

## Informācija par Zemkopības ministrijas izstrādāto Ministru kabineta noteikumu projektu “Prasības svaigpiena iepirkšanas līgumiem”

Š.g. 21. jūnija tikšanās laikā ar lauksaimnieku nevalstisko organizāciju pārstāvjiem par Zemkopības ministrijas izstrādāto Ministru kabineta noteikumu projektu “Prasības svaigpiena iepirkšanas līgumiem” tika secināts:

- valsts nevar noteikt vai jebkādi citādi ietekmēt cenu – cena ir viens no elementiem, par kuru puses brīvi ved sarunas;
- nosacījumi par svaigpiena iepirkšanas līgumiem attiektos tikai uz pirmo pircēju, kas reģistrēts Latvijā;
- daļa lauksaimnieku nevalstisko organizāciju pārstāvji norādīja, ka neredz vajadzību pēc šāda regulējuma.

Tādējādi sanāksmē tika panākta vienošanās par:

- valsts līmenī jānosaka bāzes olbaltuma un tauku saturs (pēc sausnas), ko izmanto norēķinos par svaigpienu;
- ZM izstrādā ieteikumus svaigpiena iepirkšanas līgumam un publicē to ministrijas interneta vietnē.

**Priekšlikums** – veikt grozījumus Ministru kabineta 2016. gada 6. septembra noteikumi Nr. 597 “Veterinārās, higiēnas un nekaitīguma prasības svaigpiena aprītei”, paredzot šādus grozījumus 30. un 31. punktā (sk. ar sarkanu,  piedāvājums turpmākām diskusijām):

30. Pircējs, iepērkot no ražotāja svaigpienu, *ņem vērā rādītājus attiecībā uz baktēriju kopskaitu vai somatisko šūnu skaitu un sausnā koriģēto svaigpienu, kurā references bāzes olbaltuma saturs ir 3,4 % un tauku saturs - 4,0 %, kā arī var noteikt augstākus rādītājus attiecībā uz baktēriju kopskaitu, somatisko šūnu skaitu, tauku procentu un olbaltumvielu saturu un papildu prasības svaigpienam (piemēram, skābums, blīvums, sodas, amonjaka un ūdeņraža peroksīda klātbūtne) saskaņā ar piena pārstrādes uzņēmumā lietoto tehnoloģisko procesu, informējot par to ražotāju.*

31. Darbībās ar svaigpienu, tostarp norēķinos, izmanto tikai datu centra datubāzē esošo svaigpiena paraugu testēšanas rezultātus un baktēriju kopskaita un somatisko šūnu skaita vidējā ģeometriskā lieluma aprēķinu rezultātus, *kā arī sausnā koriģēto svaigpienu, ko aprēķina pēc šādas formulas:*

xxxxx



Ir vairākas SKP formulas un par labāko variantu vēl notiks diskusijas, taču olbaltuma un tauku saturs ir šīs formulas galvenais rādītājs!