

Suvestinė redakcija nuo 2011-10-01 iki 2012-02-15

Įsakymas paskelbtas: Žin. 2008, Nr. [66-2520](#), i. k. 1082330ISAK003D-308

**LIETUVOS RESPUBLIKOS ŽEMĖS ŪKIO MINISTRO
Į S A K Y M A S**

**DĖL IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS ŽEMĖS ŪKIO IR MAISTO PRODUKTŲ
SPECIFIKACIJŲ**

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

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2006–2008 metų programos įgyvendinimo priemonių, patvirtintų Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2006 m. spalio 17 d. nutarimu Nr. 1020 (Žin., 2006, Nr. [112-4273](#)), 2 lentelės „Lietuvos Respublikos Vyriausybės 2006–2008 metų programos įsipareigojimų įgyvendinimo priemonės“ 469 punktu ir išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų pripažinimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 (Žin., 2007, Nr. [126-5142](#)), 1 punktu,

t v i r t i n u pridedamas:

1. Išskirtinės kokybės bičių produktų ir jų mišinių specifikaciją.
2. Išskirtinės kokybės grūdų, jų perdirbtų produktų ir duonos, pyrago bei miltinės konditerijos kepinų specifikaciją.
3. Išskirtinės kokybės kombinuotųjų pašarų specifikaciją.
4. Išskirtinės kokybės mėsos ir jos gaminių specifikaciją.
5. Išskirtinės kokybės paukštienos gamybos specifikaciją.
6. Išskirtinės kokybės pieno ir jo gaminių specifikaciją.
7. Išskirtinės kokybės šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikaciją.
8. Išskirtinės kokybės dedeklių vištų kiaušinių specifikaciją.

Papildyta punktu:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

9. Išskirtinės kokybės cukrinės konditerijos ir šokolado gaminių specifikaciją.

Papildyta punktu:

Nr. [3D-210](#), 2011-03-18, Žin., 2011, Nr. 35-1659 (2011-03-24), i. k. 1112330ISAK003D-210

ŽEMĖS ŪKIO MINISTRĖ

KAZIMIRA DANUTĖ PRUNSKIENĖ

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308

IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS BIČIŲ PRODUKTŲ IR JŲ MIŠINIŲ SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Išskirtinės kokybės bičių produktų ir jų mišinių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams, bitynams ir įmonėms, gaminantiems bei realizuojantiems bičių produktus pagal Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų pripažinimo taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 (Žin., 2007, Nr. 126-5142) (toliau – Taisyklės), bei sertifikavimo įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą.

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

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

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

3. Bendrieji reikalavimai:

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

4. Specialieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Avilių reikalavimai	Leidžiama laikyti bičių šeimas tik iš medienos pagamintuose aviliuose.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.2.	Žiedadulkių kiekis	Produkte turi būti ne mažiau kaip 99 proc. žiedadulkių tų augalų rūšių, kurios auga regione, kurio plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos, skaičiuojant nuo bendro Produkte esančio žiedadulkių kiekio.
4.1.3.	Medaus, žiedadulkių ir bičių duonos laikymo taros reikalavimai	Pagaminta iš nerūdijančio plieno ir sandariai uždaroma.
4.1.4.	Medaus, žiedadulkių, bičių duonos ir bičių pienelio fasavimo indai	Nauji, pagaminti iš stiklo ir sandariai uždaromi.
4.1.5.	Įrenginių paruošimo reikalavimai	Įrenginiai plaunami karštu vandeniu, dezinfekuojami verdančio vandens garais. Jeigu IKP ir įprastiniai produktai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradėdant gaminti IKP įrenginiai turi būti išplauti karštu vandeniu arba bent išvalyti vienu ciklu IKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip IKP.
4.1.6.	Atstumas iki taršos šaltinių	Bitynas turi būti laikomas ne arčiau kaip 3 km nuo taršos šaltinių (fabrikų, sąvartynų, fermų, atliekų tvarkymo objektų) sanitarinės apsaugos zonos.
4.1.7.	Atstumas nuo kelių	Medunešio metu bitynas turi būti laikomas ne arčiau kaip: 1500 m nuo magistralinių kelių; 500 m nuo krašto kelių.
4.1.8.	Atstumas nuo genetiškai modifikuotų augalų pasėlių	Medunešio metu bitynas turi būti laikomas ne arčiau kaip 5 km nuo genetiškai modifikuotų augalų pasėlių.
4.1.9.	Bičių maitinimo reikalavimai	Maitinti bičių šeimas pavasarį ne medumi galima iki tol, kol pražysta kaulavaisiniai augalai. Draudžiama bičių šeimas maitinti įvairių pavidalų cukraus sirupais ar papildais medunešio metu.
4.1.10.	Kovos su bičių ligomis priemonės	Leidžiama naudoti tik biologines (zootechnines) priemones ir (ar) skruzdžių, oksalo, citrinų ir pieno rūgštį.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti ne mažiau kaip 1/5 trumpesnis, nei rinkoje esančių panašių produktų.
4.2.2.	5-hidroksimetil-furfurolo (HMF) kiekis meduje	Ne daugiau kaip 15 mg kilograme medaus.
4.2.3.	Medaus diastazės aktyvumas	Ne mažiau kaip 12,3 Gotės vienetų.
4.2.4.	Terminio apdorojimo reikalavimai	Draudžiama medų apdoroti termiškai. Žiedadulkės (vienos dienos ėmimo) ir bičių duona turi būti išdžiovintos iki 8 proc. drėgnumo, ne aukštesnėje kaip 40 °C temperatūroje.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Bityno teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Bioįvairovės gausinimas	Bityno teritorijoje turi būti sudarytos palankios sąlygos bioįvairovei atliekant bent vieną šių darbų: kamanių, ežių ar lapkirčių bičių gausinimas, apsaugojimas nuo skruzdėlių nenaikinant skruzdėlynų.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.3.3.	Organinių atliekų naudojimas	Visos gamybos metu atsirandančios tinkamos kompostuoti organinės kilmės atliekos turi būti kompostuojamos, o vėliau naudojamos augalams tręšti.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

Nr. [3D-714](#), 2011-09-27, Žin., 2011, Nr. 118-5587 (2011-09-30), i. k. 1112330ISAK003D-714

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

5. Bendrieji reikalavimai:

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

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

6. Specialieji reikalavimai:

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

6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Žiedadulkių kiekis mišiniuose	Mišiniuose turi būti ne mažiau kaip 99 proc. žiedadulkių tų augalų rūšių, kurios auga regione, kurio plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos, skaičiuojant nuo bendro mišinyje esančio žiedadulkių kiekio.
6.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
6.1.3.	Medaus, žiedadulkių ir bičių duonos mišinių laikymo tara	Pagaminta iš nerūdijančio plieno ir sandariai uždaroma.
6.1.4.	Bičių pienelio su kitais bičių produktais mišinių laikymo tara	Pagaminta iš stiklo ir sandariai uždaroma.
6.1.5.	Medaus, žiedadulkių, bičių duonos ir bičių pienelio mišinių fasavimo indai	Nauji, pagaminti iš stiklo ir sandariai uždaromi.
6.1.6.	Maisto priedų naudojimas	Draudžiama naudoti maisto priedus: dažiklius, konservantus, fosfatus, aromato ir skonio stipriklis bei saldiklius, pažymėtus raide E.
6.1.7.	Įrenginių plovimo reikalavimai	Įrenginiai plaunami karštu vandeniu, dezinfekuojami verdančio vandens garais.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Mišinio tinkamumo vartoti terminas	Mišinių tinkamumo vartoti terminas turi būti ne mažiau kaip 1/5 trumpesnis, nei rinkoje esančių panašių produktų.
6.2.2.	Mišinio maišymo būdų parinkimas	Gamyboje leidžiama naudoti mechaninius procesus. Draudžiama apdoroti mišinius aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
6.2.3.	Mišinio ekstrakcijos būdai	Ekstrakcija atliekama tik vandeniu, etanoliu (rektifikuotu spiritu), aliejumi.
6.2.4.	Mišinio terminis apdorojimas	Termiškai apdoroti mišinius draudžiama.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308

**IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS GRŪDŲ, JŲ PERDIRBTŲ PRODUKTŲ IR DUONOS,
PYRAGO BEI MILTINĖS KONDITERIJOS KEPINIŲ SPECIFIKACIJA**

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Išskirtinės kokybės grūdų, jų perdirbtų produktų ir duonos, pyrago bei miltinės konditerijos kepinų specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, auginantiems javus, perdirbantiems ir realizuojantiems grūdus ir jų perdirbtus produktus (toliau – perdirbti produktai), taip pat iš jų pagamintus gaminius: duoną, pyrago ir miltinės konditerijos kepinus (toliau – kepiniai) pagal Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų pripažinimo taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 (Žin., 2007, Nr. 126-5142) (toliau – Taisyklės), bei įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisyklės.

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

II. PIRMINĖS GRŪDŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji pirminės grūdų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisyklės	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų (toliau – IKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Gamybos vietos reikalavimai	Grūdų gamybos procesas turi būti atskirtas laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų tos pačios rūšies produktų. Tame pačiame ūkyje įprastiniu būdu negalima auginti tos pačios javų veislės arba veislės, kurios negalima lengvai atskirti nuo IKP. Visi grūdų gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.3.	Grūdų sandėliavimas	IKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma atskira jų apskaita.
3.4.	Grūdų tiekimas rinkai	Grūdai rinkai turi būti tiekiami supakuoti ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus.
3.5.	Vietinių veislių naudojimas	Naudojamos javų veislės, įtrauktos į kasmet Lietuvos valstybinio augalų veislių tyrimo centro tvirtinamą Nacionalinį augalų veislių sąrašą. Sėklos turi būti iš savo ūkio arba įsigytos iš registruotų sėklininkystės ūkių, turinčių sėklos sertifikatus.
3.6.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.7.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji pirminės grūdų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Atstumas iki taršos šaltinių	Pasėliai turi būti ne arčiau kaip 1 kilometras nuo gamyklų, katilinių, sąvartynų sanitarinės apsaugos zonos.
4.1.2.	Atstumas nuo kelių	Pasėliai turi būti ne arčiau kaip: 50 m nuo magistralinių kelių; 10 m nuo krašto kelių.
4.1.3.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotas sėklas.
4.1.4.	Mikroelementinių trąšų naudojimas	Mikroelementinės trąšos gali būti naudojamos tik tais atvejais, kai vadovaujantis mokslškai pagrįstomis augalininkystės technologijomis ir (arba) laboratorinių tyrimų rezultatais įrodyta, kad dirvožemyje jų nepakanka.
4.1.5.	Sėjomainos reikalavimai	Javai (migliniai augalai) toje pačioje vietoje gali būti sėjami ne ilgiau kaip 2 metus iš eilės. Kitus, ne mažiau nei vienerius metus, tame lauke sėjami dviskilčiai pupiniai ar bastutiniai augalai.
4.1.6.	Pesticidų naudojimas	Draudžiama pasėlių apsaugai naudoti labai nuodingus (etiketėje ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T ⁺ “) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) pesticidus. Pesticidus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, pasėliams galima naudoti ne daugiau kaip 2 kartus per vegetaciją, išskyrus ekologiniuose ūkiuose nustatyta tvarka leidžiamus naudoti pesticidus.
4.1.7.	Plovimo, dezinfekavimo, dezinsekavimo reikalavimai	Patalpoms valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik priėdė nurodytos medžiagos. Vabzdžiams ir kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos tik maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Grūdų kokybės reikalavimai	Tiekiant grūdus rinkai ar perdirbti neturi būti vizualiai matomų <i>Fusarium</i> , <i>Penicillium</i> ir kitų genčių pelėsinų grybų pažeistų grūdų, sugedusių grūdų, kenksmingųjų augalų sėklų, kulių ir skalsių. Pesticidų likučių koncentracija turi būti bent 30 proc., o mikotoksinų – 20 proc. mažesnė nei nurodytos teisės aktuose.
4.2.2.	Grūdų pirminio tvarkymo procesų parinkimas	Grūdams tvarkyti leidžiama naudoti mechaninius procesus. Draudžiama grūdus apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus.
4.2.3.	Grūdų laikymas ir džiovinimas	Laikomų grūdų drėgnis turi būti ne didesnis kaip 13,5 proc. (masės procentais). Jei grūdų drėgnis viršija 13,5 proc., jie turi būti džiovinami. Džiovinant turi būti nuolat stebima grūdų temperatūra. Kviečių ir kukurūzų, skirtų krakmolui ir sirupui gaminti, įkaitimo temperatūra džiovinimo metu neturi viršyti 45 °C, kukurūzų, skirtų maisto koncentratams gaminti, – 30 °C, kitų rūšių grūdų – 50 °C.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ūkio / įmonės teritorijos tvarkingumas	Laukų pakraščiai turi būti nušienauti bent 2 kartus per javų vegetacijos periodą, kad piktžolės nesubrandintų sėklų. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Dirvožemio analizė	Kiekvienais metais prieš tręšiant javus nustatomas mineralinio azoto kiekis, esantis 0–60 cm dirvožemio sluoksnyje. Ne rečiau kaip kas penkerius metus visuose laukuose turi būti atlikta dirvožemio analizė, nustatant organinės medžiagos (humuso) kiekį, rūgštingumą, judriojo fosforo ir kalio kiekį. Analizei imamas ir tiriamas ne mažiau kaip vienas bandinys iš 15 ha ploto, o jei laukas mažesnis nei 15 ha – ne mažiau kaip vienas bandinys iš lauko.
4.3.3.	Tręšimo planas	Kiekvienais metais turi būti sudaromas ir vykdomas tręšimo planas. Atsižvelgiant į augalų ir dirvožemio savybes, priešsėlį, apskaičiuojamas kiekvienam laukui ar lauko daliai maistinių makromedžiagų poreikis ir parenkama kiekvienam laukui ar lauko daliai trąšų rūšis, forma, norma, tręšimo laikas ir būdas.
4.3.4.	Duomenų registravimas	Trąšų pirkimo ir naudojimo laikas ir kiekis turi būti registruojami ūkinės veiklos žurnale ir pagrįsti dokumentais.
4.3.5.	Sėjomainos planavimas	Laikantis kiekvienai javų rūšiai reikalingos fitosanitarinės pertraukos ūkyje turi būti sudaryta sėjomaina ir jos laikomasi.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

