedideli, matuojant pieno tūrį matuokliais arba sveriant pieną, matavimo tikslumas turi būti ne mažesnis kaip 0,1 l (0,1 kg).

11. Pieno supirkimo metu 1 priede nurodyta tvarka imami bandiniai sudėčiai ir kokybei tirti. Bandinių atrinkimas vyksta supirkėjo nuožiūra pasirinktomis dienomis. Konteineriai plombuojami 1

priede nurodyta tvarka. Apmokėjimo už pieno tyrimus tvarką ir tyrimo įkainius nustato Žemės ūkio ministerija.

III. PIENO SUDĖTIES ĮVERTINIMAS

12. Vidutinis per įskaitinį tiekimo laikotarpį supirkto pieno riebalų ir baltymų kiekis apskaičiuojamas pagal per šį laikotarpį paimtų bandinių tyrimų aritmetinį vidurkį, išskyrus numatytus 24 punkte atvejus

Punkto pakeitimai:

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

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

Punkto pakeitimai:

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

14. Tiriant pieno sudėtį prietaisais, riebalų ir baltymų kiekis piene nustatomas šimtųjų dalių tikslumu.

Punkto pakeitimai:

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

IV. PIENO KOKYBĖS VERTINIMAS

15. Pieno kokybės rodikliai turi atitikti LST 1137:1997/2 K:2002 reikalavimus.

Punkto pakeitimai:

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

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. Geometrinio vidurkio skaičiavimui naudojami visų per nustatytą laikotarpį atliktų kokybės tyrimų duomenys pagal VMVT gamintojui suteiktą gyvūnų laikymo vietos kodą. Geometrinio vidurkio apskaičiavimo laikotarpis nustatomas nuo paskutinio bandinio pateikimo tyrimui datos. Atsiskaitymui už pieną taikomas paskutinis įskaitinį tiekimo laikotarpį apskaičiuotas kokybės tyrimų geometrinis vidurkis.

17. Jeigu per įskaitinį tiekimo laikotarpį paskutinis apskaičiuotas kokybės rodiklių tyrimų geometrinis vidurkis yra aukštesnis, nei reikalaujama antros rūšies pienui, šį laikotarpį (jeigu tiekimo laikotarpis 1 mėnuo – ne ilgiau kaip 15 dienų) pienas vertinamas kaip nerūšinis ir jo supirkimas nutraukiamas. Atnaujinus pieno supirkimą, kokybės tyrimų geometriniai vidurkliai pradedami skaičiuoti iš naujo, po supirkimo atnaujinimo atlikus ne mažiau kaip keturis bendro bakterinio užterštumo ir tris somatinių ląstelių skaičiaus tyrimus. Po supirkimo atnaujinimo du kartus iš eilės nustačius nerūšinį pieną, pieno supirkimas nutraukiamas ne trumpiau kaip 15 dienų.

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

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

20. Nustačius, kad pieno užšalimo temperatūra yra aukštesnė negu minus 0,515°C, vienai iš šalių pageidaujant ir tą įskaitinį laikotarpį raštiškai kreipiantis į VMVT, imamas kontrolinis bandinys ūkyje.

20.1. Kontrolinis bandinys ūkyje turi būti paimtas ne vėliau kaip per 5 dienas po kreipimosi.

20.2. Jei kontrolinio bandinio tyrimo rezultatai parodo, kad pienas natūralus, surašomas aktas, kuris galioja 1 mėnesį nuo bandinio paėmimo. Šiuo atveju kainos nuoskaitos netaikomos.

20.3. Jei kontrolinis bandinys patvirtina, kad piene yra pašalinio vandens, arba į VMVT nesikreipiama, už pieną apmokama pirkimo – pardavimo sutartyse nustatyta tvarka (10 proc.

nuoskaita nuo nustatytos pieno rūšies kainos). Antrą kartą iš eilės piene nustačius pašalinį vandenį, jis vertinamas nerūšiniu ir iš šio gamintojo nepriimamas.

21. Radus piene inhibitorinių medžiagų, gamintojui tą įskaitinį laikotarpį, kada paimtas bandinys (jeigu tiekimo laikotarpis 1 mėnuo – ne ilgiau kaip 15 dienų), pienas vertinamas kaip nerūšinis. Antrą kartą iš eilės radus inhibitorinių medžiagų, pienas vertinamas nerūšiniu ir iš šio gamintojo nebepriimamas. Jei pagal tyrimų rezultatus įtariama, kad piene yra inhibitorinių medžiagų, bandymų protokoluose tai pažymima, o gamintojas įspėjamas.

