
Grozījumi:

MK 04.07.2017. noteikumi Nr.388 / LV, 133, 06.07.2017. / Stājas spēkā 07.07.2017.

Ministru kabineta noteikumi Nr. 624

Rīgā 2015. gada 3. novembrī (prot. Nr. 57 23. §)

Kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības augļu džemam, ievārījumam, želejai, marmelādei un saldinātam kastaņu biezenim

Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 4. panta ceturto daļu un 13. panta trešās daļas 3. punktu

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības atsevišķiem augļu pārstrādes produktiem (turpmāk – produkti).

2. Noteikumu prasības attiecas uz:

2.1. džemu;

2.2. augstākā labuma džemu;

2.3. ievārījumu;

2.4. želeju;

2.5. augstākā labuma želeju;

2.6. marmelādi;

2.7. saldinātu kastaņu biezeni.

3. Noteikumi neattiecas uz produktiem, ko izmanto konditorejas, mīklas izstrādājumu un cepumu ražošanā.

II. Produktu un to izejvielu kvalitātes un klasifikācijas prasības

4. Produktu ražošanā atļauts izmantot šādas izejvielas:

- 4.1. svaigus, veselus, nebojātus un tīrus augļus, kuriem nav lakstu un kātiņu, bet ir visas būtiskās daļas, kuri ir pietiekami gatavi un kuriem nav virsmas traipu;
- 4.2. tomātus, rabarberu kātu ēdamās daļas, burkānus, batātes, gurķus, ķirbjus, melones un arbūzus;
- 4.3. svaigu vai konservētu (piemēram, sīrupā) ingveru vai žāvētu ingvera auga ēdamo sakni;
- 4.4. augļu mīkstumu – vesela augļa sagrieztu vai saspieztu ēdamo daļu, kas nav sasmalcināta līdz biezenim (var būt bez augļa mizas, apvalka, sēklām vai kauliņiem);
- 4.5. augļu biezeni – vesela augļa ēdamo daļu, kas ir sasmalcināta biezenī caur sietu vai līdzīgā veidā (var būt bez augļa mizas, apvalka, sēklām vai kauliņiem);
- 4.6. ūdeni saturošus augļu izvilkumus, kuri iegūti atbilstošā pārstrādes procesā un kuros ir visas ūdenī šķīstošās izmantoto augļu sastāvdaļas (ņem vērā attiecīgus zudumus);
- 4.7. cukuru, kas atbilst normatīvajiem aktiem par kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasībām dažādu veidu cukuriem, fruktozes sīrupu, no augļiem iegūtu cukuru un brūno cukuru (turpmāk – cukurs).

5. Produktu ražošanā atļauts izmantot šādas sastāvdaļas:

- 5.1. medu, kas atbilst normatīvajiem aktiem par kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasībām medum, – par pilnīgu vai daļēju cukura aizstājēju;
- 5.2. pārtikas eļļas un taukus – putu novēršanai;
- 5.3. šķīdro pektīnu;
- 5.4. stipros alkoholiskos dzērienus, vīnus un deserta vīnus, riekstus, aromātiskos garšaugus, garšvielas, vaniļu un vaniļas ekstraktus;
- 5.5. vaniļīnu.

6. Šo noteikumu 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. un 4.6. apakšpunktā minēto izejvielu apstrādei atļauts izmantot šādus procesus:

- 6.1. karsēšanu, atdzesēšanu vai sasaldēšanu;
- 6.2. žāvēšanu, lietojot sublimācijas metodi, vai citas žāvēšanas metodes aprikožu vai plūmju džema vai ievārijuma ražošanā;
- 6.3. koncentrēšanu;
- 6.4. palīg līdzekļu – sēra dioksīda (E 220) vai sulfītu (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227) – pievienošanu ražošanas procesā, izņemot palīg līdzekļu pievienošanu izejvielām, kuras izmanto augstākā labuma produktu ražošanā;
- 6.5. konservēšanu sālījumā – citrusaugļu mizai.

7. Džems ir līdz želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no viena vai vairāku veidu augļu mīkstuma vai biezeņa vai abu minēto izejvielu maisījuma, kā arī no cukura un ūdens.

8. Citrusaugļu džemu var iegūt no visa augļa, kas sagriezts strēmelēs vai šķēlēs, vai abējādi.

9. Ievārījums ir karsēts un līdz plūstošai konsistencei sagatavots augļu maisījums, kurš sastāv no viena veida vai vairāku veidu veseliem vai smalcinātiem augļiem, to mīkstuma vai biezeņa, kā arī no cukura un ūdens un kura šķīstošās sausas satur ir 43–59 procenti atbilstoši refraktometra rādījumiem. Šķīstošās sausas satur ievārījumā, kurā cukurs ir daļēji vai pilnībā aizstāts ar saldinātājiem, var būt mazāks par 43 procentiem.

