

**PAGAL NACIONALINĘ MAISTO KOKYBĖS SISTEMĄ PAGAMINTOS
PAUKŠTIENOS, JOS PUSGAMINIŲ, GAMINIŲ IR KULINARINIŲ GAMINIŲ
SPECIFIKACIJA**

**I SKYRIUS
BENDRIEJI REIKALAVIMAI**

1. Pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą pagamintos paukštienos, jos pusgaminių, gaminių ir kulinarinių gaminių specifikacija (toliau – specifikacija) taikoma fiziniams ir juridiniams asmenims, auginantiems, skerdziantiems paukščius (vištas, antis, žąsis, kalakutus, perlines vištas, putpeles ir kitus paukščius) (toliau – paukščiai), atliekantiems paukščių skerdenėlių išpjauostymą ir pakavimą ir tiekiantiems rinkai paukščių skerdenėles ir jų dalis, paukštienos pusgaminius, gaminius ir kulinarinius gaminius Taisyklių nustatyta tvarka, bei sertifikavimo įstaigoms, atliekančioms sertifikavimą ir priežiūrą pagal Taisykles.

2. Viso gamybos proceso metu turi būti užtikrinamas atsekamumas: nuo į ūkį atvežtų ne vyresnių kaip 3 dienų paukščiukų iki pagamintų galutinių produktų bei šiems produktams gaminti panaudotų žaliavų.

3. Pagal NKP sistemą auginami paukščiai turi būti laikomi atskirose paukštidėse nuo įprastinei gamybai auginamų paukščių.

4. Ūkio subjektas privalo tvarkyti NKP paukštienos ir jos gaminių pardavimo apskaitą, kurioje būtų nurodyti užaugintos ir parduotos arba supirktos NKP paukštienos ir (arba) pagamintų ir parduotų NKP paukštienos pusgaminių, gaminių ir kulinarinių gaminių kiekiai, bei metinius duomenis teikti sertifikavimo įstaigai. Jei ūkio subjektas iš savo tvarkomos apskaitos dokumentų šių duomenų pateikti negali, jis pildo ir sertifikavimo įstaigai pateikia Taisyklių 10 priede nurodytą 2 lentelę „Pagal nacionalinę maisto kokybės sistemą pagamintų produktų apskaitos žurnalas“.

**II SKYRIUS
PAUKŠČIŲ AUGINIMO SPECIALIEJI REIKALAVIMAI**

5. NKP produktams gaminti auginamos mėsos gamybai skirtos paukščių veislės.

6. Paukštidėje turi būti įrengta ventiliacija ir natūralus, ir (arba) dirbtinis apšvietimas, sudarant sąlygas paukščiams pailsėti be dirbtinio apšvietimo naktinio poilsio metu mažiausiai aštuonias valandas iš eilės.

7. Kraikas paukštidėje turi būti sausas ir purus, 3–5 cm gylio.

8. Reikalavimai lesalams:

8.1. per visą auginimo laikotarpį lesale grūdai turi sudaryti ne mažiau kaip 65 proc. lesalo formulės ir ne daugiau kaip 15 proc. šaltinių grūdų produktų. Riebalų kiekis lesalų sudėtyje per visą auginimo laikotarpį negali viršyti 6 proc.;

8.2. draudžiama lesalų gamybai naudoti gyvūninius produktus ir žaliavas, išskyrus pieną ir jo produktus, kiaušinius ir jų gaminius.

9. Paukščiai turi būti užauginti nenaudojant antibiotikų. Gamintojas privalo būti parengęs paukščių auginimo be antibiotikų programą, aprašančią veiksmus paukščių sveikatingumui užtikrinti, suderinti su kompetentinga institucija, Valstybine maisto ir veterinarijos tarnyba paukštienos ženklinimą „Užauginta be antibiotikų“ ir taip paženklintą paukštieną tiekti rinkai.

10. Sanitarinės pertraukos tarp skirtingų paukščių pulkų auginimo turi būti ne trumpesnės kaip 10 dienų po paukščių išvežimo atliktos pastatų, patalpų, įrenginių, inventoriaus ir indų dezinfekcijos.