III. GRŪDŲ PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

5. Bendrieji perdirbtų produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su IKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Grūdinės žaliavos naudojimo reikalavimai	Perdirbtų produktų gamyboje pagal Taisykles sertifikuotos žaliavos turi sudaryti ne mažiau kaip 90 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais. Draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą pagal Taisykles ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
5.3.	Gamybos vietos reikalavimai	Visi perdirbtų produktų gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
5.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas perdirbtų produktų gamybos grandinės atsekamumas, nustatant ryšį tarp atskirų maisto grandinės dalių.
5.5.	Įrenginių paruošimo reikalavimai	Jeigu IKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant perdirbti IKP, įrenginius reikia išplauti 6.1.3 punkte nurodytu būdu arba išvalyti bent vienu ciklu IKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip IKP.
5.6.	Perdirbtų produktų sandėliavimas	IKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba atskirame patalpos sektoriuje ar aruode, tvarkoma atskira jų apskaita.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.7.	Perdirbtų produktų tiekimas rinkai	Perdirbti produktai rinkai patiekiami sufasuoti uždaroje fasuotėse ir paženklinti pagal Taisyklių reikalavimus.
5.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
5.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

6. Specialieji perdirbtų produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Gamybai naudojamos sudedamosios dalys ir maisto priedai	Gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės gamybos sudedamosios dalys. Ne vietinės kilmės sudedamosios dalys naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione (regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.). Maisto priedų naudoti negalima.
6.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
6.1.3.	Įrenginių valymo reikalavimai	Įrenginiai valomi naudojant vakuuminius dulkių siurblius ir kitas sausojo valymo priemones su sąlyga, kad nebūtų viršijamas leidžiamas mikrobinio užterštumo lygis. Esant būtinumui, įrenginiams plauti ar dezinfekuoti leidžiama naudoti šios specifikacijos priede nurodytas medžiagas.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Perdirbtų produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 trumpesnis nei įprastinėmis sąlygomis pagamintų tos grupės produktų.
6.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Produktą perdirbti leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus. Draudžiama perdirbtą produktą apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
6.2.3.	Perdirbtų produktų maistingumo ženklavimas	Perdirbtiems produktams privalomas maistingumo ženklavimas.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta, šiukšlės turi būti uždaroje talpyklose, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

IV. KEPINIŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI

7. Bendrieji kepinų gamybos reikalavimai:

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
7.2.	Žaliavos naudojimo reikalavimai	Kepinių gamyboje pagal Taisyklės sertifikuotos žaliavos turi sudaryti ne mažiau kaip 90 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais. Draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą pagal Taisyklės ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
7.3.	Gamybos vietos reikalavimai	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
7.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas kepinų gamybos grandinės atsekamumas, nustatant ryšį tarp atskirų maisto grandinės dalių.
7.5.	Įrenginių paruošimo reikalavimai	Jeigu IKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant perdirbti IKP, įrenginius reikia išplauti arba išvalyti bent vienu ciklu IKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip IKP.
7.6.	Kepinių sandėliavimas	IKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma jų apskaita.
7.7.	Kepinių tiekimas rinkai	Kepiniai rinkai patiekiami supakuoti ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus.
7.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
7.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

8. Specialieji duonos ir pyrago kepinų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
8.1.	NATŪRALUMAS	
8.1.1.	Gamybai naudojamos sudedamosios dalys ir maisto priedai	Duonos ir pyrago kepiniai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės gamybos sudedamosios dalys. Ne vietinės kilmės sudedamosios dalys naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione (regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.). Maisto priedus naudoti draudžiama.
8.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
8.1.3.	Plovimo, dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms, įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik specifikacijos priede išvardytos medžiagos.
8.2.	MAISTINGUMAS	
8.2.1.	Duonos ir pyrago kepinų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 trumpesnis nei įprastinėmis sąlygomis pagamintų tos grupės produktų.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
8.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Duonos ir pyrago kepinų gamybai leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus; rekomenduojama taikyti tradicinius gamybos būdus, pvz., su natūraliais raugais arba įmaišais. Draudžiama duonos ir pyrago kepinus apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
8.2.3.	Juoduotos druskos naudojimas	Duonos ir pyrago kepinų gamybai turi būti naudojama tik juoduotoji druska, turinti 20–40 mg/kg jodo.
8.2.4.	Maistinė vertė	Duona ir pyrago kepiniai turi atitikti vieną ar kelis iš šių reikalavimų:
8.2.4.1.	Skaidulinės medžiagos	100 g duonos ar pyrago kepinio yra ne mažiau kaip 3 g natūralių skaidulinių medžiagų.
8.2.4.2.	Valgomoji druska	Duonos ir pyrago kepinio gamybai valgomosios druskos naudojama ne daugiau kaip 1,5 proc. miltų masės.
8.2.4.3.	Cukrus	Duonos saldumas gaunamas natūraliai, plikinio cukrinimo metu, nenaudojant cukraus ar kitų saldinimo medžiagų (pvz., marmelado) priedų.
8.2.5.	Duonos ir pyrago kepinų maistingumo ženklinimas	Duonos ir pyrago kepinams privalomas maistingumo ženklinimas.
8.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
8.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
8.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

9. Specialieji miltinės konditerijos kepinų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
9.1.	NATŪRALUMAS	
9.1.1.	Gamybai naudojamos sudedamosios dalys ir maisto priedai	Miltinės konditerijos kepiniai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės gamybos sudedamosios dalys. Ne vietinės kilmės sudedamosios dalys naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione. Maisto priedų, išskyrus Lietuvos higienos normos HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-793 (Žin., 2004, Nr. 45-1491), reglamentuojamus cheminius puriklius (tešlos kildymo medžiagas), naudoti negalima.
9.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
9.1.3.	Plovimo, dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms ir įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik specifikacijos priede išvardytos medžiagos.
9.2.	MAISTINGUMAS	
9.2.1.	Miltinės konditerijos kepinų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 trumpesnis nei įprastinėmis sąlygomis pagamintų tos grupės produktų.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
9.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus; rekomenduojama taikyti tradicinius gamybos būdus. Draudžiama miltinės konditerijos kepinius apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
9.2.3.	Energinė vertė	Miltinės konditerijos kepinų gamybai naudojama bent 10 proc. mažiau cukraus nei gaminant tos grupės produktus įprastinėmis sąlygomis.
9.2.4.	Miltinės konditerijos kepinų maistingumo ženklavimas	Miltinės konditerijos kepinams privalomas maistingumo ženklavimas.
9.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
9.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
9.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

Išskirtinės kokybės grūdų, jų perdirbtų produktų ir duonos, pyrago bei miltinės konditerijos kepinių specifikacijos priedas

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

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

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

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308

IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS KOMBINUOTŲJŲ PAŠARŲ SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Išskirtinės kokybės kombinuotųjų pašarų specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkio subjektams, gaminantiems, tiekiantiems rinkai ar naudojantiems kombinuotuosius pašarus ar lesalus ir kiaulėms, galvijams ir paukščiams, auginamiems pagal Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų pripažinimo taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 (Žin., 2007, Nr. 126-5142) (toliau – Taisyklės), šerti skirtus pašarų papildus (toliau – Pašarai), taip pat įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius Pašarų ir papildų gamybos reikalavimus.

II. PAŠARŲ GAMYBOS, TIEKIMO RINKAI IR NAUDOJIMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktams (toliau – IKP) skirta Pašarų gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Reikalavimai Pašarų gamintojui	Subjektai, gaminantys, tiekiantys ar naudojantys Pašarus ar pašarines žaliavas, turi būti patvirtinti ir (ar) įregistruoti Ūkio subjektų, kurie verčiasi pašarų veikla, įregistravimo taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2005 m. gruodžio 30 d. įsakymu Nr. 3D-607 (Žin., 2006, Nr. 5-175), nustatyta tvarka.
3.3.	Žaliavų kilmės reikalavimai	Gyvūnų grupei skirtų Pašarų gamybai ne mažiau kaip 70 proc. žaliavų turi būti išauginta ir perdirbta tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.4.	Pašarų tiekimo rinkai reikalavimai	Pašarai turi atitikti Kombinuotųjų pašarų tiekimo į apyvartą taisyklių, patvirtintų Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2004 m. lapkričio 3 d. įsakymu Nr. 3D-595 (Žin., 2004, Nr. 163-5959), bei Taisyklių reikalavimus. Tiek pašarų gamintojas, tiek jų pirkėjas turi tvarkyti žaliavų bei Pašarų pirkimo / pardavimo apskaitą, kad būtų galima užtikrinti jų atsekamumą.
3.5.	Pašarų sandėliavimo reikalavimai	Pašarai turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių pašarų, atskirose patalpose arba bent atskirame paženklintame patalpos sektoriuje. Visi subjektai, užsiimantys pašarų ūkio veikla, turi tvarkyti apskaitą, kurioje nurodyti duomenys, užtikrinantys Pašaro atsekamumą.
3.6.	Patalpų priežiūros reikalavimai	Įmonės patalpų dezinfekcijai leidžiama naudoti tik medžiagas, išvardytas šios specifikacijos 1 priede.
3.7.	Kenkėjų naikinimo reikalavimai	Vabzdžiams ir kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
3.8.	Įrenginių priežiūros reikalavimai	Jeigu Pašarai perdirbami tais pačiais įrenginiais kaip ir įprastiniai, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradėdant Pašarų gamybą, įrenginiai turi būti išvalomi mechanškai, sausuoju būdu arba bent vienu ciklu IKP pašarams skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip IKP Pašarai. Esant būtinumui, įrenginius plauti ir dezinfekuoti leidžiama šios specifikacijos 1 priede išvardytomis medžiagomis.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