Inhibitorinės medžiagos aukščiausiosios rūšies piene tiriamos dviem skirtingais metodais (Valio T-101 ir LPT), kitų rūšių piene – vienu (Valio T-101), tačiau, supirkėjui pageidaujant (kreipiantis raštu į laboratoriją), gali būti atliktas dviem (papildomai LPT testu).

TAR pastaba. 21 punkto antros pastraipos nuostata jog inhibitorinės medžiagos aukščiausiosios rūšies piene tiriamos dviem skirtingais metodais (Valio T-101 ir LPT), įsigalioja nuo 2002 m. liepos 1 d., o nuostata, kad kitų rūšių piene inhibitorinės medžiagos tiriamos Valio T-101 testu, įsigalioja nuo 2002 m. rugpjūčio 1 d.

Punkto pakeitimai:

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

22. Nutraukus pieno supirkimą pagal 17, 20 ir 21 punktus, supirkimas atnaujinamas, kai gamintojas pateikia VMVT išvadas (leidimą) toliau parduoti pieną.

V. PAPILDOMI TYRIMAI

23. Papildomi bandiniai (dažnesniu, negu numatyta minimaliu LST 1137:1997/2 K:2002 ir 7 punkte nurodytu periodiškumu) pieno sudėties ir kokybės tyrimams imami gamintojo, supirkėjo ar VMVT iniciatyva.

Punkto pakeitimai:

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

24. Pieno supirkėjas savo iniciatyva gali arba pieno gamintojo raštišku prašymu privalo paimti papildomus bandinius pieno sudėčiai ištirti, jeigu to paties gamintojo pieno sudėties rodikliai skiriasi nuo anksčiau nustatytųjų (skirtumas – daugiau kaip 0,8 % riebalų ar 0,4 % baltymų, o gamintojams, turintiems melžimo ir šaldymo įrangą, šios ribos nustatomos sutartyse). Šiuo atveju įskaitomas papildomo tyrimo rezultatas, atmetant prieš tai atlikto tyrimo rezultata.

25. Pieno supirkėjas savo iniciatyva gali arba pieno gamintojo raštišku prašymu privalo paimti papildomus bandinius pieno kokybei ištirti, jeigu prieš tai buvę tyrimai kelia abejonių dėl realios pieno kokybės. Šiuo atveju papildomų tyrimų rezultatai įtraukiami į geometrinio vidurkio apskaičiavimą bendra tvarka.

26. Kai pieno gamintojų, turinčių melžimo ir šaldymo įrangą ir gaminančių aukščiausios rūšies pieną, pieno kokybės rodikliai kelia įtarimą, gamintojas gali raštiškai 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 rezultatai anuliuojami, už pieną turi būti atsiskaityta pagal perskaičiuotus rezultatus.

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

28. Atliekant papildomus tyrimus inhibitorinių medžiagų ir pieno užšalimo temperatūrai nustatyti, už pieną atsiskaitoma pagal šių tyrimų rezultatą nuo papildomų bandinių paėmimo datos.

29. Kai bandiniai sudėties ir kokybės tyrimams atrenkami dalyvaujant valstybės kontroliuojančių institucijų atstovams, gautų tyrimų rezultatai atsiskaitymui taikomi bendra tvarka.

30. Jei dėl kurių nors ypatingų nenugalimos jėgos aplinkybių laboratorijoje negalėjo būti atliktas pieno sudėties ir kokybės tyrimas, įskaitomas paskutinio tyrimo rezultatas.

31. Jeigu pienas, neįspėjus supirkėjo, nepatiekiamas pagal grafiką nustatytą sudėties ir kokybės rodiklių tyrimo dieną arba patiekto pieno kiekis ženkliai skiriasi nuo kitomis dienomis

pristatyto, įskaitomas paskutiniojo sudėties tyrimo rezultatas ir prieš tai buvusi pieno rūšis (ne žemesnė kaip antra), jei pieno pirkimo-pardavimo sutartyse nenumatyta kitaip. Tokie atvejai turi būti pažymėti pieno supirkimo ir priskaitymo knygelėje.

32. Jeigu į laboratoriją atsiunčiamas netinkamas tyrimui bandinys, supirkėjas tą įskaitinį tiekimo laikotarpį privalo paimti bandinius papildomiems tyrimams.

33. Bandinys papildomiems tyrimams gali būti paimtas ir kitą įskaitinį tiekimo laikotarpį, bet ne vėliau kaip per 5 dienas įskaitiniam laikotarpiui pasibaigus arba įskaitomas paskutiniojo tyrimo rezultatas (jei pienas buvo rūšinis).

VI. SUPERKAMO PIENO APSKAITA

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

35. 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.

