

## Kas jā dara piena ražotājam, lai realizētu svaigpienu galapatērētājam vai personai, kura nodarbojas ar mazumtirdzniecību un tieši realizē pienu galapatērētājam

Saskaņā ar 2007. gada 18. decembra MK noteikumiem Nr. 875 „Higiēnas un obligātās nekaitīguma prasības govju svaigpiena aprītei nelielā apjomā”, kas grozīti ar 2009. gada 3. februāra noteikumiem Nr. 105 un stājas spēkā ar 2009. gada 18. februāri.

### Pienu nelielos daudzumos piegādāt tieši galapatērētājam vai mazumtirdzniecībai atļauts piena ražotājam, kam:

- pieder tiešās tirdzniecības kvotas (piešķir un administrē valsts aģentūra „Lauksaimniecības datu centrs”)
- PVD teritoriālajā struktūrvienībā (TSV) ir saņemta piena realizācijas atļauja



### Lai saņemtu piena realizācijas atļauju PVD TSV

- piena ražotājam jāiesniedz iesniegums PVD TSV (elektroniski, rakstiski vai jāpiesaka pa tālruni)



### PVD 10 darba dienu laikā:

- izskata iesniegumu un izvērtē risku
- Ja nepieciešams:**
- pārbauda novietni
  - noņem piena paraugu (baktēriju kopskaita, somatisko šūnu skaita un inhibitoru klātbūtnes noteikšanai pienā)



### Ja piena ražotājs atbilst noteikumu prasībām:

- 5 darba dienu laikā PVD TSV izsniedz piena realizācijas atļauju



### Ja piena ražotājs neievēro noteikumos noteiktās prasības, PVD aptur piena realizācijas atļauju.

#### Piena realizācijas atļauju var atjaunot, ja:

- piena ražotājs iesniedz dienestā laboratoriskās testēšanas rezultātus, kas apliecina, ka piens atbilst mikrobioloģiskajiem un kvalitātes kritērijiem\* un ja dzīvnieku veselība un dzīvnieku novietne atbilst noteikumos noteiktajām prasībām.


#### \* Piena ražotājam jāveic piena izmeklējumi uz:

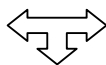
- baktēriju kopskaitu
- somatisko šūnu skaitu
- inhibitoru klātbūtni
- patogēnajiem mikroorganismiem (salmonellu un stafilokoku klātbūtni)
- piena sasaldēšanas temperatūru



### Izlejamo svaigpienu drīkst realizēt:

- no savas saimniecības galapatērētājam
- tirgos
- personai, kas nodarbojas ar mazumtirdzniecību un tieši realizē pienu galapatērētājam
- sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem
- gadatirgos, saskaņojot ar pašvaldību
- izbraukuma tirdzniecības vietās, saskaņojot ar pašvaldību

 **Ielu tirdzniecība ar pašvaldību nesaskaņotās vietās nav atļauta!**



### Ja piena ražotājs vēlas pienu safasēt (saliet pudelēs) ražošanas vietā (saimniecībā) un realizēt jau safasētu:

#### 1. variants

- Piena ražotājam jāreģistrējas PVD kā mājražošanas uzņēmumam



#### Mājražotājs bez starpniekiem safasētu pienu drīkst realizēt tikai galapatērētājam

- no savas saimniecības galapatērētājam
- savā tirdzniecības vietā tirgū
- tīrētā tirdzniecības vietā mazumtirdzniecības uzņēmumā
- savā veikaliņā vai mājražotāju kooperatīva veikaliņā
- gadatirgos, saskaņojot ar pašvaldību
- izbraukuma tirdzniecības vietā, saskaņojot ar pašvaldību

 **Mājražotājs nedrīkst pārdot safasēto svaigpienu starpniekiem vai piegādāt veikalos un sabiedriskās ēdināšanas uzņēmumiem !**

vai

#### 2. variants

- Piena ražotājam jāiziet atzīšanas process



**Stingrākas prasības telpām, aprīkojumam un paškontroles sistēmai, t.sk. laboratoriskajiem izmeklējumiem**



#### Atzīts uzņēmums pienu drīkst realizēt:

- bez ierobežojumiem Latvijas un citu ES dalībvalstu tirdzniecības uzņēmumos

### **Svarīgi!**

- Pienu tūlīt pēc slaukšanas atdzesē līdz temperatūrai, kas nav augstāka par +6 °C, un realizē galapatērētājam 48 stundu laikā pēc izslaukšanas.
- Piegādājot pienu mazumtirdzniecībai, jāraksta pavaddokuments, kas atbilst noteikumu 33.1 vai 33.2.punktam!
- Transportējot svaigpienu, NAV nepieciešama PVD izsniegta transportlīdzekļa atļauja, taču piens jāatdzesē tā, lai transportēšanas laikā tā temperatūra nepārsniegtu +8 °C!
- Pienu drīkst tirgot tikai patērētāja tarā vai pēc pircēja lūguma vienreizēji lietojamā iepakojumā!
- Piena realizācijas vietā jānodrošina uzraksts: „Svaigpiens, pirms lietošanas uzvārt!”
- Mazumtirdzniecības vietā papildus norāda derīguma termiņu „Izlietot līdz”, uzglabāšanas apstākļus, piena ražotāja nosaukumu un adresi
- Uzglabāšanas un transportēšanas laikā pienu aizliegts sasaldēt.
- Piena realizācijas vietā piena temperatūra nedrīkst būt augstāka par +6 °C.