

Spēkā no 01.05.2004  
Spēkā esošs



Publicēts: Vēstnesis, 19.09.2003, nr. 129  
Publicēts: ZIŅOTĀJS, 11.12.2003, nr. 23

LATVIJAS REPUBLIKAS MINISTRU KABINETS

16.09.2003

Noteikumi nr. 521

Rīgā

**Klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasības piena produktiem, saliktiem piena produktiem un  
piena produktu izstrādājumiem**

---

Grozījumi: MK 05.10.2004. not. nr.834 (L.V., 8.okt., nr.160;  
Ziņotājs, 2004, nr.22)  
MK 05.04.2005. not. nr.235 (L.V., 8.apr., nr.56;  
Ziņotājs, 2005, nr.12)  
MK 10.03.2008. not. nr.163 (L.V., 13.marts, nr.41;  
Ziņotājs, 2008, nr.10)  
MK 09.12.2008. not. nr.1003 (L.V., 16.dec., nr.195)

---

(prot. Nr.49 11.§)

Izdoti saskaņā ar  
Pārtikas aprites uzraudzības likuma  
4.panta ceturto daļu un  
13.panta trešo daļu

## I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasības šādu produktu aprītei:

1.1. piena produktiem – produktiem, kas iegūti no termiski apstrādāta piena vai no termiski neapstrādāta piena, kuram ražošanas procesā pievienotas tikai pārtikas piedevas un citi tehnoloģiskie palīgglīdzekļi (1.pielikums). Piena produktos neviena piena sastāvdaļa daļēji vai pilnīgi nav aizvietota ar kādu citu sastāvdaļu;

1.2. saliktiem piena produktiem – produktiem, kuros piena, piena produktu vai piena sastāvdaļu saturs nav mazāks par 51 % un neviena piena sastāvdaļa nav daļēji vai pilnīgi aizvietota ar kādu citu sastāvdaļu. Ražošanas procesā saliktiem piena produktiem bez pārtikas piedevām un citiem nepieciešamajiem tehnoloģiskajiem palīgglīdzekļiem var papildus pievienot citus pārtikas produktus un sastāvdaļas;

1.3. piena produktu izstrādājumiem – produktiem, kurus ražo no piena un kuriem ražošanas procesā pievienoti citi pārtikas produkti un sastāvdaļas, kas daļēji aizvieto piena sastāvdaļas (piemēram, augu eļļa).

(Ar grozījumiem, kas izdarīti ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834 un MK 10.03.2008. noteikumiem nr.163)

1.<sup>1</sup> Noteikumi neattiecas uz:

1.<sup>1</sup> 1. dzeramo pienu un piena tauku produktiem, kuriem prasības noteiktas Padomes 2007.gada 22.oktobra Regulā (EK) Nr.1234/2007, ar ko izveido lauksaimniecības tirgu kopīgu organizāciju un paredz īpašus noteikumus dažiem lauksaimniecības produktiem (Vienotā TKO regula);

1.<sup>1</sup> 2. dehidrētajiem piena produktiem, kuriem prasības noteiktas normatīvajos aktos par klasifikācijas, kvalitātes un marķējuma prasībām dehidrētajiem piena produktiem;

1.<sup>1</sup> 3. pārtikas kazeīniem un kazeinātiem, kuriem prasības noteiktas normatīvajos aktos par kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasībām pārtikas kazeīniem un kazeinātiem.

(MK 09.12.2008. noteikumu nr.1003 redakcijā)

2. Pārtikas un veterinārais dienests veic valsts uzraudzību un kontroli, kā arī saskaņā ar valsts uzraudzības programmu ņem laboratoriskos paraugus un novērtē piena produktu, saliktu piena produktu un piena produktu izstrādājumu atbilstību šajos noteikumos noteiktajām prasībām.

## II. Tirdzniecības nosaukuma veidošana

3. Ja saliktiem piena produktiem vai piena produktu izstrādājumiem papildus pievieno citas pārtikas sastāvdaļas (piemēram, augļus, augļu biezeni, augļu džemu, augļu mīkstumu, augļu sīrupu, augļu sulu, dārzeņus, medu, šokolādi, kakao, riekstus, kafiju, garšvielas), tirdzniecības nosaukumā vai blakus tirdzniecības nosaukumam ir norāde "Ar X un Y", kur X un Y – pievienotās pārtikas sastāvdaļas proporciju dilstošā secībā.

