

Ministru kabineta noteikumi Nr. 239

Rīgā 2024. gada 16. aprīlī (prot. Nr. 16 21. §)

Prasības tādai apstrādātu graudaugu pārtikai un bērnu pārtikai, kas paredzēta zīdaiņiem un maziem bērniem, un tās papildu marķējumam

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

1. Noteikumi nosaka obligātas nekaitīguma prasības apstrādātu graudaugu pārtikai, kas paredzēta zīdaiņiem un maziem bērniem, un bērnu pārtikai (turpmāk – apstrādātu graudaugu pārtika un bērnu pārtika), kā arī prasības tās papildu marķējumam.

2. Šie noteikumi neattiecas uz piena produktiem, kas paredzēti maziem bērniem.

3. Vispārīgās prasības apstrādātu graudaugu pārtikai un bērnu pārtikai noteiktas Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 12. jūnija Regulā (ES) Nr. 609/2013 par zīdaiņiem un maziem bērniem paredzētu pārtiku, īpašiem medicīniskiem nolūkiem paredzētu pārtiku un par pilnīgiem uztura aizstājējiem svara kontrolei, un ar ko atceļ Padomes Direktīvu 92/52/EEK, Komisijas Direktīvas 96/8/EK, 1999/21/EK, 2006/125/EK un 2006/141/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvu 2009/39/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 41/2009 un (EK) Nr. 953/2009 (turpmāk – regula Nr. 609/2013).

4. Apstrādātu graudaugu pārtikas un bērnu pārtikas sastāvs atbilst šādām prasībām:

4.1. apstrādātu graudaugu pārtika – šo noteikumu 1. pielikumā minētajām prasībām;

4.2. bērnu pārtika, kas nav minēta šo noteikumu 4.1. apakšpunktā un kuras sastāvs atbilst šo noteikumu 2. pielikumā minētajām prasībām;

4.3. ražojot apstrādātu graudaugu pārtiku un bērnu pārtiku, atļauts pievienot tikai regulas Nr. 609/2013 pielikumā minētās vielas atbilstoši šo noteikumu 1. un 2. pielikumā norādītajiem sastāva kritērijiem.

5. Apstrādātu graudaugu pārtika un bērnu pārtika nedrīkst saturēt pesticīdu atliekas tādā daudzumā, kas varētu kaitēt zīdaiņiem un mazu bērnu veselībai. Pesticīdu atlieku daudzums apstrādātu graudaugu pārtikā un bērnu pārtikā nepārsniedz:

5.1. šo noteikumu 3. pielikumā norādīto maksimāli pieļaujamo pesticīdu atlieku daudzumu;

5.2. 0,01 miligramu kilogramā – šo noteikumu 3. pielikumā neminētiem pesticīdiem.

6. Šo noteikumu 4. pielikumā minētos pesticīdus aizliegts izmantot lauksaimniecības produktu ieguvē, ja šos

produktus paredzēts izmantot apstrādātu graudaugu pārtikas un bērnu pārtikas ražošanā. Atzīstams, ka pesticīdi nav lietoti, ja šo noteikumu 4. pielikumā minēto atsevišķu pesticīdu atlieku daudzums nepārsniedz analītiskās metodes kvantitatīvās noteikšanas robežu – 0,003 miligramus kilogramā.

7. Šo noteikumu 5. un 6. punktā minēto maksimāli pieļaujamo pesticīdu atlieku daudzumu piemēro fasētiem produktiem vai atbilstoši ražotāja norādījumiem pagatavotiem produktiem.

8. Pesticīdu atlieku daudzuma noteikšanai izmanto paraugu ņemšanas un analīžu metodes saskaņā ar normatīvajiem aktiem par pesticīdu atlieku kontroles kārtību augu un dzīvnieku izcelsmes produktos.

9. Apstrādātu graudaugu pārtiku un bērnu pārtiku 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 šādu informāciju:

9.1. vecumu, no kura produktu drīkst lietot, ievērojot tā sastāvu, struktūru un citas īpašības, bet ne agrāk par četriem mēnešiem. Produktiem, kas ieteikti izmantošanai no četrus mēnešu vecuma, var būt norāde, ka produktu ieteicams lietot no šī vecuma ar nosacījumu, ka par mātes un bērna stāvokli atbildīgie neatkarīgie ārstniecības, uzturzinātnes vai farmācijas speciālisti vai citi profesionāli darbinieki neiesaka neko citu;

9.2. lipekļa klātbūtni vai trūkumu, ja produkts paredzēts bērniem, kas jaunāki par sešiem mēnešiem;

9.3. katras minerālvielas un katra vitamīna vidējo daudzumu (1. un 2. pielikums), kas izteikts skaitļos 100 gramos vai 100 mililitros fasēta produkta un, ja nepieciešams, patēriņam ieteiktajā produkta daudzumā;

9.4. ja nepieciešams, produkta sagatavošanas pamācību un norādījumu par tās ievērošanas nozīmi.