4. Specialieji reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Žaliavų apdorojimo reikalavimai	Draudžiama Pašarų žaliavas apdoroti jonizuojančiais spinduliais ir naudoti cheminius apdorojimo (konservavimo) būdus. Leidžiama naudoti tik Europos Sąjungos įteisintus, natūralios kilmės detoksikuojančius preparatus.
4.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Gaminant Pašarus ir jų priedus ribojamas genetiškai modifikuotų žaliavų naudojimas. Leidžiama naudoti tik Europos Sąjungos įteisintus genetiškai modifikuotus sojų rupinius, neviršijant 20 proc. galvijams, 12 proc. – penimoms kiaulėms, 18 proc. – paršeliams ir 30 proc. – paukščiams.
4.1.3.	Pašarų priedų naudojimo reikalavimai	Pašarų gamybai galima naudoti tik maistinius (vitaminai, mikroelementai, aminorūgštys) ir zootechninius (fermentai, probiotikai, prebiotikai, fitabiotikai) pašarų priedus, palankiai veikiančius sveikų gyvūnų produktyvumą ar aplinką. Paukščių sveikatai stiprinti gali būti naudojami kokcidistatai. Pašarai turi būti paruošti be augimą skatinančių priedų.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Pašarų gamybos reikalavimai	Pašarai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą, skirtą konkrečiai gyvūnų bei tos rūšies gyvūnų amžiaus grupei. Draudžiama naudoti gyvūninius produktus ir žaliavas, išskyrus išvardytas šios specifikacijos 2 priede. Įvairių rūšių augalinių aliejų galima įterpti ne daugiau kaip 4 proc.
4.2.2.	Pašarų žaliavų reikalavimai	Grūdų drėgnis neturi viršyti 14 proc. Fuzariozinių ir sugedusių grūdų, skalsių, kulių priemaišų, kenksmingųjų augalų sėklų kiekis grūduose neturi viršyti „Supirkimo ir tiekimo reikalavimai“ grupės standartuose nurodytų maksimalių leistinų dydžių.
4.2.3.	Pašarų šviežumas	Pašarų tinkamumo naudoti terminas bent 1/5 trumpesnis, nei nustatytas tai pašarų grupei, gaminant įprastiniu būdu.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Gamybos atliekų panaudojimas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

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

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

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

PAŠARŲ GAMYBAI LEISTINI NAUDOTI GYVŪNINIAI PRODUKTAI IR GAMINIAI

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

1. Pienas ir jo produktai: pienas, pieno milteliai, nugriebtas pienas, nugriebto pieno milteliai, pasukos, pasukų milteliai, išrūgos, išrūgų milteliai, išrūgų milteliai su nedideliu cukraus kiekiu, išrūgų baltyminiai milteliai (išgauti fiziškai apdirbant), kazeino milteliai ir pieno cukraus milteliai.

2. Kiaušiniai ir jų gaminiai, skirti paukščių pašarui.

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308

IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS MĖSOS IR JOS GAMINIŲ SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Išskirtinės kokybės mėsos ir jos gaminių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, auginantiems, skerdžiamiems gyvulius (galvijus ir kiaules), atliekantiems skerdenų sudalijimą ir išpjaustymą bei tiekiantiems rinkai šviežią mėsą ir iš jos pagamintus mėsos gaminius (toliau – Mėsos gaminiai) pagal Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų pripažinimo taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 (Žin., 2007, Nr. 126-5142) (toliau – Taisyklės), bei įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

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

II. GYVULIŲ AUGINIMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji gyvulių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų (toliau – IKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Gyvulių auginimas, pašarų gamyba	IKP skirtų gyvulių auginimas (nuo gimimo pagal įrašus kilmės knygoje) ir pašarų gamyba turi būti atskirta nuo įprastinės gamybos būdu auginamų gyvulių ir gaminamų pašarų viso gamybos proceso metu. Ūkyje, gaminančiame ir tiekiančiame rinkai IKP, įprastinės gamybos būdu gali būti auginami tik kitų nei pagal šią specifikaciją auginamų rūšių gyvuliai. Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
3.3.	Pašarų reikalavimai	Kombinuotieji pašarai turi būti gaminami pagal Išskirtinės kokybės kombinuotųjų pašarų specifikaciją. Ne mažiau kaip 70 proc. žaliųjų ir konservuotų pašarų turi būti išauginta savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginama pašarams skirta IKP ar ekologinė produkcija. Tiek pašarų gamintojas, tiek jų pirkėjas turi tvarkyti pašarų pirkimo/ pardavimo apskaitą, kad būtų galima užtikrinti atsekamumą.
3.4.	Gyvulių veislės	Naudojamos mėsinių gyvulių ar antros eilės jų mišrūnų veislės.
3.5.	Gyvulių auginimo ir laikymo reikalavimai	Galvijų tankis ūkyje neturi būti didesnis kaip 1,4 sutartinio gyvulio 1 ha žemės ūkio naudmenų. Penint uždarose patalpose, garde turi būti ne daugiau kaip 20 galvijų ir vienam galvijui ne mažiau kaip 4 kv. m grindų ploto. Penimų kiaulių garde turi būti ne daugiau kaip 25 vnt. Grindų plotas vienai penimai kiaulei iki 100 kg turi būti 1,4 kv. m, o daugiau kaip 100 kg kiaulei – 2 kv. m.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.6.	Gyvūnų gerovės reikalavimai	Šiltuoju metų laikotarpiu kuo ilgiau, bet ne trumpiau nei 150 dienų per metus, galvijai turi būti laikomi lauke. Žurnale turi būti įrašoma ganymo trukmė. Gyvuliai turi būti nuolat aprūpinti vandeniu, esant karštam orui būtina sudaryti sąlygas pasislėpti pavėsyje. Tvirtuose turi būti įrengta ventiliacija ir natūralus apšvietimas. Laikant gyvulius storo kraiko tvirtuose, jis turi būti kas dieną pakreiktas sausu kraiku.
3.7.	Gyvulių atsekamumas	Ūkyje turi būti pildomas gyvulių apskaitos žurnalas, kurį sertifikavimo įstaiga galėtų patikrinti bet kuriuo metu. Žurnale turi būti pateikiama išsami bandos arba pulko tvarkymo sistema ir nurodoma tokia informacija: – pagal rūšis apie gyvūnus, atvykstančius į ūkį: kilmė ir atvykimo data, tapatybės nustatymo žyma ir veterinarinės tarnybos įrašas, – apie gyvūnus, išvežamus iš ūkio: amžius, kiekis vienetais, masė, jei skerdziami, tapatybės nustatymo žyma ir paskirties vieta.
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

4. Specialieji gyvulių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Atstumas iki taršos šaltinių	Gyvuliai turi būti ganomi ne arčiau kaip 1 km nuo gamyklų, katilinių, sąvartynų sanitarinės apsaugos zonų.
4.1.2.	Atstumas nuo kelių	Gyvuliai turi būti ganomi ne arčiau kaip: 50 m nuo magistralinių kelių; 10 m nuo krašto kelių.
4.1.3.	Pašarų konservavimo reikalavimai	Gaminant silosą naudojami biologiniai silosavimo priedai (inokuliantai), natrio ir kalio chloridas. Esant nepalankioms oro sąlygoms tinkamam rūgimui, žaliesiems pašarams konservuoti gali būti naudojamos pieno, skruzdžių, propiono ir acto rūgštys.
4.1.4.	Toksiškų pesticidų augalų apsaugai naudojimas	Draudžiama augalų, naudojamų gyvulių pašarui, apsaugai naudoti labai nuodingus (etiketėje ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T+“) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) pesticidus. Pesticidus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, galima naudoti ne dažniau kaip 2 kartus per vegetaciją, išskyrus ekologiniuose ūkiuose nustatyta tvarka leidžiamus naudoti pesticidus.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.5.	Gyvulių veterinarinės priežiūros reikalavimai	Gydant gyvulius, leidžiama naudoti tik Lietuvos Respublikoje registruotus ir veterinarijos gydytojo išrašytus veterinarinius vaistus. Po gydymo veterinariniais vaistais jų išlaukos laikotarpis iki skerdimo turi būti bent 2/3 ilgesnis už rekomenduojamą tam preparatui. Nepažeidžiant šio reikalavimo, ne mažiau kaip 10 dienų iki skerdimo gyvuliai negali būti gydomi veterinariniais vaistais.
4.1.6.	Auginimo trukmė	Gyvulių auginimo trukmė: beikonų – ne trumpesnė nei 7 mėnesių; galvijų – ne ilgesnė nei 22 mėnesiai, išskyrus nurodytuosius 2007 m. birželio 11 d. Tarybos reglamente (EB) Nr. 700/2007 dėl prekybos dvylikos mėnesių ir jaunesnių galvijų mėsa (OL 2007 L 161, p. 1).
4.1.7.	Plovimo, dezinfekavimo ir dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms, aptvarams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik 1 priede nurodytos medžiagos. Vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Pašarų sudėtis	Penėjimo laikotarpiu galvijų davinyje stambieji ir sultingieji pašarai (bulvės, šakniavaisiai ir kt.) turėtų sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. raciono energinės vertės, kombinuotieji pašarai – ne daugiau kaip 30 proc. Penimų kiaulių racione kombinuotieji pašarai turėtų sudaryti ne mažiau kaip 70 proc., sultingieji – ne mažiau kaip 20 proc., kiti pašarai – iki 10 proc. energinės vertės.
4.2.2.	Pašarų sudėtis ganykliniu laikotarpiu	Ganykliniu laikotarpiu žalieji pašarai galvijams turi sudaryti ne mažiau kaip 80 proc., o kombinuotieji pašarai – ne daugiau kaip 20 proc. raciono energinės vertės.
4.3. APLINKOS TAUSOJIMAS		
4.3.1.	Ūkio / įmonės tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais. Organinės gamybos atliekos, netinkamos gyvuliams šerti, turi būti kompostuojamos.
4.3.3.	Azoto kiekio ribojimas ganyklose, pievose	Per metus į dirvą patenkančio bendro azoto (tręšiant mėšlu, mineralinėmis trąšomis, ganant gyvulius) kiekis neturi viršyti 140 kg vienam hektarui.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

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

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

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.2.	Gyvulių skerdimo, skerdenų sudalijimo ir (ar) išpjauستymo reikalavimai	IKP skirtų gyvulių skerdimas, skerdenų apdorojimas, sudalijimas ir (ar) išpjauستymas viso gamybos proceso metu turi būti vykdomas atskirai laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu skerdžiamų ir apdorojamų gyvulių. Gyvulių skerdimas, skerdenų apdorojimas, sudalijimas ir (ar) išpjauستymas turi būti atliekamas tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
5.3.	Gyvulių patikra prieš skerdimą	Veterinarijos gydytojas patikrina atvežtų skersti gyvulių sveikatos būklės dokumentus, tapatybę, apžiūri gyvulius ir išduoda leidimą skersti. Prieš skerdimą gyvulių poilsio trukmė turi būti 2–3 valandos. Pavargusių, sukaitusių ir neramių gyvulių skerdimas atidedamas ne trumpiau nei 6 valandoms.
5.4.	Įrenginių paruošimas	Jeigu IKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti IKP ir įprastinių produktų susimaišymo, prieš pradedant perdirbti IKP, įrenginius reikia išplauti 1 priede nurodytomis medžiagomis.
5.5.	Apdorotų skerdenų reikalavimai	Rinkai ir perdirbti (išpjauستyti ir mėsos gaminių gamybai) tiekiamos S, E ir U raumeningumo klasės kiaulių skerdenos bei E, U ir R raumeningumo klasės galvijų skerdenos. Skerdžiant gyvulius mažose skerdyklose, kurios skerdenų neklasifikuoja pagal raumeningumo klases, galvijų skerdenų masė turi būti ne mažesnė nei 180 kg, o kiaulių skerdenų lašinių storis tarp 5 ir 6 nugaros slankstelių ne didesnis kaip 2,5 cm.
5.6.	Skerdenų sandėliavimas	IKP skerdenos ar jų dalys turi būti laikomos atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje.
5.7.	Skerdenų tiekimas išpjauستyti, perdirbti ar rinkai	Skerdenos išpjauستyti, perdirbti pateikiamos paženklintos taip, kad būtų užtikrintas atsekamumas nuo gyvulių gimimo viso gamybos proceso metu. Tiekiant skerdenas ar sudalytas skerdenas, ar išpjauستytas skerdenų dalis rinkai, jos turi būti paženklintos pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus. Sudalytos ir (ar) išpjauستytos skerdenų dalys rinkai pateikiamos įvyniotos arba supakuotos.
5.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
5.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Skerdimo reikalavimai	Apsvaigintiems gyvuliams turi būti nedelsiant nuleidžiamas kraujas. Kraujo nuleidimas galvijams turi trukti ne trumpiau kaip 10 minučių, o kiaulėms – ne trumpiau nei 8 minutes.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.2.	Skerdenų atšaldymas ir brandinimas	Po skerdimo skerdenos ne trumpiau kaip 24–48 val. atšaldomos nuo –1 °C iki +4 °C temperatūros patalpoje iki ne aukštesnės kaip +6 °C skerdenų vidinės temperatūros. Esminėms mėsos savybėms (skonio, sultingumo ir technologinėms) įgyti, skerdenos turi būti brandinamos, t. y. laikomos atšaldymo patalpoje nuo 0 °C iki +2 °C temperatūroje ne trumpiau kaip: kiaulių skerdenos – 6 paras, galvijų skerdenos – 7 paras įskaitant atšaldymo laikotarpį. Atšaldytos mėsos pH praėjus 24 val. po skerdimo turi būti ne didesnis nei 5,8.
6.1.3.	Išpjauštos mėsos laikymo reikalavimai	Atšaldytos skerdenos sudalijamos ir išpjauštos ne aukštesnės kaip +12 °C aplinkos temperatūros patalpoje. Išpjaušyta mėsa laikoma ne aukštesnėje kaip +6 °C.
6.1.4.	Maisto priedų naudojimas	Šviežiai mėsai draudžiama naudoti maisto priedus, išskyrus pakavimą inertinių dujų atmosferoje.
6.1.5.	Plovimo, dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms ir įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik 1 priede nurodytos medžiagos.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Išpjauštos mėsos jusliniai reikalavimai	Atšaldytų ir subrandintų skerdenų ir jų dalių raumenys ypač–standus (įdubimas po paspaudimo greitai išsilygina), paviršius sausas, spalva būdinga šviežios mėsos spalvai – nuo šviesiai rausvos iki švelniai raudonos, kvapas būdingas šviežiai mėsai, be pašalinio kvapo.
6.2.1.	Tinkamumo vartoti terminas	Atšaldytų ir subrandintų skerdenų ir jų dalių, išpjauštos mėsos tinkamumo vartoti terminas turi būti pagrįstas mikrobiologiniais tyrimais ir trumpesnis bent 1 para, skaičiuojant nuo toje įmonėje patvirtinto įprastinėmis sąlygomis apdorotų tokių produktų tinkamumo vartoti termino.