*(MK 05.10.2004. noteikumu nr.834 redakcijā)*

4. *(Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834).*

5. Ja saliktiem piena produktiem vai piena produktu izstrādājumiem pievieno tikai aromatizētājus, tad tirdzniecības nosaukumā ir norāde "Ar X aromatizētāju", kur X – pievienotā aromatizētāja nosaukums.

5.<sup>1</sup> Šo noteikumu 1.pielikumā minētie produktu tirdzniecības nosaukumi ir lietojami tikai piena produktiem un saliktiem piena produktiem.

*(MK 10.03.2008. noteikumu nr.163 redakcijā)*

5.<sup>2</sup> Piena produktu izstrādājumu tirdzniecības nosaukumu veido, attiecīgajam piena produkta tirdzniecības nosaukumam pievienojot vārdu "izstrādājums".

*(MK 10.03.2008. noteikumu nr.163 redakcijā)*

6. Tirdzniecības nosaukumā piena tauku procentuālo saturu norāda:

6.1. atjaunotiem un rekombinētiem piena produktiem;

6.2. saldajam krējumam;

6.3. skābajam krējumam.

*(MK 05.10.2004. noteikumu nr.834 redakcijā ar grozījumiem, kas izdarīti ar MK 10.03.2008. noteikumiem nr.163)*

7. *(Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834).*

8. Piena produktu izstrādājumu tirdzniecības nosaukumā vai marķējumā ietver norādi vai informāciju par produktu, vai produkta aprakstu, kas ļauj noteikt produkta veidu un identificēt to.

*(Ar grozījumiem, kas izdarīti ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834)*

9. Ja piena produktus, saliktus piena produktus vai piena produktu izstrādājumus ražo no sūkalām, tirdzniecības nosaukumā vai marķējumā ir norāde "Sūkalu" vai "Iegūts no sūkalām".

*(Ar grozījumiem, kas izdarīti ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834)*

10. Ja piena produktus, saliktus piena produktus vai piena produktu izstrādājumus neražo no govju piena, tirdzniecības nosaukumā vai marķējumā ir norāde par to, kāda dzīvnieka piens ir izmantots.

*(Ar grozījumiem, kas izdarīti ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834)*

11. Ja piena produktus, saliktus piena produktus vai piena produktu izstrādājumus ražo no termiski neapstrādāta piena (svaigpiena), kā arī ja minētie produkti ražošanas procesā netiek termiski, fizikāli vai ķīmiski apstrādāti, marķējumā ir norāde "Ražots no svaigpiena".

*(MK 10.03.2008. noteikumu nr.163 redakcijā)*

12. (Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834).

### III. Marķēšanas prasības

13. Piena produktus, saliktus piena produktus un piena produktu izstrādājumus marķē normatīvajos aktos par pārtikas preču marķēšanu noteiktajā kārtībā.

13.<sup>1</sup> Atjaunotu vai rekombinētu piena produktu ražošanā izmantotās izejvielas norāda marķējumā sastāvdaļu sarakstā.

(MK 09.12.2008. noteikumu nr.1003 redakcijā)

14. (Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834).

15. Ja piena produktu izstrādājumiem ir pievienoti augu tauki, kas daļēji vai pilnīgi aizstāj piena taukus, marķējumā ir norāde "Ar augu taukiem".

16. (Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834).

17. (Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834).

18. (Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834).

### IV. Noslēguma jautājumi

19. Piena un piena ar samazinātu tauku saturu tirdzniecība ir atļauta tikai vietējā tirgū un trešajās valstīs līdz 2009.gada 30.aprīlim, ja:

19.1. piena tauku saturs pienā ir mazāks par 3,5 %;

19.2. piena tauku saturs pienā ar samazinātu tauku saturu ir mazāks par 1,5 % vai lielāks par 1,8 %.

(MK 10.03.2008. noteikumu nr.163 redakcijā)

20. (Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834).

21. Līdz 2004.gada 1.maijam marķēto piena produktu, salikto piena produktu un piena produktu izstrādājumu tirdzniecība, kas atbilst Ministru kabineta 2001.gada 20.novembra noteikumiem Nr.491 "Piena, apstrādāta piena un piena produktu aprites noteikumi", atļauta līdz to pilnīgai realizācijai.

