

LATVIJAS REPUBLIKAS MINISTRU KABINETS

18.03.2003

Noteikumi nr. 128

Rīgā

Obligātās nekaitīguma un marķējuma prasības augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem

(prot. Nr.16 26.§)

Izdoti saskaņā ar
Pārtikas aprites uzraudzības
likuma 4.panta otro daļu un
13.panta trešo daļu

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka obligātās nekaitīguma un marķējuma prasības augļu sulām un tām līdzīgiem produktiem – augļu sulu koncentrātiem, augļu nektāriem, kā arī sausajām (pulverveida) augļu sulām.

2. Noteikumi attiecas uz visiem pārtikas uzņēmumiem (uzņēmējsabiedrībām), kas veic uzņēmējdarbību augļu sulu un tām līdzīgu produktu aprites jomā.

II. Produktu un izejvielu iedalījums

3. Augļu sula ir neraudzēts, bet raudzējams produkts, kuru iegūst no nebojātiem un gataviem svaigiem vai ar atdzesēšanu saglabātiem viena veida vai kopā sajauktiem vairāku veidu augļiem, kuram ir attiecīgajiem augļiem raksturīga krāsa, aromāts un garša.

4. Citrusaugļu sulu iegūst no endokarpa (augļapvalka iekšējā slāņa).

5. Laimu sulu iegūst no veselīgiem augļiem, pārstrādes procesā līdz minimumam samazinot augļu ārējo daļu.

6. Augļu sulas aromātu, mīkstumu vai šūnas, ko pārstrādes procesā atdala no sulas, pēc tam var

pievienot tai pašai sulai.

7. Augļu sulu var iegūt no koncentrāta, tam pievienojot ūdeni, kas ekstrahēts šīs sulas koncentrēšanas procesā, un, ja nepieciešams, – mīkstumam un šūnām, kā arī atjaunojot aromātu. Ūdenim, ko pievieno koncentrātam, ir atbilstošas organoleptiskās, ķīmiskās un mikrobioloģiskās īpašības, kas nodrošina sulas būtiskās īpašības. No koncentrāta iegūtās augļu sulas īpašības ir līdzvērtīgas tādās sulas attiecīgajām īpašībām, kura iegūta no augļiem atbilstoši šo noteikumu 3.punktam.

8. Augļu sulas koncentrāts ir produkts, ko iegūst no viena veida vai vairāku veidu augļu sulas, fiziski atdalot noteiktu daļu ūdens. Ja produkts paredzēts tiešai lietošanai pārtikā, atdala vismaz 50 % ūdens.

9. Augļu nektārs ir neraudzēts, bet raudzējams produkts, ko iegūst, augļu sulai, augļu sulas koncentrātam, sausajai (pulverveida) augļu sulai, augļu biezenim vai minēto produktu maisījumiem pievienojot ūdeni, kā arī cukuru un (vai) medu – ne vairāk par 20 % no gatavā produkta kopējā svara (pielikums). Ražojot produktu, kuram ir zema enerģētiskā vērtība, cukuru vai medu pilnīgi vai daļēji var aizstāt ar saldinātājiem. Šo noteikumu pielikuma 1.18.apakšpunktā, 2. un 3.punktā minētajiem augļiem cukuru, medu vai saldinātāju var nepievienot.

10. Sausā (pulverveida) augļu sula ir produkts, ko iegūst no viena veida vai vairāku veidu augļu sulas, fiziski atdalot faktiski visu ūdeni.