IV. MĖSOS GAMINIŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI

7. Bendrieji Mėsos gaminių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
7.1.	Žinios apie Taisykles	Įmonės darbuotojai, tiesiogiai susiję su KP, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
7.2.	Mėsos gaminių gamybos vieta	Visi Mėsos gaminių gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
7.3.	Žaliavų naudojimo reikalavimai	IKP gamyboje naudojama ne mažiau kaip 90 proc. pagal Taisykles sertifikuotų žaliavų. IKP gamyboje kaip sudėtinės dalis draudžiama naudoti tos pačios rūšies sertifikuotą pagal Taisykles ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
7.4.	Mėsos gaminių kokybės ir klasifikavimo reikalavimai	KP turi būti ne žemesnės kaip aukščiausios rūšies, o šių Mėsos gaminių rodikliai (mėsos baltymų be kolageno, riebalų, drėgmės kiekiai) turi atitikti 2 priede išdėstytus reikalavimus.
7.5.	Įrenginių paruošimas	Jeigu IKP ir įprasti Mėsos gaminiai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti KP ir įprastinių produktų susimaišymo, prieš pradedant perdirbti KP, įrenginius reikia išplauti 1 priede nurodytomis medžiagomis.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
7.6.	Sandėliavimo reikalavimai	KP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių gaminių atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje. Tvarkoma atskira Mėsos gaminių apskaita.
7.7.	Mėsos gaminių tiekimo rinkai reikalavimai	Mėsos gaminiai rinkai pateikiami pirminėje pakuotėje ir (arba) uždaroje fasuotėje turi būti paženklinėti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
7.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 1 kartą per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
7.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

8. Specialieji Mėsos gaminių gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
8.1.	NATŪRALUMAS	
8.1.1.	Mėsos gaminių žaliavos reikalavimai	Mėsos gaminių sudėtyje mėsa negali būti pakeista ne mėsos kilmės sudėtinėmis dalimis, negali būti mėsos pakaitalų, mėsos užpildų, mechanškai atskirtos mėsos.
8.1.2.	Mėsos gaminių sudėties reikalavimai	Mėsos gaminiai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Ne vietinės kilmės sudedamosios dalys, neviršijant 10 proc., naudojamos tik tais atvejais, jeigu jos neauginamos ar negaminamos regione.
8.1.3.	Maisto priedų naudojimas	IKP gamyboje gali būti naudojami tik šie Lietuvos higienos normos HN 53:2003 „Leidžiami vartoti maisto priedai“, patvirtintos Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. gruodžio 31 d. įsakymu Nr. V-793 (Žin., 2004, Nr. <u>45-1491</u>), reglamentuojami maisto priedai: konservantas (natrio nitritas) ne daugiau kaip 3/4 šioje normoje leistino kiekio; tik virtoms dešroms, dešrelėms, sardelėms – antioksidantai (askorbo rūgštis ir jos natrio druska).
8.1.4.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Negalima naudoti žaliavų, gautų iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
8.1.5.	Plovimo ir dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms ir įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik 1 priede nurodytos medžiagos.
8.2.	MAISTINGUMAS	
8.2.1.	Tinkamumo vartoti terminas	Virtoms dešroms, dešrelėms ir sardelėms tinkamumo vartoti terminas – ne ilgesnis kaip 8 paros. Kitų Mėsos gaminių tinkamumo vartoti terminas turi būti nustatytas vadovaujantis IKP mėginių, pagamintų pagal šios specifikacijos reikalavimus, mikrobiologiniu tyrimu.
8.2.2.	Terminis apdorojimas	Gaminant Mėsos gaminius, terminis apdorojimas atskiroms Mėsos gaminių grupėms atliekamas neviršijant temperatūros ir technologijos režimų.
8.2.3.	Technologinio proceso reikalavimai	Gaminant Mėsos gaminius naudojami ilgalaikio mėsos sūdymo, brandinimo, vytinimo būdai, rūkymui naudojamos tik natūralios medžiagos (malkos, pjuvenos).
8.2.4.	Ženklavimo reikalavimai	Privalomas maistingumo ženklavimas.
8.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
8.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
8.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

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

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

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

Išskirtinės kokybės mėsos ir jos gaminių
specifikacijos
2 priedas

IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS MĖSOS GAMINIŲ KOKYBĖS RODIKLIAI

Mėsos gaminiai, gaminių grupės	Mėsos baltymų be kolageno kiekis, ne mažiau kaip, %	Drėgnis, ne daugiau kaip, %	Riebalų kiekis, ne daugiau kaip, %
Virtos dešros	11,0	66,0	17,0
Virtos dešrelės ir sardelės	12,0	65,0	20,0
Šaltai rūkytos dešros	20,0	33,0	30,0
Šaltai rūkyti gabaliniai mėsos gaminiai	27,0	45,0	–
Aukščiausios rūšies skilandis	28,0	33,0	30,0
Vytintos dešros ir dešrelės	21,0	30,0	35,0
Vytinti gabaliniai mėsos gaminiai	32,0	34,0	–
Mažai rūkytos dešros ir dešrelės	24,0	42,0	22,0
Sūdyti lašiniai	–	16,0	–

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308

IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS PAUKŠTIENOS GAMYBOS SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Išskirtinės kokybės paukštienos gamybos specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, auginantiems, skerdžiantiems paukščius (namines vištas, antis, žąsis, kalakutus, perlines vištas) (toliau – paukščiai), atliekantiems paukščių skerdenų išpjaustymą ir paukštienos pakavimą, taip pat tiekiantiems rinkai paukštieną ir jos išpjaustytus produktus (toliau – Produktai) pagal Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų pripažinimo taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 (Žin., 2007, Nr. 126-5142) (toliau – Taisyklės), taip pat įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisyklės.

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

II. PAUKŠČIŲ AUGINIMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji paukščių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisyklės	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų (toliau – IKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Lesalų gamybos reikalavimai	Įsigijami kombinuotieji paukščių lesalai turi būti pagaminti pagal Išskirtinės kokybės kombinuotųjų pašarų specifikaciją. Tiek lesalų gamintojas, tiek jų pirkėjas turi tvarkyti lesalų pirkimo / pardavimo apskaitą, kad būtų galima užtikrinti atsekamumą. Savo ūkyje gaminami pašarai turi atitikti Išskirtinės kokybės kombinuotųjų pašarų specifikacijos 3.3, 3.5, 4.1.1 – 4.1.3, 4.2.1 ir 4.2.2 punktų reikalavimus.
3.3.	Paukščių atsekamumas	Turi būti užtikrintas atsekamumas nuo į ūkį atvežtų ne vyresnių kaip 3 dienų paukščiukų viso gamybos proceso metu. Paukščių auginimo duomenų informacijos žurnalai turi būti saugomi mažiausiai 3 metus.
3.4.	Paukščių susirgimo prevencija	Kiekviename paukščių auginimo pastate prie įėjimo turi būti sanitarinis barjeras ar patalpa. Sanitarinės pertraukos tarp skirtingų paukščių pulkų auginimo ne trumpesnės kaip 14 dienų po dezinfekcijos.
3.5.	Plovimo, dezinfekavimo ir dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms, aptvarams įrenginiams, inventoriui ar indams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik priede nurodytos medžiagos. Vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
3.6.	Gyvūnų gerovės reikalavimai	Kraikas paukštidėje turi būti sausas, minkštas ir be plutos. Paukštidėje turi būti įrengta ventiliacija ir natūralus apšvietimas

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.7.	Paukščių laikymo reikalavimai	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos. IKP gamybos procesas turi būti atskirtas vietos ir (arba) laiko atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų. Bendras paukščių auginimo plotas auginimo vietoje – ne didesnis kaip 2000 m², vieno pastato plotas negali būti didesnis kaip 500 m². Paukščių tankis patalpose (atsižvelgiant į konkrečias paukščių grupes) 1 m² yra ne didesnis kaip nustatyta 2008 m. birželio 16 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 543/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 dėl tam tikrų prekybos paukštiena standartų įgyvendinimo taisyklės (OL 2008 L 157, p. 46), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2008 m. rugsėjo 24 d. Komisijos reglamentu (EB) Nr. 936/2008 (OL 2008 L 257, p. 7), V priedo b punkte. Paukščių laikymo patalpa turi būti suskirstyta pertvaromis į gardelius, ne didesnius kaip 125 m².
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

4. Specialieji paukščių auginimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Ūkininkavimo budai	paukščiai gali būti auginami tik reglamento (EB) Nr. 543/2008 11 str. 1 dalies bei V priedo b-e punktuose apibrėžtomis sąlygomis.
4.1.2.	Paukščių auginimo reikalavimai	Auginamos mėsos gamybai skirtos paukščių veislės. Naudojamas tik ekstensyvusis auginimo būdas. Paukščių skerdimo amžius turi būti ne mažesnis nei nustatyta reglamento (EB) Nr. 543/2008 V priedo b punkte).
4.1.3.	Paukščių gydymas veterinariniais vaistais	Profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą. Po paukščių gydymo išlauka turi būti dvigubai ilgesnė už nustatytąją tam preparatui. Nepažeidžiant šio reikalavimo, ne mažiau kaip 10 dienų iki skerdimo paukščiai negali būti gydomi veterinariniais vaistais ar vaistiniais lesalais.
4.1.4.	Vaistinių lesalų naudojimas	Vaistiniai lesalai gali būti pagaminti tik Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintose įmonėse ir naudojami pagal veterinarijos gydytojo receptą.
4.1.5.	Paukščių alkinimas	Prieš išvežimą į skerdyklą paukščiai alkinami ne mažiau kaip 6 val.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Lesalų sudėties reikalavimai	Penėjimo laikotarpiu (atsižvelgiant į konkrečias paukščių grupes) lesale per visą auginimo laikotarpį turi būti ne mažiau kaip 70 proc. grūdų ir jų kilmės produktų. Riebalų kiekis lesale per visą auginimo laikotarpį negali viršyti 6 proc.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.3.1.	Neteko galios nuo 2009-05-27	
4.3.2.	Ūkio / įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.3.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