(Ar grozījumiem, kas izdarīti ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834)

22. (Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834).

23. Noteikumi stājas spēkā ar 2004.gada 1.maiju.

Ministru prezidents

E.Repše

Zemkopības ministrs

M.Roze

### Piena produktu klasifikācija un kvalitātes rādītāji

Nr. p.k.	Tirdzniecības nosaukums	Produkta apraksts	Kvalitātes rādītāji, %		
			piena tauki	mitruma saturs	beztauku sausna
1	2	3	4	5	6
1.		(Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834)			
2.	Atjaunoti un rekombinēti piena produkti				
2.1.	atjaunots "X", kur "X" – piena produkta nosaukums	piena produkts, kas iegūts, sausiem un iebiezinātiem piena produktiem pievienojot noteiktu ūdens daudzumu, lai atjaunotu nepieciešamo ūdens un sausnas attiecību			
2.2.	rekombinēts "X", kur "X" – piena produkta nosaukums	piena produkts, kas iegūts, kombinējot dažādās attiecībās piena taukus un piena beztauku sausnu, pievienojot vai nepievienojot ūdeni, lai atjaunotu nepieciešamo tauku un beztauku sausnas, kā arī ūdens un sausnas attiecību			
3.	Saldais krējums	Termiski apstrādāts piena produkts emulsijas "ūdens-tauki" veidā, kas iegūts, atseparējot piena beztauku daļu	10–45		
4.		(Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834)			
5.	Koncentrētie piena tauku produkti	Piena tauku produkti, kas iegūti no piena, krējuma vai sviesta tādā procesā, kad gandrīz pilnīgi tiek atdalīts ūdens un beztauku sausna			
5.1.	bezūdens piena tauki	koncentrēts piena tauku produkts, kas tiek iegūts no krējuma	ne mazāk par 99,8	0,1	
5.2.	bezūdens sviesta eļļa	koncentrēts piena tauku produkts, kas tiek iegūts no sviesta	ne mazāk par 99,8	0,1	
5.3.	piena tauki	koncentrēts piena tauku produkts, kas tiek iegūts no krējuma	ne mazāk par 99,6		
5.4.	sviesta eļļa	koncentrēts piena tauku produkts, kas tiek iegūts no sviesta	ne mazāk par 99,6		
5.5.	kausēts sviests vai <i>Ghee</i>	koncentrēts piena tauku produkts ar izteiktu garšu, smaržu, krāsu un konsistenci	ne mazāk par 99,6		

6.	Raudzētie piena produkti	<p>Piena produkti, kas atbilst šādām pazīmēm:</p> <p>a) gatavoti no piena vai piena produktiem, pievienojot baktēriju ieraugu, kas izraisa piena vai no piena iegūtu produktu sarecēšanu un pH izmaiņas; ja nepieciešams, pievieno vajadzīgās pārtikas piedevas;</p> <p>b) ir gatavoti no termiski apstrādāta piena vai piena produktiem, homogenizēti vai nehomogenizēti;</p> <p>c) skābums izteikts kā pienskābe, un tas nav mazāks par 0,6 %;</p> <p>d) tiem var pievienot citus, bet ne piena pārtikas produktus (piemēram, garšvielas, augļus, dārzeņus, sulas, graudaugus, medu, šokolādi, cukuru);</p> <p>e) viens grams produkta satur:</p> <p>ne mazāk par <math>10^7</math> pienskābes baktēriju;</p> <p>ne mazāk par <math>10^4</math> rauga – kumisā un kefirā;</p> <p>ne mazāk par <math>10^6</math> bifidobaktēriju, ja produkta ražošanas procesā pievienots bifidobaktēriju ieraugs</p>			
6.1.	skābais krējums	termiski apstrādāts piena produkts emulsijas "ūdens–tauki" veidā, kas iegūts, atseparējot piena beztauku daļu un pievienojot ieraugu, kas sastāv no vienas vai vairākām pienskābes baktēriju sugām	ne mazāk par 10		
6.2.	acidofilais piens	raudzēts piena dzēriens, kura ieraugs sastāv no <i>Lactobacillus acidophilus</i>			
6.3.	kefīrs	skābpiena dzēriens ar izjauktu vai neizjauktu recekli, kura ieraugs sastāv no pienskābes baktērijām, etiķskābes baktērijām un rauga			
6.4.	vājpiena kefīrs	skābpiena dzēriens ar izjauktu vai neizjauktu recekli, kura ieraugs sastāv no pienskābes baktērijām, etiķskābes baktērijām un rauga	ne vairāk par 0,5		
6.5.	kumiss	raudzēts ķēves piena produkts, kura ieraugs sastāv no <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> un <i>Kluyveromyces marxianus</i>			
6.6.	rūgušpiens	raudzēts piena produkts ar neizjauktu recekli, kura ieraugs sastāv no vienas vai vairākām pienskābes baktēriju sugām			
6.7.	jogurts	raudzēts piena produkts ar izjauktu vai neizjauktu recekli un paaugstinātu sausas saturu, kura ražošanā izmanto ieraugu, kas sastāv no <i>Streptococcus thermophilus</i> un <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> noteiktās attiecībās			ne mazāk par 8,2
6.8.	vājpiena jogurts	raudzēts piena produkts ar izjauktu vai neizjauktu recekli un paaugstinātu sausas saturu, kura ražošanā izmanto ieraugu, kas	ne vairāk par 0,5		ne mazāk par 8,2