36. 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.

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

38. 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.

Punkto pakeitimai:

Nr. [446](#), 2002-11-15, Žin., 2002, Nr. 111-4941 (2002-11-20), i. k. 10223301SAK00000446

39. 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 bandinių indelių.

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

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

42. 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.

43. 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 (Žin., 1997, Nr. [64-1519](#)) nustatyta tvarka, papildomai įrašant vidutinius sudėties ir kokybės duomenis, gautus iš laboratorijos.

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

Punkto pakeitimai:

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

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

VII. PIENO KAINOS APSKAIČIAVIMAS IR ATSISKAITYMAS UŽ PIENĄ

46. Už gamintojo parduotą pieną apmokama sutartyje nustatyta tvarka, atsižvelgiant į jo faktinį svorį, sudėties ir kokybės rodiklius, vadovaujantis atsiskaitymą už pieną reglamentuojančiais teisės aktais.

Punkto pakeitimai:

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

VIII. INFORMAVIMAS APIE TYRIMO REZULTATUS

47. Laboratorija ne vėliau kaip po 3 darbo dienų nuo bandinių atvežimo pateikia supirkėjui tyrimo protokolus 2 egzemplioriais, elektroniniu paštu ne vėliau kaip po 2 parų, kai bandiniai 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.

48. 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 bandinių atvežimo į laboratoriją pateikia tyrimų duomenis elektroniniu paštu tiesiogiai gamintojams ar jų atstovams, pateikusiems elektroninio pašto adresus.

IX. REIKALAVIMAI GAMINTOJAMS

49. Gamintojas privalo parduodamą pieną paruošti pagal LST 1137:1997/2 K:2002 reikalavimus bei VMVT direktoriaus 2001 m. lapkričio 23 d. įsakymu Nr. 518 patvirtintus Veterinarijos ir higienos reikalavimus pieno ūkiui, pieno pardavimui ir transportavimui (*Žin.*, 2001, Nr. [99-3593](#)) ir sutartą pieno kiekį pristatyti laiku į pieno supirkimo vietą, vykdyti kitus sutarties su supirkėju reikalavimus.

Punkto pakeitimai:

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

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 bandinių paėmimą LST 1137:1997/2 K:2002 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, bandinių identifikavimo etikečių panaudojimo kontrolę, atsiskaitymą už supirktą pieną pagal sutartyje nustatytą kainą ir numatytu laiku, kitų sutarties su gamintoju reikalavimų vykdymą, teisingą gamintojo informavimą nustatytu laiku apie laboratorijos tyrimo rezultatus, gamintojų supažindinimą su aktualia informacija, pateikiama tyrimo protokoluose (ši informacija turi būti pieno supirkimo vietose), sutarties su laboratorija reikalavimų vykdymą.

Punkto pakeitimai:

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

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 1137:1997/2 K:2002 nurodytiems pieno sudėties ir kokybės tyrimams;

Punkto pakeitimai:

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

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

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

52. Laboratorija turi turėti:

52.1. transportą su šaldymo įranga pieno bandiniams gabenti ir tinkamas patalpas bandinių laikymui iki tyrimo (0–6 °C);

52.2. šiuolaikišką rutininę įrangą, įteisintą nustatyta tvarka tirti superkamo pieno sudėties ir kokybės rodiklius pagal LST 1137:1997/2 K:2002 (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 2001 m. kovo 23 d. žemės ūkio ministro 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.

Punkto pakeitimai:

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

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 bandinių registravimą, tyrimų eigos tikrinimą, duomenų apdorojimą, vidinę laboratorijos kokybės kontrolę, bandymų protokolų paruošimą, tyrimų duomenų analizę.

XII. PIENO SUPIRKIMO TVARKOS KONTROLĖ

54. Ginčus, susijusius su perkamo ir parduodamo pieno sudėties ir kokybės vertinimu sprendžia Valstybinė maisto ir veterinarijos tarnyba, visus kitus – teismas.

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.

Priedo pakeitimai:

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

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

padėti, 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. Bandinių tara turi atitikti laboratorijos techninius reikalavimus. Nuo 2003 m. sausio 1 d. naudojami vienkartiniai bandinių indeliai 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 bandinių indeliai naudojami nuo 2003 m. kovo 1 d. Vienkartinio naudojimo bandinių indeliai turi būti tinkami mikrobiologinių tyrimų bandiniams paimti ir turi būti pagaminti iš sertifikuotos pirminės žaliavos.

Ištyrus pieno bandinius, vienkartiniai bandinių indeliai VĮ „Pieno tyrimai“ laboratorijoje smulkinami ir, įforminus atitinkamus dokumentus, perduodami indelių gamybos įmonei.

