

# SVAIGPIENS SIERA RAŽOŠANAI (KVALITĀTES ATBILSTĪBAS NOVĒRTĒŠANAS PRASĪBAS)

## TVĒRUMS

Higiēnas prasības svaigpiena aprītei

## LATVIJAS NOTEIKUMI

Ministru kabineta 2010. gada 30. marta noteikumi Nr. 319 "[Noteikumi par kvalitātes prasībām svaigpienam, kas paredzēts siera ražošanai ar nogatavināšanas laiku vismaz 60 dienas](#)"

## IEPRIEKŠĒJA ATĻAUJA

Tirgus dalībnieks, uzsākot siera ražošanu vai siera ražošanai paredzētā svaigpiena savākšanu, paziņo par to Pārtikas un veterinārajam dienestam

## KONTAKTINFORMĀCIJA

### PAR NOTEIKUMIEM ATBILDĪGĀ IESTĀDE

Zemkopības ministrija

Mājas lapa: [www.zm.gov.lv](http://www.zm.gov.lv)

Tālrunis: +371 67027010

### TIRGUS UZRAUDZĪBAS IESTĀDE

Pārtikas un veterinārais dienests

Mājas lapa: [www.pvd.gov.lv](http://www.pvd.gov.lv)

Tālrunis: + 371 67095230

E-pasts: [pvd@pvd.gov.lv](mailto:pvd@pvd.gov.lv)

## GALVENĀS PRASĪBAS TIRGUS DALĪBNIEMIEM

Noteikumi nosaka kvalitātes prasības svaigpienam, kas paredzēts siera ražošanai ar nogatavināšanas laiku vismaz 60 dienas, un procedūru svaigpiena atbilstības kvalitātes prasībām novērtēšanai.

Svaigpienu siera ražošanai izmanto, ja:

- tas ir baltā krāsā;
- tam ir svaigpienam raksturīga smarža un garša, bez jebkādas citas piegaršas un smaržas;
- tas ir šķidrums, ar viendabīgu konsistenci, bez pārslām, gļotām, mehāniskiem vai citiem piemaisījumiem.

Siera ražošanai izmanto svaigpienu, kurā nav konstatēta inhibitoru klātbūtne un kurā:

- baktēriju kopskaits 30 °C temperatūrā vienā mililitrā piena (vidējais ģeometriskais lielums, kas iegūts divu mēnešu periodā, kura laikā ņemti vismaz divi paraugi mēnesī) neatbilst

regulas Nr. 853/2004 III pielikuma IX sadaļas I nodaļas III daļas 3.punktā norādītajam daudzumam;

- somatisko šūnu kopskaits vienā mililitrā piena (vidējais ģeometriskais lielums, kas iegūts triju mēnešu periodā, kura laikā ņemts vismaz viens paraugs mēnesī) neatbilst regulas Nr. 853/2004 III pielikuma IX sadaļas I nodaļas III daļas 3.punktā norādītajam daudzumam.