		sastāv no <i>Streptococcus thermophilus</i> un <i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> noteiktās attiecībās			
6.9.	paniņas	sviesta ražošanas blakusprodukts, var būt raudzēts un neraudzēts			
6.10.	sūkalas	siera, biezpiena vai kazeīna ražošanas blakusprodukts, var būt arī neraudzēts			
6.11.	rjaženka	raudzēts piena produkts ar izjauktu recekli, kas iegūts, augstā temperatūrā ilgstoši raudzējot karsētu pienu vai vājpienu ar mezofilo un/vai termofilo pienskābes baktēriju ieraugu			
6.12.	"Y" ar bifidobaktērijām vai Bifido"Y", kur Y – raudzēts piena produkts	raudzēts piena produkts, kura ieraugs sastāv no <i>Bifidobacterium</i> un citām pienskābes baktērijām			
6.13.	termizēts "Y", kur Y – raudzēts piena produkts	piena produkts, kuru pēc raudzēšanas pakļauj termiskai apstrādei, produktā iznīcinot dzīvotspējīgos mikroorganismus			
7.	Siers un biezpiens	Piena produkts, kas iegūts, sarecinot vājpienu, pienu ar zemu tauku saturu, pienu, krējumu, sūkalu krējumu vai paniņas, vai šo produktu maisījumu fermentu vai citu piemērotu koagulantu iedarbības rezultātā un daļēji novadot recināšanas rezultātā radušās sūkalas			
7.1.	pilnpiena biezpiens	piena produkts, kura ražošanā izmantots mezofilo pienskābo baktēriju ieraugs, pievienojot vai nepievienojot papildu recināšanas fermentu preparātus	ne mazāk par 9	65–73	
7.2.	biezpiens	piena produkts, kura ražošanā izmantots mezofilo pienskābo baktēriju ieraugs, pievienojot vai nepievienojot papildu recināšanas fermentu preparātus		ne vairāk par 75	
7.3.	vājpiena biezpiens	piena produkts, kura ražošanā izmantots mezofilo pienskābo baktēriju ieraugs, pievienojot vai nepievienojot papildu recināšanas fermentu preparātus	ne vairāk par 0,5	ne vairāk par 80	
7.4.	mājas siers	piena produkts, kas iegūts no vājpiena un kuram siera graudu lielums ir 3–12 mm	ne vairāk par 0,5	ne vairāk par 80	
7.5.	mājas siers ar krējumu	piena produkts, kas iegūts no vājpiena un kura siera graudiem pievienots saldaiss krējums	ne mazāk par 4	ne vairāk par 80	
7.6.	siers	produkts, kas atbilst šādām pazīmēm: a) siera sausnas tauku saturs ir: sieram ar augstu tauku saturu – augstāks par 60 %; treknam sieram – 45–60 %; vidēji treknam sieram (sieram ar pazeminātu tauku saturu) – 25–45 %;			