(MK 04.07.2017. noteikumu Nr. 388 redakcijā)

10. Lai iegūtu 1000 gramu gatava džema vai ievārījuma, izmanto ne mazāk kā 350 gramu augļu mīkstuma, biezeņa vai abu minēto izejvielu maisījuma, izņemot:

10.1. sarkanās jāņogas, pīlādžogas, smiltsērķšķus (*Hippophae rhamnoides L.*), upenes, mežrozū augļus vai cidonijas, kuru džema vai ievārījuma iegūšanai izmanto ne mazāk kā 250 gramu minēto izejvielu;

10.2. ingveru, kura džema vai ievārījuma iegūšanai izmanto ne mazāk kā 150 gramu minēto izejvielu;

10.3. kešjukoka augļus, kuru džema vai ievārījuma iegūšanai izmanto ne mazāk kā 160 gramu minēto izejvielu;

10.4. pasifloras augļus, kuru džema vai ievārījuma iegūšanai izmanto ne mazāk kā 60 gramu minēto izejvielu.

11. Džema un ievārījuma ražošanā papildus šo noteikumu 5. punktā minētajām sastāvdaļām atļauts lietot:

11.1. augļu sulu;

11.2. citrusaugļu sulu, ja produktu ražo no cita veida augļiem;

11.3. sarkano augļu sulu, ja džemu ražo no mežrozū augļiem, zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jāņogām, plūmēm vai rabarberiem;

11.4. sarkano biešu sulu, ja produktu ražo no zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jāņogām vai plūmēm;

11.5. citrusaugļu mizu;

11.6. pelargoniju (*Pelargonium odoratissimum*) lapas, ja produktu ražo no cidoniju augļiem.

12. Augstākā labuma džems ir līdz želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no viena veida vai vairāku veidu augļu nekoncentrēta mīkstuma, cukura un ūdens.

13. Augstākā labuma džemu var pilnībā vai daļēji iegūt no nekoncentrēta mežrozū augļu, bezsēklu aveņu, kazeņu, upeņu, melleņu vai sarkano jāņogu biezeņa.

14. Augstākā labuma citrusaugļu džemu var iegūt no visa augļa, kas sagriezts strēmelēs vai šķēlēs, vai abējādi.

15. Ražojot augstākā labuma džemu, maisījumā neizmanto ābolus, bumbierus, plūmes ar neatdalītiem kauliņiem, melones, arbūzus, vīnogas, ķirbjus, gurķus vai tomātus.

16. Lai iegūtu 1000 gramu gatava augstākā labuma džema, izmanto ne mazāk kā 450 gramu nekoncentrēta augļu mīkstuma, izņemot:

16.1. sarkanās jāņogas, pīlādžogas, smiltsērķšķus (*Hippophae rhamnoides L.*), upenes, mežrozū augļus vai cidonijas, kuru augstākā labuma džema iegūšanai izmanto ne mazāk kā 350 gramu nekoncentrēta augļu mīkstuma;

16.2. ingveru, kura augstākā labuma džema iegūšanai izmanto ne mazāk kā 250 gramu nekoncentrēta augļu

mīkstuma;

16.3. kešjukoka augļus, kuru augstākā labuma džema iegūšanai izmanto ne mazāk kā 230 gramu nekoncentrēta augļu mīkstuma;

16.4. pasifloras augļus, kuru augstākā labuma džema iegūšanai izmanto ne mazāk kā 80 gramu nekoncentrēta augļu mīkstuma.

17. Augstākā labuma džema ražošanā papildus šo noteikumu 5. punktā minētajām sastāvdaļām atļauts lietot:

17.1. citrusaugļu sulu, ja produktu ražo no cita veida augļiem;

17.2. sarkano augļu sulu, ja augstākā labuma džemu ražo no mežrozīšu augļiem, zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jāņogām, plūmēm vai rabarberiem;

17.3. citrusaugļu mizu;

17.4. pelargoniju (*Pelargonium odoratissimum*) lapas, ja produktu ražo no cidoniju augļiem.

18. Želeja ir želejveida konsistences maisījums, kas sastāv no viena veida vai vairāku veidu augļu sulas vai ūdeni saturošiem izvilkumiem un cukura vai abu minēto izejvielu maisījuma un cukura.