10. Apstrādātu graudaugu pārtikas un bērnu pārtikas marķējumā var norādīt:

10.1. regulas Nr. 609/2013 pielikumā minēto vielu, kas nav norādītas šo noteikumu 1. un 2. pielikumā, vidējo daudzumu, izteiktu skaitļos, 100 gramos vai 100 mililitros fasēta produkta un, ja nepieciešams, patēriņam ieteiktajā produkta daudzumā;

10.2. informāciju par šo noteikumu 5. pielikumā minētajām minerālvielām un vitamīniem, izteiktu procentos no salīdzināmās vērtības, 100 gramos vai 100 mililitros fasēta produkta un, ja nepieciešams, patēriņam ieteiktajā produkta daudzumā ar noteikumu, ka esošais daudzums ir vismaz 15 procentu no salīdzināmās vērtības.

11. Atzīt par spēku zaudējušiem Ministru kabineta 2015. gada 2. jūnija noteikumus Nr. 269 "Prasības zīdaiņiem un mazu bērnu pārtikai un tās marķējumam" (Latvijas Vēstnesis, 2015, 109. nr.).

Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvu

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no Komisijas 2006. gada 5. decembra Direktīvas 2006/125/EK par apstrādātu graudaugu pārtiku un bērnu pārtiku zīdaiņiem un maziem bērniem.

Ministru prezidente, ārlietu ministra pienākumu izpildītāja *E. Siliņa*

Zemkopības ministrs *A. Krauze*

Prasības tādas apstrādātu graudaugu pārtikas sastāvam, kas paredzēta zīdaiņiem un maziem bērniem, attiecībā uz fasētu produktu vai saskaņā ar ražotāja norādījumiem pagatavotu produktu

Nr. p. k.	Produkta sastāvdaļas, mērvienības	Minimālais daudzums	Maksimālais daudzums
1.	Graudaugu saturs: apstrādātu graudaugu pārtiku pagatavo galvenokārt no viena vai vairākiem samalti graudaugiem un (vai) cieti saturošiem sakņaugiem	gala produktā sausā veidā 25 % no pamatmasas	–
2.	Olbaltumvielas: pievienot aminoskābes ir atļauts vienīgi olbaltumvielu maisījuma uzturvērtības uzlabošanai un tikai šim nolūkam nepieciešamajās attiecībās		
2.1.	graudaugu pārtikas ¹ produktos, sausiņos un cepumos ² , g/100 kJ (g/100 kcal)	–	1,3 (5,5)
2.2.	pievienotās olbaltumvielas graudaugu pārtikas ¹ produktos, g/100 kJ (g/100 kcal)	0,48 (2)	–
2.3.	pievienotās olbaltumvielas sausiņos un cepumos ² , kas pagatavoti, pievienojot pārtikas produktus ar augstu olbaltumvielu saturu, un izmantojami bez iepriekšējas sagatavošanas, g/100 kJ (g/100 kcal)	0,36 (1,5)	–
2.4.	pievienoto olbaltumu ķīmiskais indekss ³	80 % no salīdzināmās olbaltumvielas (kazeīna ⁴) ķīmiskā indeksa	
2.5.	olbaltumvielu enerģijas attiecība olbaltumvielu maisījumā	70 % no salīdzināmās olbaltumvielas enerģijas attiecības	–
3.	Ogļhidrāti		
3.1.	ja graudaugu pārtikas ⁵ produktiem, sausiņiem un cepumiem ² pievienota saharoze, fruktoze, glikoze, glikozes sīrups vai medus		
3.1.1.	no minētajiem avotiem pievienoto ogļhidrātu kopējais daudzums, g/100 kJ (g/100 kcal)	–	1,8 (7,5)
3.1.2.	pievienotās fruktozes daudzums, g/100 kJ (g/100 kcal)	–	0,9 (3,75)
3.2.	ja graudaugu pārtikas ¹ produktiem pievienota saharoze, fruktoze, glikoze, glikozes sīrups vai medus		
3.2.1.	no minētajiem avotiem pievienoto ogļhidrātu kopējais daudzums, g/100 kJ (g/100 kcal)	–	1,2 (5)
3.2.2.	pievienotās fruktozes daudzums, g/100 kJ (g/100 kcal)	–	0,6 (2,5)
4.	Tauki (lipīdi)		
4.1.	graudaugu pārtikas ⁵ produktos, sausiņos un cepumos ² , g/100 kJ (g/100 kcal)	–	0,8 (3,3)
4.2.	graudaugu pārtikas ¹ produktos, g/100 kJ (g/100 kcal)	–	1,1 (4,5)
4.3.	ja tauku saturs pārsniedz 0,8 g/100 kJ (3,3 g/100 kcal), tad		