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

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su IKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Skerdimo ir išpjaustymo reikalavimai	Skerdimas ir išpjaustymas turi būti atliekamas atskirai laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastiniu būdu užaugintų paukščių skerdimo ir išpjaustymo. Visi gamybos etapai turi vykti tame pat regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
5.3.	Įrenginių paruošimas	Jeigu IKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, prieš pradedant perdirbti IKP, įrenginiai turi būti išplaunami.
5.4.	Produkto sandėliavimas	IKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų atskirose patalpose arba bent atskirame paženklintame patalpos sektoriuje.
5.5.	Produkto tiekimo rinkai reikalavimai	Produktai rinkai patiekiami sufasuoti uždaroje fasuotėse ir paženklinti pagal Taisyklių ir kitų teisės aktų reikalavimus.
5.6.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
5.7.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.1.	Skerdimo reikalavimai	Prieš skerdimą paukščiai turi turėti mažiausiai 30 min. poilsio. Paukščiai svaiginami užtemdytoje ir ramioje aplinkoje. Kraujo nuleidimas turi trukti ne trumpiau kaip 1 min
6.1.2.	Atšaldymo reikalavimai	Atšaldymas turi būti atliekamas sausu būdu ir trukti nuo 2 val. iki 6 val., atsižvelgiant į šaldymo įrangą. iki tol, kol skerdenos viduje temperatūra pasiekia +4 –2°C
6.1.3.	Skerdenos išvaizda	Skerdena be įplėšimų, odos pažeidimų, kraujosruvų, subraižymų, be kaulų lūžių, be nuospaudų. Oda sausa. Supakuotų skerdenų ir jų dalių fasuotės sienelės be drėgmės (kondensato) pėdsakų.
6.1.4.	Neteko galios nuo 2009-05-27	
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Paukštienos juslinės savybės	Aiškiai išreikštas malonus ir natūralus šviežios paukštienos kvapas. Krūtinės ir šlaunų raumenys standūs, oda gelsvo atspalvio.
6.2.2.	Termiškai apdorotos paukštienos juslinės savybės	Termiškai apdorojant paukštieną (kepant ar verdant) jaučiamas aiškus jos aromatas, po terminio apdorojimo mėsa minkšta, raumenys išlaiko formą.
6.2.3.	Ženklavimo reikalavimai	Be kitų privalomųjų ženklavimo reikalavimų, etiketėje turi būti pateikiami reglamento (EB) Nr. 543/2008 11 str. 1 dalyje nurodyti ūkininkavimo būdai bei skerdenos ar jos dalies maistingumas.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, būtina pašalinti šiukšles, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Gamybos atliekų panaudojimas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Išskirtinės kokybės paukštienos gamybos
specifikacijos
priedas

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

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

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

IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS PIENO IR JO GAMINIŲ SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Išskirtinės kokybės pieno ir jo gaminių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, laikantiems galvijus, realizuojantiems bei perdirbantiems pieną ir iš jo gaminantiems gaminius (toliau – Gaminiai) pagal Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų pripažinimo taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 (Žin., 2007, Nr. 126-5142) (toliau – Taisyklės), bei įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal taisykles.

2. Specifikacija reglamentuoja minimalius pirminės gamybos melžiamų karvių šėrimo ir priežiūros, žalio karvių pieno (toliau – pienas) gamybos, realizavimo) ir perdirbimo (gamybos vietos parinkimo, žaliavų, priedų, pagalbinių medžiagų ir įrangos naudojimo, perdirbimo ir realizavimo) reikalavimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

II. PIRMINĖS GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų (toliau – IKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Galvijų laikymo ir pašarų gamybos reikalavimai	Įsigijami kombinuotieji pašarai turi būti pagaminti pagal Išskirtinės kokybės kombinuotųjų pašarų specifikaciją. Savo ūkyje gaminami pašarai turi atitikti Išskirtinės kokybės kombinuotųjų pašarų specifikacijos 3.3, 3.5, 4.1.1 – 4.1.3, 4.2.1 ir 4.2.2 punktų reikalavimus. Ūkyje, gaminančiame ir tiekiančiame rinkai išskirtinės kokybės pieną, įprastinės gamybos būdu gali būti auginami ir laikomi tik kitų rūšių nei išskirtinės kokybės produkcijai skirti melžiami gyvuliai. Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.3.	Gyvūnų gerovės reikalavimai	Šiltuoju metų laikotarpiu kuo ilgiau, bet ne mažiau kaip 150 dienų per metus, galvijai turi būti laikomi lauke. Galvijai turi būti nuolatos aprūpinami vandeniu, esant karštam orui būtina sudaryti sąlygas pasislėpti pavėsyje. Uždarose patalpose ar aptvaruose laikant karves palaidas, vienai karvei turi būti skirta ne mažiau kaip 6 m ² ploto. Tvartai turi būti ventiliuojami ir įrengtas natūralus bei dirbtinis apšvietimas, leidžiantis kruopščiai bet kuriuo paros metu apžiūrėti galvijus. Laikant gyvulius ant storo kraiko, tvartai turi būti kas dieną kreikiami sausu kraiku.
3.4.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.5.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

4. Specialieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Atstumas iki taršos šaltinių	Galvijai ganomi ar pašarai (išskyrus koncentruotuosius) auginami ne arčiau kaip 1 km nuo gamyklų, sąvartynų sanitarinės apsaugos zonos ir ne arčiau kaip: 50 metrų nuo magistralinių kelių; 10 metrų nuo krašto kelių.
4.1.2.	Pašarų sudėties reikalavimai:	Negali būti naudojami gyvūniniai produktai, išskyrus nurodytuosius 1 priede. Ne mažiau kaip 70 proc. žaliųjų ir konservuotų pašarų turi būti išauginti savame ūkyje ar kito ūkio laukuose, kuriuose auginama pašarams skirta IKP ar ekologinė produkcija.
4.1.3.	Galvijų šėrimo racionas	Ganykliniu laikotarpiu žalieji pašarai turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. raciono energinės vertės. Tvirtiniu periodu galvijų racione stambieji ir sultingieji pašarai pagal energinę vertę turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc.
4.1.4.	Auginamų žaliųjų, sultingųjų pašarų ir pievų apsaugos priemonės	Saugant augalus nuo ligų, kenkėjų ir piktžolių, reikia vengti pesticidų naudojimo. Draudžiama augalų apsaugai naudoti labai nuodingus (ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T ⁺⁺ “) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T“) pesticidus. Pesticidus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, galima naudoti ne dažniau kaip 2 kartus per vegetaciją, išskyrus ekologiniuose ūkiuose nustatyta tvarka leidžiamus naudoti pesticidus.
4.1.5.	Pašarų konservavimo reikalavimai	Gaminant silosą naudojami biologiniai silosavimo priedai (inokuliantai), natrio ir kalio chloridas. Esant nepalankioms oro sąlygoms tinkamam rūgimui, žaliesiems pašarams konservuoti gali būti naudojamos pieno, skruzdžių, propiono ir acto rūgštys.
4.1.6.	Vandens kokybės reikalavimai	Pirminio pieno apdorojimo procese naudojamas vanduo turi atitikti geriamajam vandeniui skirtus reikalavimus pagal Lietuvos higienos normą HN 24:2003 „Geriamojo vandens saugos ir kokybės reikalavimai“, patvirtintą Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2003 m. liepos 23 d. įsakymu Nr. V-455 (Žin., 2003, Nr. 79-3606).
4.1.7.	Veterinarinės priežiūros reikalavimai	Po galvijų gydymo sintetiniais medikamentais ir cheminiais preparatais išlaukos laikotarpiai dvigubai ilgesni už rekomenduojamą tam preparatui. Jei buvo gydoma preparatais, kurie neturi oficialiai rekomenduojamo išlaukos termino, po gydymo jis turi būti ne trumpesnis kaip 48 valandos.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.8.	Pieno bendras bakterinis užterštumas	Pieno bakterinis užterštumas įvertinamas pagal trijų tyrimų geometrinį vidurkį. Jeigu apskaičiuotas pieno bendro bakterinio užterštumo vidurkis yra didesnis nei reikalaujama ir jeigu per 1 mėn. po tyrimų pienas vis dar neatitinka nustatytų reikalavimų, jis vertinamas kaip Taisyklių reikalavimų neatitinkantis pienas.
4.1.9.	Pieno užterštumas somatinėmis ląstelėmis	Pieno užterštumas somatinėmis ląstelėmis įvertinamas pagal trijų tyrimų geometrinį vidurkį. Jeigu apskaičiuotas somatinių ląstelių skaičius daugiau kaip 400 tūkst./ml ir jeigu per 1 mėn. po tyrimų pienas vis dar neatitinka nustatytų reikalavimų, jis vertinamas kaip Taisyklių reikalavimų neatitinkantis pienas.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Pieno maistingumas	Pieno baltymų vidutinis metinis kiekis turi būti didesnis už bazinę pieno baltymų normą ne mažiau kaip 10 proc. Rodiklis vertinamas pradedant antraisiais IKP gamybos metais.
4.2.2.	Pieno realizavimo terminai	Pienas turi būti perduotas perdirbimo įmonei ne vėliau kaip per 16 val. nuo pamelžimo.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ganymo reikalavimai	Ūkyje gyvulių tankis ne didesnis kaip 1,4 SG vienam hektarui žemės ūkio naudmenų.
4.3.2.	Pievų tręšimo reikalavimai	Pievos ir ganyklos šienaujamos ar jose galvijai ganomi praėjus ne mažiau kaip 2 savaitėms nuo jų tręšimo mėšlu arba srutomis.
4.3.3.	Plovimo, dezinfekavimo ir dezinsekavimo reikalavimai	Patalpoms, aptvarams, melžimo įrangai, indams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos specifikacijos 2 priede išvardytos medžiagos. Vabzdžiams ir kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.
4.3.4.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais. Organinės gamybos atliekos, netinkamos šerti gyvuliams, turi būti kompostuojamos.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

III. PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

5. Bendrieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su IKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Pieno naudojimo reikalavimai	Visas Gaminų gamyboje naudojamas pienas turi būti sertifikuotas pagal Taisykles ir tai turi būti įrodyta dokumentais.
5.3.	Gaminio atsekamumas	Turi būti užtikrintas grandinės atsekamumas, nustatant ryšį tarp atskirų maisto grandinės dalių.
5.4.	Gaminų sandėliavimas	Gaminiai turi būti sandėliuojami atskirai nuo įprastinių gaminų, atskirose patalpose arba bent atskirame patalpos sektoriuje, tvarkoma atskira Gaminų apskaita.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
5.5.	Įrenginių ir patalpų paruošimas	Jeigu IKP ir įprastiniai gaminiai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti IKP ir įprastinių gaminių susimaišymo, prieš pradėdant perdirbti IKP srovinėse linijose, jas reikia išplauti arba bent išvalyti vienu ciklu IKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminti produktai negali būti ženklinami kaip IKP. Plauti ar dezinfekuoti įrenginius ir patalpas leidžiama tik pieno pramonei skirtomis priemonėmis
5.6.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
5.7.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą arba organizuoti papildomus tyrimus.
5.8.	Gamybos vietos reikalavimai	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

6. Specialieji perdirbimo reikalavimai:

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

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.2.2.	Gaminio biologinė vertė	Gaminio biologinė vertė turi būti išsaugoma technologinio proceso metu. Bent vienas Gaminio mineralinių medžiagų ir (arba) vitaminų kiekis turi būti didesnis už specifikacijos 3 priede nurodytą vidutinę reikšmę.
6.2.3.	Gaminių gamybos procesų parinkimas	Draudžiama naudoti biocheminius procesus skatinančias priemones.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.
6.3.3.	Gamybos šalutinių produktų panaudojimas	Gamybos šalutiniai produktai (išrūgos, pasukos) turi būti sunaudojami arba išvalomi valymo įrenginiais biologinio skaidymo būdu.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

Išskirtinės kokybės pieno ir jo gaminių
specifikacijos
1 priedas

**GYVULIAMS ŠERTI AR PAŠARAMS GAMINTI LEISTINI NAUDOTI
GYVŪNINIAI PRODUKTAI IR GAMINIAI**

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

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

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

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

1. skystąjį muilą;
2. vandenį ir garus;
3. kalkių pieną;
4. kalkes;
5. orines kalkes;
6. dezinfekuojančias medžiagas, kurių veiklioji medžiaga – chloras;
7. natrio hidroksidą;
8. kalio hidroksidą;
9. vandenilio peroksidą;
10. citrinų, peroksiacto, skruzdžių, pieno, oksalo ir acto rūgštis;
11. etilo alkoholį;
12. nitrato rūgštį;
13. ortofosfato rūgštį;
14. formaldehidą;
15. natrio karbonatą.
16. valymo ir dezinfekavimo produktus, skirtus karvių speniams ir pieninių įrenginiams.