		<p>sieram ar zemu tauku saturu – 10–25 %;  liesam sieram – zemāks par 10 %;</p> <p>b) siera beztauku daļas mitrums ir:  ļoti cietam sieram – mazāks par 51 %;  cietam sieram – 49–56 %;  puscietam vai pusmīkstum sieram – 54–69 %;  mīkstum sieram – augstāks par 67 %;</p> <p>c) sieru pēc nogatavināšanas veida iedala:  nenogatavināts vai svaigs;  nogatavināts;  nogatavināts pelējuma vai glemes mikrofloras ietekmē;  nogatavināts sālījumā</p>			
7.7.	biezpiena siers	piena produkts, kas iegūts no biezpiena, to papildus presējot			
7.8.	skābpiena siers	piena produkts, kas ražots no vājpiena un biezpiena, pievienojot piena sastāvdaļas (sviestu un saldo krējumu) un iegūto masu papildus termiski apstrādājot			
8.	Kausētais siers un smērējamais kausētais siers	Piena produkts, kura ražošanas procesā tiek malts, maisīts, kausēts, emulgēts vienas vai vairāku siera šķirņu un emulgatoru maisījums, papildus pievienojot vai nepievienojot piena sastāvdaļas (krējumu, sviestu vai sviesta eļļu) un citas pārtikas sastāvdaļas			
8.1.	kausētais siers	piena produkts, kura ražošanas procesā tiek malts, maisīts, kausēts, emulgēts vienas vai vairāku siera šķirņu un emulgatoru maisījums, papildus pievienojot vai nepievienojot piena sastāvdaļas (krējumu, sviestu vai sviesta eļļu) un citas pārtikas sastāvdaļas			
8.2.	kausētais "X" siers, smērējamais kausētais "X" siers, kur X –siera šķirnes nosaukums	piena produkts, kura ražošanā izmanto tirdzniecības nosaukumā norādīto siera šķirni, un tās saturs produktā nav mazāks par 75 %. Atlikušo produkta daļu veido līdzīga tipa sieri			
8.3.	kausētais "X" un "Y" siers vai "X" un "Y" kausētais siers. Smērējamais kausētais "X" un "Y" siers vai "X" un "Y" smērējamais kausētais siers,	piena produkts, kura ražošanā izmanto tikai tirdzniecības nosaukumā norādītās siera šķirnes. Ja produkts satur garšvielas, aiz produkta tirdzniecības nosaukuma ir norāde "Ar X", kur X – pievienotās garšvielas vai garšvielu nosaukumi – norādīti dilstošā proporciju secībā			

	kur X un Y – siera šķirņu nosaukumi proporciju dīlstošā secībā				
9.	Piena un krējuma saldējums	Uzputots un sasaldēts piena produkts, kura ražošanā izmanto pienu vai krējumu			
9.1.	piena saldējums ar zemu tauku saturu		ne vairāk par 3		
9.2.	piena saldējums		ne vairāk par 7		
9.3.	krējuma saldējums		ne mazāk par 8		
10.	Piena produktu deserti	Pārtikas produkti, kas ražoti no piena produktiem, papildus pievienojot citas pārtikas sastāvdaļas. Piena produktu desertus var iedalīt, piemēram: a) piena; b) krējuma; c) biezpiena; d) saldētie; e) raudzētie			

Piezīmes.

1. Tirdzniecības nosaukumu "siers" var papildināt ar informāciju par:

1.1. siera nogatavināšanas veidu;

1.2. siera veidu atkarībā no beztauku daļas mitruma.

2. Ja produkta kvalitātes rādītāji un tehnoloģija atbilst siera šķirnes nosaukumam, var norādīt tikai siera šķirnes nosaukumu ar vārdu "siers" vai bez tā.

3. Siera marķējumā papildus norāda:

3.1. siera nogatavināšanas veidu;

3.2. beztauku daļas mitrumu;

3.3. minimālo tauku saturu siera sausnā.

4. Piena produktu desertu tirdzniecības nosaukumā ir norāde:

4.1. par piena produkta veidu, no kura deserts ir ražots;

4.2. galveno piena produktu sastāvdaļu nosaukums, ja desertu ražo no vairākiem piena produktiem.

Zemkopības ministrs

M.Roze

2.pielikums  
Ministru kabineta  
2003.gada 16.septembra  
noteikumiem Nr.521

(Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834)

3.pielikums  
Ministru kabineta  
2003.gada 16.septembra  
noteikumiem Nr.521

*(Svītrots ar MK 05.10.2004. noteikumiem nr.834)*

© A/s Exigen Services Latvia, 1998 - 2009. Visas tiesības aizsargātas