III SKYRIUS PAUKŠČIŲ SKERDIMO IR MĖSOS ŽALIAVOS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

11. Skerdenėlių atšaldymas negali būti atliekamas panardinant jas į vandenį. Skerdenėlių atšaldymas ore arba pučiant orą turi trukti nuo 2 val. iki 6 val. atsižvelgiant į šaldymo įrangą iki tol, kol skerdenėlės viduje temperatūra pasiekia nuo +4 °C iki –2 °C.

12. Paukščių skerdenėlės ir jų dalys turi atitikti A klasės reikalavimus:

12.1. jos turi būti gero raumeningumo. Mėsa turi būti minkšta, krūtinėlė – gerai išsivysčiusi, plati, ilga ir mėsinga, kulšėlės – mėsingos. Viščiukų, ančiukų ir kalakutų krūtinėlių, nugarėlių ir šlaunelių riebalų sluoksnis turi būti plonas ir vientisas. Gaidžių, vištų, ančių ir žasiukų riebalų sluoksnis gali būti storesnis. Visą žąsies skerdenėlę dengiantis riebalų sluoksnis turi būti nuo vidutiniško iki storo;

12.2. ant krūtinėlės, kulšelių, uodegos, pėdų sąnarių ir sparnelių plongalių gali būti likusios kelios mažos plunksnelės, padaigos ir pūkeliai. Jų gali būti likę ir ant vištų (arba gaidžių), ančių, kalakutų ir žąsų kitų skerdenėlės dalių;

12.3. išskyrus krūtinėlę ir kulšeles, leidžiami kai kurie maži ir sunkiai pastebimi sužalojimai, sumušimai bei spalvos pakitimai. Sparneliai gali būti be plongalių. Sparnelių plongaliai ir folikulas gali būti truputį paraudę;

12.4. užšaldyta ir greitai užšaldyta paukštiena neturi turėti jokių nušalimo pėdsakų, išskyrus mažas ir sunkiai pastebimas atsitiktines nušalimo žymes, bet ne ant krūtinėlės ir kulšelių.

13. Paukštienos skerdenėlėje ir jos dalyse negalimas joks *Salmonella* spp. serotipas.

14. Laboratorinių tyrimų dažnumas turi būti numatytas įmonių savikontrolės programose atsižvelgiant į gamybos kiekius ir apimtis.

IV SKYRIUS

NKP PAUKŠTIENOS PUSGAMINIŲ GAMYBOS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

15. NKP paukštienos pusgaminių gamyboje mėsos žaliavos, sertifikuotos pagal Taisyklės arba pagal Ekologinio žemės ūkio taisyklės, patvirtintas Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2000 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 375 „Dėl Ekologinio žemės ūkio taisyklių patvirtinimo“ (toliau – Ekologinio ūkio taisyklės), turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais.

16. NKP paukštienos pusgaminių gamyboje negali būti naudojamos šios sudedamosios dalys:

16.1. mechaniškai atskirta mėsa, net jeigu ir atitinka smulkintai mėsai nustatytus mikrobiologinius kriterijus;

16.2. užpildai ir baltyminiai mėsos pakaitalai;

16.3. maisto priedai: nitritai ir nitratai (pusgaminiams, skirtiems kepti ar tiekiamiems rinkai su kepimą, kaip apdorojimo būdą, apibūdinančiais žodžiais, piešiniais bei grafiniais ženklais), aromato ir skonio stiprikliai, dažikliai;

16.4. sudėtinės dalys, kurių sudėtyje yra, kurios susideda arba yra pagamintos iš GMO. Šioje specifikacijoje vartojama GMO sąvoka yra apibrėžta Lietuvos Respublikos genetiškai modifikuotų organizmų įstatyme.

V SKYRIUS

NKP PAUKŠTIENOS GAMINIŲ GAMYBOS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

17. NKP paukštienos gaminių gamyboje mėsos žaliavos, sertifikuotos pagal Taisyklės arba pagal Ekologinio ūkio taisyklės, turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais.

