

PIENA PRODUKTI, SALIKTIE PIENA PRODUKTI UN PIENA PĀRSTRĀDES PRODUKTI (KLASIFIKĀCIJAS, KVALITĀTES UN MARĶĒŠANAS PRASĪBAS)

TVĒRUMS

Noteikumi nosaka klasifikācijas, kvalitātes un marķēšanas prasības piena produktiem, saliktiem piena produktiem un piena pārstrādes produktiem

LATVIJAS NOTEIKUMI

Ministru kabineta 2011. gada 1. februāra noteikumi Nr. 97 "[Noteikumi par klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasībām piena produktiem un saliktiem piena produktiem](#)"

IEPRIEKŠĒJA ATĻAUJA

Nav nepieciešama

KONTAKTINFORMĀCIJA

PAR NOTEIKUMIEM ATBILDĪGĀ IESTĀDE

Zemkopības ministrija

Mājas lapa: www.zm.gov.lv

Tālrunis: +37167027305

TIRGUS UZRAUDZĪBAS IESTĀDE

Pārtikas un veterinārais dienests

Mājas lapa: www.pvd.gov.lv

Tālrunis: + 371 67095230

E-pasts: pvd@pvd.gov.lv

GALVENĀS PRASĪBAS TIRGUS DALĪBNIEKIEM

Piena produktu klasifikācija un kvalitātes rādītāji noteikti noteikumu pielikumā.

Lai nepieļautu patērētāju maldināšanu, ir noteiktas marķēšanas prasības saliktiem piena produktiem vai pārstrādātiem piena produktiem, kuriem ir pievienoti citi pārtikas produkti vai sastāvdaļas, neatkarīgi no tā, vai tie ir gabaliņveidīgi, vai arī kāda cita pārtikas produkta aromatizētājs. Turklāt prasības ir noteiktas siera un citu īpašu piena produktu un pārstrādātu piena produktu marķēšanai.

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

- atjaunotiem un rekombinētiem piena produktiem;
- saldajam krējumam;

- skābajam krējumam.

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

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

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

Siera marķējumā papildus var norādīt šādu informāciju:

- siera nogatavināšanas veids;
- siera veids atkarībā no beztauku daļas mitruma satura (piemēram, ciets, mīksts);
- siera veids atkarībā no tauku procentuālā satura sausnā (piemēram, trekns, liess);
- tauku saturs siera sausnā procentos "...% tauku sausnā".