Papildyta punktu:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

Išskirtinės kokybės pieno ir jo
gaminų specifikacijos
3 priedas

VIDUTINIS PIENO IR JO GAMINIŲ MINERALINIŲ MEDŽIAGŲ IR VITAMINŲ KIEKIS

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

Gaminys	Mineralinės medžiagos									Vitaminai										
	Na mg	Mg mg	P mg	K mg	Ca mg	Fe mg	Zn mg	Se ?g	J ?g	A (retinolio ekv.), ?g	D ?g	E (tokoferoli o ekv,) mg	B ₁ mg	B ₂ mg	PP mg	Niacino ekv, mg	Folio rūgštis ?g	B ₆ mg	B ₁₂ ?g	C mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
3,5 % riebumo pienas	44	12	85	138	118	0,1	0,32	1,0	9,0	40	0,05	0,11	0,04	0,17	0,1	0,7	5,0	0,05	0,4	1,0
3,2 % riebumo pienas	44	12	85	139	118	0,1	0,32	1,0	9,0	36	0,00	0,10	0,04	0,17	0,1	0,7	7,0	0,05	0,4	1,0
2,5 % riebumo pienas	42	12	91	140	119	0,1	0,4	1,0	9,0	30	0,00	0,08	0,04	0,17	0,1	0,7	5,0	0,05	0,4	1,0
1 % riebumo pienas	45	12	97	141	120	0,1	0,37	1,0	12,5	20	0,00	0,05	0,04	0,17	0,1	1,1	5,0	0,05	0,4	1,0
Nugriebtas pienas	38	12	91	158	113	0,2	0,4	1,0	9,0	15	0,40	0,03	0,04	0,14	0,1	0,7	5,0	0,04	0,4	1,8
Ožkos pienas	38	13	129	177	159	0,1	0,33	1,0	4,0	62	0,20	0,10	0,04	0,14	0,3	0,8	1,0	0,05	0,1	1,0
35 % riebumo grietinėlė	47	6,0	51	79	67	0,1	0,27	1,0	5,3	250	0,16	0,89	0,03	0,15	0,1	0,6	4,0	0,04	0,4	1,0
20 % riebumo grietinėlė	37	10	71	116	99	0,1	0,27	0,0	9,0	150	0,10	0,52	0,03	0,13	0,1	0,6	4,0	0,0	0,4	0,0
10 % riebumo grietinėlė	41	11	79	128	109	0,1	0,3	1,0	9,0	74	0,10	0,15	0,03	0,14	0,1	0,6	4,0	0,04	0,4	0,0
30 % riebumo grietinė	32	9,0	62	101	86	0,1	0,23	1,0	7,0	249	0,20	0,51	0,02	0,11	0,1	0,5	4,0	0,03	0,4	0,0
25 % riebumo grietinė	34	10	67	108	93	0,1	0,25	1,0	7,0	200	0,20	0,60	0,03	0,12	0,1	0,6	4,0	0,03	0,4	0,0

Gaminys	Mineralinės medžiagos									Vitaminai										
	Na mg	Mg mg	P mg	K mg	Ca mg	Fe mg	Zn mg	Se ?g	J ?g	A (retinolio ekv.), ?g	D ?g	E (tokoferoli o ekv.) mg	B ₁ mg	B ₂ mg	PP mg	Niacino ekv, mg	Folio rūgštis ?g	B ₆ mg	B ₁₂ ?g	C mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
3,2 % riebumo kefyras	44	12	85	139	118	0,1	0,32	1,0	9,0	36	0,00	0,03	0,04	0,17	0,1	0,7	8,0	0,05	0,4	1,0
2,5 % riebumo kefyras	42	12	91	140	119	0,1	0,40	1,0	9,0	36	0,00	0,03	0,04	0,17	0,1	0,7	8,0	0,05	0,4	1,0
3,2 % riebumo rūgpienis	44	12	93	140	120	0,1	0,32	2,0	9,0	33	0,00	0,00	0,03	0,14	0,1	0,8	7,0	0,02	0,4	1,0
2,5 % riebumo rūgpienis	42	12	91	140	119	0,1	0,40	1,0	9,0	33	0,00	0,00	0,03	0,13	0,1	0,8	74,0	0,02	0,3	0,8
Pasukos	105	11	90	151	118	0,1	0,42	0,0	5,9	7	0,00	0,05	0,04	0,17	0,1	0,7	11	0,04	0,2	0,6
Išrūgos	45	1,0	40	129	68	0,1	0,05	1,0	8,0	4,0	0,00	0,0	0,05	0,14	0,1	0,2	2,0	0,04	0,0	0,0
18 % riebumo varškė	41	23	216	112	88	0,5	0,39	3,0	6,0	100	0,00	0,38	0,05	0,30	0,1	2,4	5,0	0,11	1,0	0,0
9 % riebumo varškė	40	9,0	216	104	88	0,2	0,95	3,0	6,0	80	0,00	0,17	0,03	0,36	0,1	3,1	5,0	0,10	1,0	0,0
5 % riebumo varškė	44	9,0	227	113	94	0,2	0,92	3,0	6,0	39	0,00	0,08	0,02	0,45	0,2	3,3	5,0	0,09	1,0	0,0
Liesa varškė	41	9,0	240	96	96	0,2	1,12	3,0	3,0	5,0	0,00	0,01	0,03	0,50	0,1	3,4	5,0	0,09	0,4	0,0
22 % riebumo varškės sūris	51	10	230	114	96	0,2	1,05	3,0	7,0	100	0,00	0,38	0,05	0,30	0,1	3,5	35,0	0,11	1,0	0,5
13 % riebumo varškės sūris	44	10	230	118	97	0,2	1,04	3,0	7,0	100	0,00	0,40	0,10	0,30	0,3	3,6	35,0	0,10	01, 0	0,5
Liesas varškės sūris	45	9,0	270	104	104	0,2	1,20	3,0	3,0	0,0	0,00	0,40	0,00	0,30	0,5	4,8	40,0	0,20	1,0	0,5
Sūris „Nemunas“	956	50	400	150	750	1,0	4,00	3,0	30,0	300	1,00	0,30	0,00	0,40	0,2	3,7	2,0	0,10	1,1	2,5
Šėtos sūris	780	50	560	110	1040	1,0	4,00	3,0	30,0	120	1,00	0,30	0,00	0,20	0,4	5,0	24,0	0,10	1,1	3,2
Kamemberas	890	18	310	108	386	0,5	2,74	6,0	12,0	232	0,26	0,54	0,04	0,49	1,0	5,9	60,0	0,25	1,0	0,0
Ementalis	528	57	620	95	941	1,1	4,21	3,0	40,0	389	0,00	0,35	0,04	0,43	0,1	6,3	4,0	0,07	1,0	1,0
Parmesanas	186 0	51	849	107	1295	1,0	3,20	3,0	40,0	253	0,60	0,70	0,04	0,40	0,2	9,7	8,0	0,10	2,0	0,0

Gaminys	Mineralinės medžiagos									Vitaminai										
	Na mg	Mg mg	P mg	K mg	Ca mg	Fe mg	Zn mg	Se ?g	J ?g	A (retinolio ekv.), ?g	D ?g	E (tokoferoli o ekv.) mg	B ₁ mg	B ₂ mg	PP mg	Niacino ekv, mg	Folio rūgštis ?g	B ₆ mg	B ₁₂ ?g	C mg
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Pieniniai ledai	51	17	101	148	136	0,1	0,32	1,0	9,0	20	0,02	0,11	0,03	0,16	0,1	0,7	5,0	0,07	0,3	0,4
Grietininiai ledai	50	22	107	158	140	0,1	0,32	1,0	43,0	60	0,02	0,30	0,03	0,20	0,1	0,7	5,0	0,07	0,3	0,6
Plombyras	50	21	114	162	159	0,2	0,32	1,0	43,0	60	0,02	0,30	0,03	0,20	0,1	0,7	5,0	0,07	0,3	0,6
82,5 % riebumo sviestas	14	3	25	17	21	0,1	0,23	1,0	1,5	814	1,23	2,40	0,0	0,10	0,1	0,1	3,0	0,0	0,0	0,3
<i>Eilutė neteko galios 2009-05- 27</i>																				

Priedo pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2008 m. birželio 4 d. įsakymu Nr. 3D-308

**IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS ŠVIEŽIŲ VAISIŲ, UOGŲ IR DARŽOVIŲ, TAIP PAT JŲ
PERDIRBTŲ PRODUKTŲ SPECIFIKACIJA**

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Išskirtinės kokybės šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, auginantiems ir (arba) perdirbantiems šviežius vaisius, uogas ir daržoves (toliau – vaisiai ir daržovės) pagal Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų pripažinimo taisykles, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 (Žin., 2007, Nr. 126-5142) (toliau – Taisyklės), bei įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

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

II. VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PIRMINĖS GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų (toliau – IKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Vaisių ir daržovių gamybos reikalavimai	IKP viso gamybos proceso metu turi būti atskirti nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų. Daržininkystės ūkiuose galima naudoti tik savo ūkyje išaugintą arba įsigytą sertifikuotą dauginamąją medžiagą.
3.3.	Gamybos vietos reikalavimai	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
3.4.	Vaisių ir daržovių tiekimas rinkai	Vaisiai ir daržovės rinkai turi būti tiekiami supakuoti (išskyrus atvejus, kai galutiniam vartotojui parduodami savo ūkyje išauginti vaisiai ir daržovės) ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus. Laikant bei vežant nesupakuotus IKP, jie turi būti laikomi atskirose patalpose ar jų sektoriuose, vežami atskirose transporto priemonėse ar talpyklose, kad būtų galima atskirti nuo įprastinės gamybos būdu pagamintų produktų.
3.5.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.6.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, ar organizuoti papildomus tyrimus.

Punkto pakeitimai:

4. Specialieji pirminės gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Atstumas iki taršos šaltinių	Ūkis, auginantis vaisius ir daržoves atvirajame grunte, turi būti ne arčiau kaip 1 km nuo gamyklų, sąvartynų sanitarinių apsaugos zonų.
4.1.2.	Atstumas nuo kelių	Jeigu tarp kelio ir augalų nėra ištisinių želdinių juostų, vaisiai ir daržovės atvirajame grunte auginami ne arčiau kaip: 50 m nuo magistralinių kelių; 10 m nuo krašto kelių.
4.1.3.	Atstumas nuo kaimyninių laukų	Atvira grunte vaisiai ir daržovės auginami ne arčiau kaip 5 m nuo kaimyninių laukų, kuriuose auginami kiti nei IKP ar ekologiniai produktai. Nurodyto pločio apsauginėse juostose privaloma laikytis specifikacijos reikalavimų. Apsauginėse juostose išauginta produkcija negali būti ženklinama bei tiekama rinkai kaip IKP.
4.1.4.	Substratų naudojimo reikalavimai	Substratams gaminti naudojamos natūralios medžiagos (durpės, kokoso plaušai). Šiltnamiuose gali būti naudojami mineraliniai substratai. Sterilizacijai naudojamos natūralios priemonės (garai, organinės rūgštys ir kt.), o sintetinės cheminės priemonės – tik išimtiniais atvejais, kai natūralios priemonės buvo naudotos (ir tai galima įrodyti dokumentais), bet buvo neveiksmingos.
4.1.5.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti genetiškai modifikuotus augalus, sėklas ir vegetatyvinę medžiagą.
4.1.6.	Atvežto dumblo ir komposto naudojimas	Vaisiams ir daržovėms tręšti ir kompostui gaminti negali būti naudojamas nutekamųjų vandenų dumblas. Jei į laukus atvežamas ne savame ūkyje pagamintas kompostas be lydimųjų dokumentų (atitikties deklaracijos), jame turi būti patikrintas sunkiųjų metalų, kuris turi būti bent 1/5 mažesnis, nei nustato Nuotėkų dumblo naudojimo tręšimui reikalavimai, patvirtinti Lietuvos Respublikos aplinkos ministro 2001 m. birželio 29 d. įsakymu Nr. 349 (Žin., 2001, Nr. 61-2196; 2005, Nr. 142-5135).
4.1.7.	Mikroelementinių trąšų naudojimas	Mikroelementinės trąšos gali būti naudojamos tik tais atvejais, kai vadovaujantis moksliskai pagrįstomis auginimo technologijomis ir (arba) laboratorinių tyrimų rezultatais įrodyta, kad dirvožemyje jų nepakanka.
4.1.8.	Apsaugos priemonės nuo ligų piktžolių	Dirvožemis dezinfekuojamas natūraliomis priemonėmis (auginant dezinfekcinių savybių turinčius augalus (pvz., rapsus) ir pan.). Antroje vegetacijos pusėje piktžolių naikinimas pasėliuose atliekamas mechaninėmis priemonėmis. Šiltnamiuose kovai su augalų ligomis ir kenkėjais naudojami natūralūs biopreparatai.
4.1.9.	Pesticidų naudojimas	Draudžiama vaisių ir daržovių apsaugai naudoti labai nuodingus (etiketėje ženklinamus „Labai toksiškas“ ir (arba) simboliu „T ⁺⁺ “) ir nuodingus (etiketėje ženklinamus „Toksiškas“ ir (arba) simboliu „T ⁺ “) pesticidus. Pesticidus, kurių sudėtyje yra tokios pat veikliosios medžiagos, galima naudoti ne dažniau kaip 2 kartus per vegetacijos periodą, išskyrus ekologiniuose ūkiuose nustatyta tvarka leidžiamus naudoti pesticidus.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.10.	Vaisių ir daržovių, kuriems buvo naudoti pesticidai, tiekimas rinkai	Vaisių ir daržovių apsaugai panaudojus pesticidus, nuimti derlių ir tiekti rinkai IKP galima tik praėjus ne mažiau kaip 1,5 karto ilgesniam laikotarpiui, nei pesticidų techninėje dokumentacijoje numatytas išlaukos laikotarpis, reikalingas jiems suskilti.
4.1.11.	Derliaus nokinimo ir sandėliavimo reikalavimai	Vaisiai ir daržovės gali būti laikomi kontroliuojamos atmosferos saugyklose. Negali būti naudojamos cheminės derliaus ilgaamžiškumo didinimo priemonės, išskyrus pakavimą naudojant apsauginę atmosferą (CO ₂ , O ₂ , N ₂) ir etileno dujas vaisiams ir daržovėms nokinti.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Šviežumo reikalavimai	Siekiant išsaugoti maistingumą, lapinės, ankstyvosios daržovės ir greitai gendantys vaisiai ir daržovės turi būti patiekti prekybos įmonėms (vietoms) ne vėliau kaip kitą parą po derliaus nuėmimo. Vaisiai ir daržovės, kurie yra laikomi saugyklose, prekybos įmonėms (vietoms) po prekinio paruošimo gali būti tiekiami tik neapvytę, šviežiai atrodantys.
4.2.2.	Vaisių ir daržovių laikymo sąlygos	Uogos, lapinės ryšulinės brandos daržovės (tai ankstyvos brandos daržovės ryšulėliais – vien lapija, lapija su šakniavaisiais, lapija su ropelėmis) po derliaus nuėmimo turi būti per 5 val. atvėsinamos iki jų laikymo temperatūros. Vaisiai ir daržovės turi būti laikomi tinkamose saugyklose, optimaliomis laikymo sąlygomis.
4.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.3.1.	Ūkio / įmonės teritorijos tvarkingumas	Laukų pakraščiai turi būti nušienauti bent 2 kartus per vegetacijos periodą. Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtą talpyklą. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.2.	Dirvožemio analizė	Kiekvienais metais prieš tręšiant vaisius ir daržoves nustatomas mineralinio azoto kiekis, esantis 0–60 cm dirvožemio sluoksnyje. Ne rečiau kaip kas penkerius metus visuose laukuose turi būti atlikta dirvožemio analizė, nustatant organinės medžiagos (humuso) kiekį, rūgštingumą, judriojo fosforo ir kalio kiekius. Analizei imamas ir tiriamas ne mažiau kaip vienas bandinys iš 15 ha ploto, 0 jei laukas mažesnis nei 15 ha – ne mažiau kaip vienas bandinys iš lauko.
4.3.3.	Tręšimo planas	Kiekvienais metais turi būti sudaromas tręšimo planas, apskaičiuojant kiekvienam laukui ar lauko daliai trąšų rūšis, formą, normą, tręšimo laiką ir būdą, neviršijant 140 kg/ha bendrojo azoto per metus. Šio plano turi būti laikomasi. Laukai, skirti daržovėms auginti, mėšlu arba srutomis tręšiami tik prieš sėją arba nuėmus derlių.
4.3.4.	Sėjomainos planavimas	Daržininkystės ūkyje laikantis kiekvienai rūšiai reikalingos fitosanitarinės pertraukos turi būti sudaryta sėjomaina ir jos laikomasi.
4.3.5.	Duomenų registravimas	Trąšų pirkimo ir naudojimo laikas, kiekiai turi būti registruojami ūkinės veiklos žurnale ir pagrįsti dokumentais.
4.3.6.	Bioįvairovės gausinimas	Ūkyje turi būti sudarytos palankios sąlygos bioįvairovei atliekant bent vieną šių darbų: įrengiant paukščiams po 4 inkilus 1 ha plote, veisiant bitinius vabzdžius, įrengiant jiems mažiausiai 4 veisyklas 1 ha plote, paliekant nenusausintas pelkutes, želdinant aplinką gyvatvorėmis.
4.3.7.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

III. ŠVIEŽIŲ VAISIŲ IR DARŽOVIŲ PERDIRBIMO REIKALAVIMAI

5. Bendrieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
5.1.	Žinios apie Taisykles	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su IKP gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
5.2.	Perdirbtų produktų gamybos reikalavimai	Perdirbti produktai gali būti ženklinami kaip IKP, jei gamyboje panaudota ne mažiau kaip 80 proc. pagal Taisykles sertifikuotų žaliavų. Tai turi būti įrodyta dokumentais.
5.3.	Gamybos vieta	Visi gamybos etapai turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, teritorijos ribos.
5.4.	Gamybos reikalavimai	Gamybos procesas turi vykti atskirai laiko ir (arba) vietos atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu gaminamų produktų.
5.5.	Žaliavų ir medžiagų naudojimo reikalavimai	Perdirbtų IKP gamyboje kaip sudedamąsias dalis draudžiama naudoti tos pačios rūšies sertifikuotą pagal Taisykles ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
5.6.	Įrenginių paruošimas	Jeigu IKP ir įprastiniai produktai gaminami tais pačiais įrenginiais, technologinės jų gamybos operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Siekiant išvengti IKP ir įprastinių produktų susimaišymo, prieš pradedant perdirbti IKP, įrenginius reikia išplauti 6.1.3 punkte nurodytu būdu arba išvalyti bent vienu ciklu IKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip IKP.
5.7.	Perdirbtų produktų sandėliavimas	IKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų – atskirose patalpose arba bent jau atskiruose patalpos sektoriuose
5.8.	Perdirbtų produktų tiekimas rinkai	Perdirbti produktai rinkai tiekiami uždaroje fasuotėse (išskyrus atvejus, kai galutiniam vartotojui parduodama savo ūkyje išauginta bei pagaminta produkcija) ir paženklinti pagal Taisyklių reikalavimus.
5.9.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus būtina atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
5.10.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, ar organizuoti papildomus tyrimus.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

6. Specialieji perdirbimo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Ivykdymo reikalavimai
6.1.	NATŪRALUMAS	
6.1.1.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Draudžiama naudoti žaliavas, gautas iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba jei jų sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
6.1.2.	Plovimo, dezinfekavimo reikalavimai	Patalpoms valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos medžiagos, nurodytos priede.
6.1.3.	Įrenginių plovimas	Įrenginiai plaunami karštu vandeniu ar garais su sąlyga, kad bus užtikrintas leidžiamas mikrobu užterštumo lygis. Esant būtinumui, leidžiama naudoti priede nurodytas medžiagas.
6.1.4.	Maisto priedų naudojimas	Negalima naudoti maisto priedų.
6.2.	MAISTINGUMAS	
6.2.1.	Perdirbtų produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti ne mažiau kaip 1,5 karto trumpesnis nei rinkoje esančių panašių produktų.
6.2.2.	Produktų perdirbimo procesų parinkimas	Vaisiams ir daržovėms perdirbti leidžiama naudoti mechaninius ir biocheminius procesus. Draudžiama vaisius ir daržoves apdoroti aukšto dažnio srovėmis.
6.2.3.	Perdirbtų produktų ekstrakcijos būdai	Ekstrakcija atliekama tik vandeniu, etanoliu, aliejumi, actu, anglies dioksidu, azotu arba natūraliomis rūgštimis.
6.2.4.	Perdirbtų produktų apdorojimo aukšta temperatūra būdai	Galima naudoti virimą vandenyje ar garinimą vandens garuose. Kepti ar virti riebaluose ar aliejuje IKP draudžiama.
6.2.5.	Sumažintas ar padidintas medžiagų ir energijos kiekis	Perdirbti IKP turi atitikti vieną ar keletą iš šių kriterijų (pasirinktinai), palyginti su įprastiniais:
6.2.5.1.	Energinė vertė	Sumažintas cukraus kiekis.
6.2.5.2.	Maistinės skaidulos	100 g turi būti ne mažiau kaip 6 g maistinių skaidulų.
6.2.5.3.	Perdirbto produkto biologinė vertė	Padidintas vitaminų kiekis įtraukiant į perdirbto produkto receptūrą šiuo požiūriu vertingus vaisius ir daržoves.
6.3.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
6.3.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
6.3.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.
6.3.3.	Augalinių atliekų naudojimas	Perdirbimo atliekos (luobelė, sėklos ir pan.) perdirbamos naudojant neatliekines technologijas, panaudojamos gyvulių pašarui arba kompostuojamos.

Punkto pakeitimai:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

Išskirtinės kokybės šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikacijos priedas

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

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

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

PATVIRTINTA

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro
2010 m. rugsėjo 22 d. įsakymu Nr. 3D-856

IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS DEDEKLIŲ VIŠTŲ KIAUŠINIŲ SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Išskirtinės kokybės dedeklių vištų kiaušinių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma ūkiams ir įmonėms, laikantiems dedekles vištas (toliau – vištos) ir tiekiantiems rinkai vištų kiaušinius (toliau – kiaušiniai) pagal Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų pripažinimo taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 (Žin., 2007, Nr. 126-5142) (toliau – Taisyklės), taip pat įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisyklės.

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

II. VIŠTŲ LAIKYMO REIKALAVIMAI

3. Bendrieji vištų laikymo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojami ejį kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisyklės	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų (toliau – IKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Lesalų gamybos reikalavimai	Įsigijami kombinuotieji vištų lesalai turi būti pagaminti pagal Išskirtinės kokybės kombinuotųjų pašarų specifikaciją. Tiek lesalų gamintojas, tiek jų pirkėjas turi tvarkyti lesalų pirkimo ir (arba) pardavimo apskaitą, kad būtų galima užtikrinti atsekamumą. Savo ūkyje gaminami pašarai turi atitikti Išskirtinės kokybės kombinuotųjų pašarų specifikacijos 3.3, 3.5, 4.1.1–4.1.3, 4.2.1 ir 4.2.2 punktų reikalavimus.
3.3.	Kiaušinių atsekamumas	Turi būti užtikrintas atsekamumas viso kiaušinių gamybos proceso metu. Paukščių auginimo ir laikymo duomenų informacijos žurnalai turi būti saugomi mažiausiai 3 metus.
3.4.	Tiekimo rinkai reikalavimai	Kaip išskirtinės kokybės kiaušinius galima tiekti rinkai, jei višta pagal šios specifikacijos reikalavimus buvo laikoma ne mažiau kaip 3 savaites. Kiaušiniai pagal bendruosius reikalavimus (2008 m. birželio 23 d. Komisijos reglamento (EB) Nr. 589/2008, kuriuo nustatomos išsamios Tarybos reglamento (EB) Nr. 1234/2007 įgyvendinimo taisyklės dėl prekybos kiaušiniais standartų (OL 2008 L 163, p. 6), su paskutiniais pakeitimais, padarytais 2010 m. birželio 24 d. Komisijos reglamentu (ES) Nr. 557/2010 (OL 2010 L 159, p. 13) surūšiuojami, paženklinami ir supakuojami per 6 dienas nuo padėjimo dienos. Iš lizdų kiaušiniai turi būti surenkami bent 2 kartus per dieną.
3.5.	Plovimo, dezinfekavimo ir	Patalpoms, aptvarams, inventoriui ar indams valyti ir dezinfekuoti, vabzdžiams bei kitiems kenkėjams naikinti gali būti naudojamos maisto tvarkymo įmonėse leidžiamos priemonės.