4.3.1.	laurskābes daudzums	–	15 % no kopējā tauku daudzuma
4.3.2.	miristīnskābes daudzums	–	15 % no kopējā tauku daudzuma
4.3.3.	linoleīnskābes daudzums (glicerīdu-linoleātu veidā), mg/100 kJ (mg/100 kcal)	70 (300)	285 (1200)
5.	Minerālvielas		
5.1.	nātrija saturs, mg/100 kJ (mg/100 kcal) ⁶	–	25 (100)
5.2.	kalcijs		
5.2.1.	graudaugu pārtikas ¹ produktos, mg/100 kJ (mg/100 kcal)	20 (80)	–
5.2.2.	sausīšos un cepumos ² , kas pagatavoti, pievienojot pienu (piena cepumi), un izmantojami bez iepriekšējas sagatavošanas, mg/100 kJ (mg/100 kcal)	12 (50)	–
6.	Vitamīni		
6.1.	tiamīns apstrādātu graudaugu pārtikas produktos, µg/100 kJ (µg/100 kcal)	25 (100)	–
6.2.	A vitamīns graudaugu pārtikas ¹ produktos, µg RE /100 kJ (µg RE/100 kcal) ^{7, 9}	14 (60)	43 (180)
6.3.	D vitamīns graudaugu pārtikas ¹ produktos, µg/100 kJ (µg /100 kcal) ^{8, 9}	0,25 (1)	0,75 (3)
7.	Vitamīnu, minerālvielu un mikroelementu daudzums, ja tie ir pievienoti (100 kcal): uzturvielu prasības attiecas uz fasētiem produktiem, kas šādi ir laisti tirgū vai pagatavoti atbilstoši ražotāja norādījumiem, izņemot kāliju un kalciju, par kuriem prasības attiecas uz fasētu produktu		
7.1.	A vitamīns (µg RE)	–	180
7.2.	E vitamīns (mg α-TE) ¹⁰	–	3
7.3.	D vitamīns (µg)	–	3
7.4.	C vitamīns (mg)	–	12,5/25 ¹¹
7.5.	Tiamīns (mg)	–	0,5
7.6.	Riboflavīns (mg)	–	0,4
7.7.	Niacīns (mg NE) ¹²	–	4,5
7.8.	B ₆ vitamīns (mg)	–	0,35
7.9.	Folskābe (µg)	–	50
7.10.	B ₁₂ vitamīns (µg)	–	0,35
7.11.	Pantotēnskābe (mg)	–	1,5
7.12.	Biotīns (µg)	–	10
7.13.	Kālijs (mg)	–	160
7.14.	Kalcijs (mg)	–	80/180 ¹³ /100 ¹⁴
7.15.	Magnijs (mg)	–	40
7.16.	Dzelzs (mg)	–	3
7.17.	Cinks (mg)	–	2
7.18.	Varš (µg)	–	40
7.19.	Jods (µg)	–	35
7.20.	Mangāns (mg)	–	0,6

8. Aminoskābju sastāvs kazeīnā⁴

Nr. p. k.	Aminoskābe	g/100 g olbaltumvielu
8.1.	Arginīns	3,7
8.2.	Cistīns	0,3
8.3.	Histidīns	2,9
8.4.	Izoleicīns	5,4
8.5.	Leicīns	9,5
8.6.	Lizīns	8,1
8.7.	Metionīns	2,8
8.8.	Fenilalanīns	5,2
8.9.	Treonīns	4,7
8.10.	Triptofāns	1,6
8.11.	Tirozīns	5,8
8.12.	Valīns	6,7

Piezīmes.