Punkto pakeitimai:

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

5. Daugkartinio naudojimo bandinių indelius mikrobiologiniams tyrimams ruošia supirkėjas arba laboratorija. Prie paruoštų bandinių indelių ir kontenerių 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, ĮST 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 aukštyr žemyn judesiais pienas gerai išmaišomas, prie bidono kaklelio nepaliekant prilipusių pieno riebalų. Imant bandinį iš kibiro, pienas rūpestingai išmaišomas mentele arba nardinamąją maišyklę.

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. Konteineriai turi būti plombuojami plombomis su nuskaitomu brūkšniniu kodu pieno supirkimo vietose. Mobiliuose punktuose konteineriai plombuojami paskutinėje bandinių surinkimo maršruto vietoje. Kilus nesutarimams, bandinių plombavimo kontrolę tarpinėse maršruto vietose užtikrina pieno gamintojų įgalioti atstovai.

24. Taikant kasdieninį bandinių atrinkimo būdą, visi paimti 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, konteinerio numeris, panaudotos plombos numeris, bandinio kodas, paėmimo data ir laikas, išsiuntimo tyrimui data. Jei bandiniai tyrimui nesiunčiami, tai turi būti pažymėta žurnale.

25. Konteinerio plombos numeris turi būti įrašytas 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.

Punkto pakeitimai:

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

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 supirkėjo 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 BANDINIŲ KONSERVAVIMAS

I. KONSERVANTO „BROAD SPECTRUM MICROTABS“ NAUDOJIMAS

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

2. Pieno bandiniams 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 bandinys, pieno bakteriniam užterštumui ištirti – tik vienkartinis bandinys.

3. Ruošiant vienkartinį bandinį, į indą įpilama pieno ir dedama „Broad Spectrum Microtabs“ tabletė. Jei kitaip nenurodyta firmos gamintojos rekomendacijoje, į 40 ml pieno įdedama viena konservanto tabletė.

4. Ruošiant sudėtinį bandinį, konservanto pridedama proporcingai įpildo šviežio pieno kiekiui, t. y. po vieną tabletę į 40 ml pieno.

5. 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 bandinio spalvos intensyvumas turi būti vienodas, o indelio dugne neturi būti tabletės dalelių. Tai ypač svarbu ruošiant bandinį mikrobiologiniam tyrimui.

6. Šiuo būdu konservuoti bandiniai 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 bandiniai pašildomi iki $35 \pm 2^\circ\text{C}$ ir perpilami į įgaliotos laboratorijos tarą.

7. Šiuo būdu konservuoti bandiniai bakteriniam užterštumui nustatyti išsiunčiami į įgaliotą laboratoriją per 24 valandas. Įgaliotoje laboratorijoje bandiniai iki ištyrimo laikomi esant ne aukštesnei kaip 4°C temperatūrai. Bendras konservuoto bandinio išlaikymo laikas neturi viršyti 3 parų.

8. Konservanto laikymas ir saugos priemonės jį naudojant:

8.1. 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 drabužius, pirštines ir akinius;

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

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

II. KONSERVANTO „NEBA“ NAUDOJIMAS

9. Šiuo konservantu konservuojami žalio pieno bandiniai užšalimo temperatūrai nustatyti.

10. Pieno mėginių konservavimui naudojamas konservantas „NEBA“, susidedantis iš: 5-nitro-2-furoaldehido-semikarbazolo, 2-bromo-2-nitro-1,3-propandiolio, natrio azido ir 96% etanolio bei dažančiojo komponento (metileno mėlynojo, bromkrezolio purpurinio arba kt.).

11. Ruošiant vienkartinį bandinį, 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.

12. Įpylus konservantą, pienas išmaišomas uždarytą indelį apverčiant 3 kartus (nesuplakant, kad nesusidarytų laisvi riebalai). Mėginio spalvos intensyvumas turi būti vienodas visame tūryje.

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

14. Konservuoti bandiniai pieno užšalimo temperatūrai nustatyti išsiunčiami į laboratoriją ne vėliau kaip per 20 valandų nuo jų atrinkimo. Laboratorijoje mėginiai iki ištyrimo laikomi ne aukštesnėje kaip 8°C temperatūroje. Bendras konservuoto mėginio išlaikymo laikas neturi viršyti 3 parų.

15. Konservanto laikymas ir saugos priemonės jį naudojant:

15.1. 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 drabužiais.

15.2. Pirmosios pagalbos priemonės:

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

15.2.2. konservanto užtiškus ant odos – nuplauti vandeniu ir muilu, prarijus – praplauti 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