18. NKP paukštienos gaminiai turi atitikti ne žemesnius kaip Mėsos gaminių techninio reglamento, patvirtinto Lietuvos Respublikos žemės ūkio ministro 2015 m. vasario 9 d. įsakymu Nr. 3D-78 „Dėl Mėsos gaminių techninio reglamento patvirtinimo ir žemės ūkio ministro 2003 m. gruodžio 29 d. įsakymo Nr. 3D-560 pripažinimo netekusiu galios“, nustatytus aukščiausios rūšies mėsos gaminių kokybės reikalavimus.

19. NKP paukštienos gaminių sudėtyje negali būti aromato ir skonio stipriklių, dažiklių.

20. Draudžiama naudoti sudėtines dalis, kurių sudėtyje yra, kurios susideda arba yra pagamintos iš GMO.

VI SKYRIUS

NKP PAUKŠTIENOS KULINARINIŲ GAMINIŲ GAMYBOS SPECIALIEJI REIKALAVIMAI

21. NKP paukštienos kulinarinių gaminių gamyboje mėsos žaliavos, sertifikuotos pagal Taisyklės arba pagal Ekologinio ūkio taisyklės, turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais.

22. Paukštienos kulinarinių gaminių gamyboje negali būti naudojama mechaniškai atskirta mėsa, net jeigu ir atitinka smulkintai mėsai nustatytus mikrobiologinius kriterijus.

23. NKP paukštienos kulinarinių gaminių sudėtyje negali būti aromato ir skonio stipriklių, dažiklių.

24. Draudžiama naudoti sudėtines dalis, kurių sudėtyje yra, kurios susideda arba yra pagamintos iš GMO.

VII SKYRIUS

PAPILDOMI REIKALAVIMAI ŠVIEŽIAI PAUKŠTIENAI, PAUKŠTIENOS PUSGAMINIAMS, GAMINIAMS IR MĖSOS GAMINIAMS ŽENKLINTI ŽENKLU „KOKYBĖ“

25. Turi būti taikomas ekstensyvus paukščių auginimo patalpose (tvartuose) būdas:

25.1. kai paukščių skaičius 1 m² grindų plote neviršija šių skaičių:

- viščiukams, gaidžiukams ir kaplūnams 15 paukščių, bet ne daugiau kaip 25 kg gyvojo svorio;

- antims, perlinėms vištoms, kalakutams 25 kg gyvojo svorio;

- žąsims 15 kg gyvojo svorio;

25.2. paukščių amžius skerdžiant:

- viščiukų 56 dienos ir daugiau;

- kalakutų 70 dienų ir daugiau;

- žąsų 112 dienų ir daugiau;

- Pekino ančių 49 dienos ir daugiau;

- muskusinių ančių 70 dienų ir daugiau patelių, 84 dienos ir daugiau – patinų;

- mulardinių ančių patelių 65 dienos ir daugiau;

- perlinių vištų (patarškų) 82 dienos ir daugiau;

- jaunų žąsų (žąsiukų) 60 dienų ir daugiau, gaidžiukų 90 dienų ir daugiau, kaplūnų 140 dienų ir daugiau.

26. Reikalavimai lesalams – per visą auginimo laikotarpį lesale grūdai turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. lesalo formulės ir ne daugiau kaip 15 proc. šalutinių grūdų produktų. Riebalų kiekis lesalų sudėtyje per visą auginimo laikotarpį negali viršyti 6 proc.

27. NKP paukštienos pusgaminių, gaminių, kulinarinių gaminių sudėtyje negali būti sausų mėsos baltymų produktų.

28. NKP paukštienos pusgaminių ir gaminių gamyboje konservanto nitrato leidžiama dėti ne daugiau kaip 3/4 teisės aktuose konkrečioms mėsos gaminiams nustatyto kiekio.

29. NKP paukštienos pusgaminių, gaminių ir kulinarinių gaminių gamyboje naudojamos mėsos žaliavos, sertifikuotos ženklu „Kokybė“ arba pagal ekologinio ūkio taisykles, turi sudaryti ne mažiau kaip 70 proc. ir tai turi būti įrodyta dokumentais.

30. Gaminant NKP mėsos gaminius, naudojami ilgalaikio mėsos sūdymo, brandinimo, vytinimo būdai, rūkymui naudojamos tik cheminėmis medžiagomis neapdorotos natūralios medžiagos (malkos, pjuvenos).