19. Lai iegūtu 1000 gramu gatavas želejas, izmanto ne mazāk kā 350 gramu augļu sulas, ūdeni saturoša izvilkuma vai abu minēto izejvielu maisījuma, izņemot:

19.1. sarkanās jāņogas, pīlādžogas, smiltsērķšķus (*Hippophae rhamnoides L.*), upenes, mežrozīšu augļus vai cidonijas, kuru želejas iegūšanai izmanto ne mazāk kā 250 gramu minēto izejvielu;

19.2. ingveru, kura želejas iegūšanai izmanto ne mazāk kā 150 gramu minēto izejvielu;

19.3. kešjukoka augļus, kuru želejas iegūšanai izmanto ne mazāk kā 160 gramu minēto izejvielu;

19.4. pasifloras augļus, kuru želejas iegūšanai izmanto ne mazāk kā 60 gramu minēto izejvielu.

20. Aprēķinot nepieciešamo izejvielu maisījuma daudzumu, ko atbilstoši šo noteikumu 19. punktam izmanto 1000 gramu gatavas želejas iegūšanai, vispirms no kopējās masas atņem ūdeni saturoša izvilkuma sagatavošanai izmantotā ūdens masu.

21. Želejas ražošanā papildus šo noteikumu 5. punktā minētajām sastāvdaļām atļauts lietot:

21.1. citrusaugļu sulu, ja produktu ražo no cita veida augļiem;

21.2. sarkano biešu sulu, ja želeju ražo no zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jāņogām vai plūmēm;

21.3. citrusaugļu mizu;

21.4. pelargoniju (*Pelargonium odoratissimum*) lapas, ja produktu ražo no cidoniju augļiem.

22. Augstākā labuma želeja ir želejveida konsistences maisījums, kas sastāv no viena veida vai vairāku veidu augļu sulas vai ūdeni saturošiem izvilkumiem un cukura vai abu minēto izejvielu maisījuma un cukura.

23. Ražojot augstākā labuma želeju, maisījumā neizmanto ābolus, bumbierus, plūmes ar neatdalītiem kauliņiem, melones, arbūzus, vīnogas, ķirbjus, gurķus vai tomātus.

24. Lai iegūtu 1000 gramu gatavas augstākā labuma želejas, izmanto ne mazāk kā 450 gramu augļu sulas, ūdeni

saturoša izvilkuma vai abu minēto izejvielu maisījuma, izņemot:

24.1. sarkanās jānogas, pīlādžogas, smiltsērķšķus (*Hippophae rhamnoides L.*), upenes, mežrožu augļus vai cidonijas, kuru augstākā labuma želejas iegūšanai izmanto ne mazāk kā 350 gramu minēto izejvielu;

24.2. ingveru, kura augstākā labuma želejas iegūšanai izmanto ne mazāk kā 250 gramu minēto izejvielu;

24.3. kešjukoka augļus, kuru augstākā labuma želejas iegūšanai izmanto ne mazāk kā 230 gramu minēto izejvielu;

24.4. pasifloras augļus, kuru augstākā labuma želejas iegūšanai izmanto ne mazāk kā 80 gramu minēto izejvielu.

25. Aprēķinot nepieciešamo izejvielu maisījuma daudzumu, ko atbilstoši šo noteikumu 24. punktam izmanto 1000 gramu gatavas augstākā labuma želejas iegūšanai, vispirms no kopējās masas atņem ūdeni saturoša izvilkuma sagatavošanai izmantotā ūdens masu.

26. Augstākā labuma želejas ražošanā papildus šo noteikumu 5. punktā minētajām sastāvdaļām atļauts lietot:

26.1. citrusaugļu sulu, ja produktu ražo no cita veida augļiem;

26.2. citrusaugļu mizu;

26.3. pelargoniju (*Pelargonium odoratissimum*) lapas, ja produktu ražo no cidoniju augļiem.

27. Marmelāde ir līdz želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no ūdens, cukura un vienas vai vairākām citrusaugļu izejvielām – mīkstuma, biezeņa un sulas, ūdeni saturošiem izvilkumiem un mizas.

28. Lai iegūtu 1000 gramu gatavas marmelādes, izmanto ne mazāk kā 200 gramu citrusaugļu, no kuriem vismaz 75 grami ir iegūti no endokarpa – augļapvalka iekšējā slāņa.

29. Marmelādes un želejas marmelādes ražošanā papildus šo noteikumu 5. punktā minētajām sastāvdaļām atļauts lietot citrusaugļu ēteriskās eļļas.

30. Saldināts kastaņu biezenis ir līdz želejveida konsistencei sagatavots maisījums, kas sastāv no kastaņu (*Castanea sativa*) biezeņa, cukura un ūdens.