¹ Graudaugu pārtika, kurai pievienota pārtika ar augstu olbaltumvielu saturu un kuru sagatavo lietošanai, pievienojot ūdeni vai citus šķīdumus, kas nesatur olbaltumvielas.

² Sausiņi un cepumi, kas izmantojami bez iepriekšējas sagatavošanas vai ko sagatavo lietošanai pēc saberšanas, pievienojot ūdeni, pienu vai citus piemērotus šķīdumus.

³ Ķīmiskais indekss – vismazākā attiecība starp katras neaizstājamās aminoskābes daudzumu izmantojamajā olbaltumvielā un katras attiecīgās aminoskābes daudzumu salīdzināmajā olbaltumvielā.

⁴ Aminoskābju daudzums 100 gramos kazeīna (olbaltumvielu), kā norādīts šā pielikuma 8. punktā.

⁵ Graudaugu pārtika, kas ir pagatavota vai ko sagatavo lietošanai, pievienojot pienu vai citus piemērotus uzturā lietojamus šķīdumus.

⁶ Nātrija sāļus apstrādātu graudaugu pārtikas produktiem drīkst pievienot tikai tehnoloģiskā nolūkā.

⁷ RE – visu transretinolu ekvivalents.

⁸ Holekalciferola veidā, kura 10 µg = D vitamīna 400 SV.

⁹ Šos ierobežojumus piemēro arī tad, ja A un D vitamīnu pievieno citiem apstrādātu graudaugu pārtikas produktiem.

¹⁰ α-TE = d-α-tokoferola ekvivalents.

¹¹ Ierobežojumi attiecas uz produktiem, kas bagātināti ar dzelzi.

¹² NE = niacīna ekvivalents = mg nikotīna skābe + mg triptofāns/60.

¹³ Ierobežojumi attiecas uz graudaugu pārtiku, kas ir pagatavota vai ko sagatavo lietošanai, pievienojot pienu vai citus piemērotus uzturā lietojamus šķīdumus, un graudaugu pārtiku, kurai pievienota pārtika ar augstu olbaltumvielu saturu un kuru sagatavo lietošanai, pievienojot ūdeni vai citus šķīdumus, kas nesatur olbaltumvielas.

¹⁴ Ierobežojumi attiecas uz sausīņiem un cepumiem, kas izmantojami bez iepriekšējas sagatavošanas vai ko sagatavo lietošanai pēc saberšanas, pievienojot ūdeni, pienu vai citus piemērotus šķīdumus.

Prasības bērnu pārtikas sastāvam attiecībā uz fasētu produktu vai saskaņā ar ražotāja norādījumiem pagatavotu produktu

Nr. p. k.	Produkta sastāvdaļas, mērvienības	Minimālais daudzums	Maksimālais daudzums
1.	Olbaltumvielas		
1.1.	ja gaļa, mājputnu gaļa, zivis, subprodukti vai citi tradicionālie olbaltumvielu avoti ir vienīgās sastāvdaļas, kas minētas produkta nosaukumā, tad		
1.1.1.	minēto sastāvdaļu kopējais daudzums	40 % no kopējās produkta masas	–
1.1.2.	katras minētās sastāvdaļas daudzums	25 % no minēto olbaltumvielu avotu kopējās masas	–
1.1.3.	kopējais olbaltumvielu daudzums no minētajiem olbaltumvielu avotiem, g/100 kJ (g/100 kcal)	1,7 (7)	–
1.2.	ja gaļa, mājputnu gaļa, zivis, subprodukti vai citi tradicionālie olbaltumvielu avoti (atsevišķi vai kopā) produkta nosaukumā ir minēti pirmie, produktu uzrādot vai neuzrādot kā ēdienu, tad		
1.2.1.	minēto sastāvdaļu kopējais daudzums	10 % no kopējās produkta masas	–
1.2.2.	katras minētās sastāvdaļas daudzums	25 % no minēto olbaltumvielu avotu kopējās masas	–
1.2.3.	olbaltumvielu daudzums no minētajiem olbaltumvielu avotiem, g/100 kJ (g/100 kcal)	1 (4)	–
1.3.	ja gaļa, mājputnu gaļa, zivis, subprodukti vai citi tradicionālie olbaltumvielu avoti (atsevišķi vai kopā) produkta nosaukumā ir minēti, bet nav minēti kā pirmie, produktu uzrādot vai neuzrādot kā ēdienu, tad		
1.3.1.	minēto sastāvdaļu kopējais daudzums	8 % no kopējās produkta masas	–
1.3.2.	katras minētās sastāvdaļas daudzums	25 % no minēto olbaltumvielu avotu kopējās masas	–
1.3.3.	olbaltumvielu daudzums no minētajiem olbaltumvielu avotiem, g/100 kJ (g/100 kcal)	0,5 (2,2)	–
1.3.4.	kopējais olbaltumvielu daudzums no visiem olbaltumvielu avotiem, g/100 kJ (g/100 kcal)	0,7 (3)	–
1.4.	ja produkta nosaukumā kopā ar citām sastāvdaļām ir minēts siers, tad		
1.4.1.	piena olbaltumvielu daudzums, g/100 kJ (g/100 kcal)	0,5 (2,2)	–
1.4.2.	kopējais olbaltumvielu daudzums no visiem olbaltumvielu avotiem, g/100 kJ (g/100 kcal)	0,7 (3)	–
1.5.	ja produkta nosaukumā nav minēta gaļa, mājputnu gaļa, zivis, subprodukti vai citi tradicionālie olbaltumvielu avoti, tad kopējais olbaltumvielu daudzums no visiem	0,7 (3)	–