Nr.	Kontroliuojami eji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
	dezinsekavimo reikalavimai	
3.6.	Gyvūnų gerovės reikalavimai	Kraikas paukštidėje turi būti sausas, purus ir be plutos. Paukštidė turi būti ventiliuojama. Natūralus apšvietimas turi būti derinamas su dirbtiniu apšvietimu taip, kad dėsliosioms vištoms šviesos trukmė sudarytų ne mažiau kaip 16 valandų per dieną, numatant mažiausiai aštuonias valandas iš eilės be dirbtinio apšvietimo naktinio poilsio metu.
3.7.	Vištų laikymo reikalavimai	Visi gamybos etapai turi vykti tame pat regione. Regiono plotas negali būti didesnis kaip šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos. Išskirtinės kokybės kiaušinius dedančios vištos ir jų kiaušiniai turi būti atskirti vietas ir (arba) laiko atžvilgiu nuo įprastinės gamybos būdu auginamų vištų ir jų kiaušinių. Laikant vištas tvarte, turi būti sudarytos sąlygos joms pasikapstyti smėlyje ir palesti žvyro.
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti savikontrolę dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji vištų laikymo reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojami eji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUM AS	
4.1.	Ūkininkavimo būdai	Vištos turi būti laikomos Reglamento (EB) Nr. 589/2008 II priedo 1 punkte apibrėžtomis sąlygomis. Žiemos metu arba jei taikomi kiti laisvo paukščių laikymo, įskaitant veterinarinius, apribojimai, vištos turi būti laikomos Reglamento (EB) Nr. 589/2008 II priedo 2 punkte apibrėžtomis sąlygomis.
4.1.2.	Vištų gydymas veterinariniais vaistais	Profilaktikos ir gydymo tikslais leidžiama naudoti tik veterinarinius vaistus pagal veterinarijos gydytojo receptą. Po vištų gydymo veterinariniais vaistais išlauka turi būti dvigubai ilgesnė už nustatytąją tam preparatui.
4.1.3.	Vaistinių lesalų naudojimas	Vaistiniai lesalai gali būti pagaminti tik Valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos patvirtintose įmonėse ir naudojami pagal veterinarijos gydytojo receptą.
4.2.	MAISTINGU MAS	
4.2.1.	Lesalų sudėties reikalavimai	Lesale turi būti ne mažiau kaip 70 proc. grūdų ir jų kilmės produktų.

Nr.	Kontroliuojami eji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
		Vištų lesalas pasirinktinai praturtinamas bent vienu iš komponentų: selenu, jodu, chromu, vitaminu E, rapsų aliejumi, šaltalankių išspaudomis arba vaistiniais augalais, žuvų taukais, žuvų miltais, linų sėmenimis, kukurūzų gliutenu, liucernos žolės miltais, tageta, spirulina arba jūros dumbliais.
4.2.2.	Baltymo kokybės ir trynio spalvos reikalavimai	Kiaušinių kokybės įvertinimas Hafo vienetais turi būti ne žemesnis kaip 75. Trynio spalvos intensyvumas turi būti nuo 5 iki 11 padalos DSM spalvų paletėje.
4.2.3.	Tinkamumo vartoti terminas	Ant pakuotės nurodomas tinkamumo vartoti terminas turi būti ne ilgesnis kaip 23 dienos po kiaušinių padėjimo.
4.3. APLINKOS TAUSOJIMAS		
4.3.2.	Ūkio / įmonės teritorijos tvarkingumas	Šiukšlės turi būti surenkamos į uždengtas talpyklas. Technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.3.3.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti perduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Papildyta priedu:

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

PATVIRTINTA
Lietuvos Respublikos žemės ūkio
ministro 2011 m. kovo 18 d.
įsakymu Nr. 3D-210

IŠSKIRTINĖS KOKYBĖS CUKRINĖS KONDITERIJOS IR ŠOKOLADO GAMINIŲ SPECIFIKACIJA

I. BENDROSIOS NUOSTATOS

1. Išskirtinės kokybės cukrinės konditerijos ir šokolado gaminių specifikacijos (toliau – specifikacija) reikalavimai taikomi cukrinės konditerijos ir (arba) šokolado gaminams, gaminamiems panaudojant išskirtinės kokybės vaisius, uogas, daržoves, medų ar jų produktus (toliau – produktai), sertifikuojamiems pagal Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų pripažinimo taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2007 m. lapkričio 29 d. įsakymu Nr. 3D-524 (Žin., 2007, Nr. 126-5142) (toliau – Taisyklės).

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

II. CUKRINĖS KONDITERIJOS IR ŠOKOLADO GAMINIŲ GAMYBOS REIKALAVIMAI

3. Bendrieji produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
3.1.	Žinios apie Taisyklės	Darbuotojai, tiesiogiai susiję su Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų (toliau – IKP) gamyba, turi būti pasirašytinai susipažinę su Taisyklėmis.
3.2.	Žaliavos naudojimo reikalavimai	Produktų gamyboje naudojamos pagal Taisyklės sertifikuotos uogos, vaisiai ir daržovės ir tai turi būti įrodyta dokumentais. Šokolade kakavos sviestas negali būti pakeistas kitais augaliniais riebalais. Draudžiama naudoti kaip sudedamąsias dalis tos pačios rūšies sertifikuotą pagal Taisyklės ir įprastinės gamybos būdu pagamintą žaliavą.
3.3.	Gamybos vietos reikalavimai	Visi produktų gamybos etapai, išskyrus šokoladą, turi vykti tame pačiame regione. Regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos.
3.4.	Atsekamumas	Turi būti užtikrintas produktų atsekamumas visuose gamybos etapuose.
3.5.	Įrenginių paruošimo reikalavimai	Jeigu IKP ir įprastiniai produktai perdirbami tais pačiais įrenginiais, technologinės operacijos turi būti atliekamos skirtingu laiku. Prieš pradedant perdirbti IKP, įrenginius reikia išplauti 4.1.3 punkte nurodytu būdu arba išvalyti bent vienu ciklu IKP skirtos žaliavos, tačiau iš šios žaliavos pagaminta produkcija negali būti ženklinama kaip IKP.
3.6.	Produktų sandėliavimas	IKP turi būti laikomi atskirai nuo įprastinių produktų, atskirose patalpose arba atskirame patalpos sektoriuje,

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
		tvarkoma jų apskaita.
3.7.	Produktų tiekimas rinkai	Produktai rinkai patiekiami sufasuoti uždaroje fasuotėse ir paženklinėti pagal Taisyklių reikalavimus.
3.8.	Vidaus auditas	Ne rečiau kaip 2 kartus per metus reikia atlikti vidaus auditą dėl Taisyklių reikalavimų laikymosi.
3.9.	Privalomųjų reikalavimų laikymasis	Jeigu abejojama dėl reikalavimų, privalomų pagal teisės aktus, laikymosi, sertifikavimo įstaiga gali kreiptis į šių reikalavimų kontrolę atliekančias įstaigas, prašydama atlikti patikrinimą, arba organizuoti papildomus tyrimus.

4. Specialieji produktų gamybos reikalavimai:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.1.	NATŪRALUMAS	
4.1.1.	Gamybai naudojamos sudedamosios dalys ir maisto priedai	Produktai turi būti gaminami pagal sertifikavimo įstaigai pateiktą receptūrą. Nepažeidžiant 3.2 punkto reikalavimų, gamybai gali būti naudojamos tik natūralios, vietinės gamybos sudedamosios dalys, išskyrus atvejus, kai jos neauginamos ar negaminamos regione (regiono plotas negali būti didesnis nei šalies, kurioje jis yra, administracinės ribos). Apdoroti bei perdirbti vaisiai, uogos ar daržovės, naudojami įdarų ar produktų gamybai, turi būti sertifikuoti pagal Išskirtinės kokybės šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikacijos reikalavimus. Jei naudojami maisto priedai, jie turi būti tik natūralios kilmės ir tai pagrindžiama dokumentais.
4.1.2.	Genetiškai modifikuotų organizmų naudojimas	Negalima naudoti žaliavų, gautų iš genetiškai modifikuotų organizmų, arba kurių sudėtyje yra genetiškai modifikuotų organizmų.
4.1.3.	Įrenginių valymo reikalavimai	Patalpoms, įrenginiams valyti ir dezinfekuoti gali būti naudojamos tik specifikacijos priede išvardytos medžiagos.
4.2.	MAISTINGUMAS	
4.2.1.	Produktų tinkamumo vartoti terminas	Tinkamumo vartoti terminas turi būti bent 1/5 trumpesnis nei įprastinėmis sąlygomis pagamintų tos grupės produktų.
4.2.2.	Gamybos procesų parinkimas	Produktams gaminti leidžiama naudoti mechaninius, fizikinius ir biocheminius procesus. Draudžiama perdirbtą produktą apdoroti jonizuojančiais spinduliais, aukšto dažnio srovėmis ir naudoti cheminius apdorojimo būdus.
4.2.3.	Sumažinta energinė vertė ir/ar padidintas biologiškai vertingų medžiagų kiekis	IKP turi atitikti vieną ar keletą iš šių kriterijų (pasirinktinai), palyginti su įprastiniais produktais, ir būtina pateikti tai įrodančius dokumentus:

Nr.	Kontroliuojamieji kriterijai	Įvykdymo reikalavimai
4.2.3.1.	Medaus naudojimas	Produktų gamyboje naudojama ne mažiau kaip 5 proc. IKP medaus, skaičiuojant nuo produktų masės.
4.2.3.2.	Aromatinių augalų ir jų ekstraktų naudojimas	Aromatui suteikti naudojami aromatiniai augalai (džiovinti ar kitaip perdirbti) ar jų ekstraktai. Aromatinių augalų auginimas, jų apdorojimas bei perdirbimas, taip pat ir ekstraktų gamyba turi būti atliekami pagal Išskirtinės kokybės šviežių vaisių, uogų ir daržovių, taip pat jų perdirbtų produktų specifikacijos reikalavimus.
4.2.3.3.	Produkto biologinė vertė	Produktų gamyboje naudojami vaisiai ir daržovės bei aromatiniai augalai (pvz., aktinidijos, šaltalankiai, braškės, juodieji serbentai, moliūgai ir pan.) ar iš jų išgauti komponentai (pvz., antocianinai, likopenas ir pan.), kuriuose gausu vitaminų ir (arba) antioksidantų.
4.2.3.4.	Įdarų gamyba	Įdarai gaminami liofilizuojant žaliavas, tuo išsaugant natūralumą, biologiškai aktyvias medžiagas bei specifinę tekstūrą.
4.3.	Ženklavimo reikalavimai	Privalomas produkto ženklinimas, nurodant maistingumą.
4.4.	APLINKOS TAUSOJIMAS	
4.4.1.	Įmonės teritorijos tvarkingumas	Teritorija turi būti švari, sutvarkyta, šiukšlės turi būti uždaroje talpyklose, technika ir įrankiai turi būti laikomi tvarkingai.
4.4.2.	Atliekų tvarkymas	Biologiškai nesuyrančios gamybinės atliekos (polietileno plėvelės, plastikiniai indai ir kitos pakavimo medžiagos) turi būti atiduodamos perdirbti ar sunaikinti ir tai įrodoma dokumentais.

Papildyta priedu:

Nr. [3D-210](#), 2011-03-18, Žin., 2011, Nr. 35-1659 (2011-03-24), i. k. 1112330ISAK003D-210

Išskirtinės kokybės cukrinės konditerijos
ir šokolado gaminių specifikacijos
priedas

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

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

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

Papildyta priedu:

Nr. [3D-210](#), 2011-03-18, Žin., 2011, Nr. 35-1659 (2011-03-24), i. k. 1112330ISAK003D-210

Pakeitimai:

1.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-362](#), 2009-05-19, Žin., 2009, Nr. 61-2446 (2009-05-26), i. k. 1092330ISAK003D-362

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 "Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų" pakeitimo

2.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-856](#), 2010-09-22, Žin., 2010, Nr. 113-5781 (2010-09-25), i. k. 1102330ISAK003D-856

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 "Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų" pakeitimo

3.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-210](#), 2011-03-18, Žin., 2011, Nr. 35-1659 (2011-03-24), i. k. 1112330ISAK003D-210

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 "Dėl Išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų" pakeitimo

4.

Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministerija, Įsakymas

Nr. [3D-714](#), 2011-09-27, Žin., 2011, Nr. 118-5587 (2011-09-30), i. k. 1112330ISAK003D-714

Dėl žemės ūkio ministro 2008 m. birželio 4 d. įsakymo Nr. 3D-308 "Dėl išskirtinės kokybės žemės ūkio ir maisto produktų specifikacijų" pakeitimo