31. Lai iegūtu 1000 gramu gatava saldīnāta kastaņu biezeņa, izmanto ne mazāk kā 380 gramu kastaņu biezeņa.

32. Ja augļi ir sajaukti kopā, to minimālo daudzumu, kas norādīts šo noteikumu 10., 16., 19., 24., 28. un 31. punktā, proporcionāli samazina.

33. Šķīstošās sausnas saturs produktos ir vismaz 60 procentu atbilstoši refraktometra rādījumiem, izņemot ievārijumu un produktus, kuros cukurs ir daļēji vai pilnībā aizstāts ar saldīnātājiem. Ja šķīstošās sausnas saturs produktos, kuros cukurs ir daļēji vai pilnībā aizstāts ar saldīnātājiem, ir mazāks par 60 procentiem un produkti atbilst šo noteikumu prasībām, atļauts lietot šo noteikumu 2.1., 2.2., 2.4., 2.5., 2.6. un 2.7. apakšpunktā minēto produktu nosaukumus.

III. Prasības produktu marķējumam

34. Produktus marķē saskaņā ar prasībām, kas noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regulā (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas

Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu, kā arī normatīvajos aktos par fasētas pārtikas marķējumu. Marķējumā papildus norāda šajos noteikumos noteikto informāciju.

35. Produktu marķējumā lieto šo noteikumu 2. punktā minētos produktu nosaukumus. Ar šiem produktu nosaukumiem var papildināt citu produktu nosaukumus, ja tas nemaldina patērētājus.

36. Produkta nosaukumu papildina ar produkta ražošanā izmantotā augļa nosaukumu. Ja izmantoti divu vai vairāku veidu augļi, tos norāda dilstošā masas secībā. Ja produkts iegūts no triju vai vairāku veidu augļiem, marķējumā norādi "Augļu maisījums" var aizstāt ar citu līdzīgu norādi vai izmantoto augļu veidu skaitu.

37. Produkta nosaukumu "Želejas marmelāde" var lietot, ja produkts kā nešķīstošu vielu satur nedaudz smalki sagrieztas citrusaugļu mizas.

38. Marķējumā norāda augļu daudzumu produktā – "Gatavots no x g augļu uz 100 g" (var atņemt ūdeni saturoša izvilkuma sagatavošanai izmantotā ūdens masu). Norāde ir tajā pašā redzamības laukā, kurā atrodas produkta nosaukums, un tā ir skaidri saskatāma.

39. Marķējumā norāda kopējo cukura daudzumu produktā – "Kopējais cukura daudzums x g uz 100 g", kur attiecīgais skaitlis apzīmē vērtību, kas gatavajam produktam noteikta, izmantojot refraktometru 20 °C temperatūrā ar precizitāti ± 3 refraktometra grādi. Norāde ir tajā pašā redzamības laukā, kurā atrodas produkta nosaukums, un tā ir skaidri saskatāma.

40. Ja pārtikas produkta uzturvērtības norādē ir informācija par cukura daudzumu, tad šo noteikumu 39. punktā minētā norāde marķējumā nav obligāta.

41. Sastāvdaļu sarakstā norāda sēra dioksīda daudzumu, ja kilogramā produkta tā ir vairāk par 10 miligramiem.

IV. Noslēguma jautājumi

42. Atzīt par spēku zaudējušiem Ministru kabineta 2003. gada 8. jūlija noteikumus Nr. 378 "Kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasības augļu džemam, želejai, marmelādei, ievārijumam un saldinātam kastaņu biezenim" (Latvijas Vēstnesis, 2003, 105. nr.; 2010, 164. nr.).

43. Ievārijumu, kurš ir likumīgi ražots vai pārdots kādā Eiropas Savienības dalībvalstī vai Turcijā vai kurš ir likumīgi ražots kādā Eiropas Brīvās tirdzniecības asociācijas valstī, kas ir Eiropas Ekonomikas zonas līguma līgumslēdzēja puse, ir tiesības piedāvāt Latvijā, ievērojot savstarpējās atzīšanas principu.

44. Ievārijumu, kurš ražots valstī, kas nav minēta šo noteikumu 43. punktā, ir tiesības piedāvāt Latvijā, ja ievērotas šajos noteikumos un pārtikas apriņķa regulējošajos normatīvajos aktos noteiktās prasības.

Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvu

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīvas 2001/113/EK, kas attiecas uz cilvēka uzturam paredzētiem augļu džemiem, želejām un marmelādēm un saldinātu kastaņu biezeni.

Ministru prezidente Laimdota Straujuma

Zemkopības ministrs Jānis Dūklavs

© Oficiālais izdevējs "Latvijas Vēstnesis"