	olbaltumvielu avotiem, g/100 kJ (g/100 kcal)		
1.6.	ja mērce ir piedeva ēdienam, tad uz mērci neattiecas 1.1.–1.5. apakšpunktā minētās prasības		
1.7.	saldajos ēdienos		
1.7.1.	ja nosaukumā piena produkti minēti kā vienīgā vai pirmā sastāvdaļa, piena olbaltumvielu daudzums, g/100 kJ g/100 kcal	0,5 (2,2)	–
1.7.2.	uz visiem pārējiem saldajiem ēdieniem neattiecas 1.1.–1.5. apakšpunktā minētās prasības		
1.8.	Aminoskābes ir atļauts pievienot vienīgi klātesošās olbaltumvielas uzturvērtības uzlabošanai un tikai tādās attiecībās, kādas vajadzīgas šim nolūkam		
2.	Ogļhidrāti: augļu un dārzeņu sulās un nektāros, tikai no augļiem sastāvošos ēdienos, desertos vai pudiņos esošo ogļhidrātu kopējais daudzums		
2.1.	dārzeņu sulās un no tām pagatavotos dzērienos, g/100 ml	–	10
2.2.	augļu sulās, nektāros un no tiem pagatavotos dzērienos, g/100 ml	–	15
2.3.	tikai augļu ēdienos, g/100 g	–	20
2.4.	desertos un pudiņos, g/100 g	–	25
2.5.	pārējos dzērienos, kas nesatur pienu, g/100 g	–	5
3.	Tauki		
3.1.	1.1. apakšpunktā minētajos produktos, ja gaļa vai siers ir vienīgās sastāvdaļas vai produkta nosaukumā tās ir minētas pirmās, tad kopējais tauku daudzums produktā, g/100 kJ (g/100 kcal)	–	1,4 (6)
3.2.	visos citos produktos kopējais tauku daudzums produktā no visiem avotiem, g/100 kJ (g/100 kcal)	–	1,1 (4,5)
4.	Nātrijs		
4.1.	nātrija daudzums gala produktā, mg/100 kJ (mg/100 kcal) vai mg/100 g	–	48 (200) vai 200
4.2.	ja siers ir vienīgā produkta nosaukumā minētā sastāvdaļa, nātrija daudzums gala produktā, mg/100 kJ (mg/100 kcal)	–	70 (300)
4.3.	nātrija sāļus nedrīkst pievienot augļu produktiem, desertiem un pudiņiem, izņemot tehnoloģiskos nolūkos		
5.	Vitamīni		
5.1.	C vitamīna daudzums gala produktā augļu sulās, nektāros vai dārzeņu sulās, mg/100 kJ (mg/100 kcal) vai mg/100 g	6 (25) vai 25	–
5.2.	A vitamīna daudzums gala produktā dārzeņu sulās, µg RE/100 kJ (µg RE/100 kcal)	25 (100)	–
5.3.	citai pārtikai nepievieno A vitamīnu		
5.4.	pārtikai nepievieno D vitamīnu		
6.	Vitamīnu, minerālvielu un mikroelementu daudzums, ja tie ir pievienoti (100 kcal): uzturvielu prasības attiecas uz fasētiem produktiem, kas šādi ir laisti tirgū vai pagatavoti atbilstoši ražotāja norādījumiem, izņemot kāliju un kalciju, par kuriem prasības attiecas uz fasētu pārdodamo produktu		

6.1.	A vitamīns (µg RE)	–	180 ¹
6.2.	E vitamīns (mg a-TE)	–	3
6.3.	C vitamīns (mg)	–	12,5/25 ² /125 ³
6.4.	Tiamīns (mg)	–	0,25
6.5.	Riboflavīns (mg)	–	0,4
6.6.	Niacīns (mg NE)	–	4,5
6.7.	B ₆ vitamīns (mg)	–	0,35
6.8.	Folskābe (µg)	–	50
6.9.	B ₁₂ vitamīns (µg)	–	0,35
6.10.	Pantotēnskābe (mg)	–	1,5
6.11.	Biotīns (µg)	–	10
6.12.	Kālijs (mg)	–	160
6.13.	Kalcijs (mg)	–	80
6.14.	Magnijs (mg)	–	40
6.15.	Dzelzs (mg)	–	3
6.16.	Cinks (mg)	–	2
6.17.	Varš (µg)	–	40
6.18.	Jods (µg)	–	35
6.19.	Mangāns (mg)	–	0,6

Piezīmes.

¹ Atbilstoši šī pielikuma 5. punktam.

² Ierobežojumi attiecas uz produktiem, kas bagātināti ar dzelzi.

³ Ierobežojumi attiecas uz augļu ēdieniem, augļu sulām un dārzeņu sulām.

**Maksimāli pieļaujamais pesticīdu (pesticīdu metabolītu) atlieku daudzums
apstrādātu graudaugu pārtikā un bērnu pārtikā**

Nr. p. k.	Pesticīds (pesticīda metabolīts)	Maksimāli pieļaujamais atlieku daudzums (mg/kg)
1.	Kadusafoss	0,006
2.	Demeton-S-metils/demeton-S- metilsulfons/oksidemetonmetils (atsevišķi vai kombinācijās, kas izteikts kā demeton-S-metils)	0,006
3.	Etoprofoss	0,008
4.	Fipronils (fipronila un fipronildesulfinila summa, kas izteikta kā fipronils)	0,004
5.	Propinebs/propilēntiourīnviela (propineba un propilēntiourīnvielas summa)	0,006

Pesticīdi un to atliekvielas, kurus aizliegts izmantot lauksaimniecības produktu ieguvē, ja šos produktus lieto apstrādātu graudaugu pārtikas un bērnu pārtikas ražošanā

1. tabula

Nr. p. k.	Pesticīds (pesticīda atliekviela)
1.	Disulfotons (disulfotona, disulfotona sulfoksīda un disulfotona sulfona summa, kas izteikta kā disulfotons)
2.	Fensulfotons (fensulfotona, fensulfotona skābekļa analoga un fensulfotona sulfonu summa, kas izteikta kā fensulfotons)
3.	Fentins, izteikts kā trifeniltinkatjons
4.	Haloksifops (haloksifopa, haloksifopa sāļu un esteru, tajā skaitā konjugātu, summa, kas izteikta kā haloksifops)
5.	Heptahloro un transheptahloroepoksīds, izteikts kā heptahloro
6.	Heksahlorbenzols
7.	Nitrofēns
8.	Ometoāts
9.	Terbufoss (terbufosa, terbufosa sulfoksīda un terbufosa sulfona summa, kas izteikta kā terbufoss)

2. tabula

Nr. p. k.	Pesticīds
1.	Aldrīns un dieldrīns, izteikti kā dieldrīns
2.	Endrīns

Vitamīnu un minerālvielu salīdzināmās vērtības apstrādātu graudaugu pārtikas un bērnu pārtikas uzturvielu marķēšanai

Nr. p. k.	Vitamīni un minerālvielas, mērvienība	Salīdzināmā vērtība
1.	A vitamīns, µg	400
2.	D vitamīns, µg	10
3.	C vitamīns, mg	25
4.	Tiamīns, mg	0,5
5.	Riboflavīns, mg	0,8
6.	Niacīna ekvivalenti, mg	9
7.	B ₆ vitamīns, mg	0,7
8.	Folāts, µg	100
9.	B ₁₂ vitamīns, µg	0,7
10.	Kalcijs, mg	400
11.	Dzelzs, mg	6
12.	Cinks, mg	4
13.	Jods, µg	70
14.	Selēns, µg	10
15.	Varš, mg	0,4