11. Izejvielas ir:

11.1. visi augļi, izņemot tomātus;

11.2. augļu mīkstumam vai šūnām (sulas pūslīši jeb maisiņi) – produkts, ko iegūst no viena veida augļu ēdamās daļas (neatdalot sulu), vai produkts, ko iegūst no citrusaugļu endokarpa;

11.3. augļu biezenis – neraudzēts, bet raudzējams produkts, ko iegūst, izberžot caur sietu nebojātu vai nomizotu augļu ēdamo daļu (neatdalot sulu);

11.4. augļu biezeņa koncentrāts – produkts, ko iegūst, no augļu biezeņa fiziski atdalot noteiktu daļu ūdens;

11.5. medus;

11.6. šādu veidu cukurs:

11.6.1. augļu nektāriem:

11.6.1.1. otrās šķiras baltais cukurs;

11.6.1.2. cukurs jeb baltais cukurs;

11.6.1.3. augstākā labuma baltais cukurs;

11.6.1.4. cukura šķīdums;

11.6.1.5. invertcukura šķīdums;

11.6.1.6. invertcukura sīrups;

11.6.1.7. glikozes sīrups;

11.6.1.8. sausais glikozes sīrups;

11.6.1.9. dekstroze jeb dekstrozes monohidrāts;

11.6.1.10. dekstroze jeb bezūdens dekstroze;

11.6.1.11. fruktoze;

11.6.1.12. fruktozes sīrups;

11.6.1.13. no augļiem iegūts cukurs;

11.6.2. augļu sulām, ko iegūst no koncentrāta, – šo noteikumu 11.6.1.apakšpunktā (izņemot 11.6.1.13.apakšpunktu) minētais cukurs;

11.6.3. augļu sulām – šo noteikumu 11.6.1.apakšpunktā (izņemot 11.6.1.13.apakšpunktu) minētais cukurs, kas satur mazāk par 2 % ūdens.

III. Obligātās nekaitīguma prasības

12. Tehnoloģisko līniju darbība nodrošina produkta dabisko īpašību saglabāšanu.

13. Sulu un tām līdzīgu produktu ražošanā atļauts izmantot šādas sastāvdaļas:

13.1. vitamīnus un minerālvielas;

13.2. aromātu, mīkstumu un šūnas atbilstoši šo noteikumu 6. un 7.punktam (minētās sastāvdaļas var būt no citas tāda paša veida sulas);

13.3. vīnskābes sāļus – tikai vīnogu sulas ražošanā;

13.4. cukuru – šo noteikumu 3., 4., 5., 7., 8. un 10.punktā minēto produktu ražošanā (izņemot bumbieru sulas un vīnogu sulas ražošanu). Cukura daudzums ir:

13.4.1. ne vairāk par 15 g uz litru (izteikts kā sausna), ja cukuru izmanto skābuma garšas regulēšanai;

13.4.2. ne vairāk par 150 g uz litru (izteikts kā sausna), ja cukuru izmanto saldināšanai;

13.4.3. ne vairāk par 150 g uz litru (kopējais daudzums), ja cukuru izmanto skābuma garšas regulēšanai un saldināšanai;

13.5. citronu sulu un (vai) citronu sulas koncentrātu (izteikts kā bezūdens citronskābe), ko izmanto skābuma garšas regulēšanai šo noteikumu 3., 7., 8., 9. un 10.punktā minētajiem produktiem, – ne vairāk par 3 g uz litru;

13.6. oglekļa dioksīds.

14. Aizliegts pievienot vienai un tai pašai augļu sulai cukuru kopā ar koncentrētu vai nekonzentrētu citronu sulu vai skābo aģentu (piemēram, citronskābi).

15. Augļu sulu un līdzīgu produktu ražošanā atļauts izmantot šādus apstrādes procesus:

15.1. mehāniskie ekstrakcijas procesi;

15.2. parastie fizikālie procesi, arī ūdens ekstrakcija no augļu (izņemot vīnogas) ēdamās daļas, lai iegūtu augļu sulas koncentrātu, kas atbilst šo noteikumu 3.punktā noteiktajām prasībām;

15.3. vīnogu sulas desulfītēšana ar fizikāliem līdzekļiem, ja vīnogu sulfītēšanā izmantots sēra dioksīds un tā maksimālais daudzums gatavā produktā nepārsniedz 10 miligramus uz litru sulas.

16. Apstrādes procesā atļauts izmantot šādas vielas:

16.1. pektolītiskie, proteolītiskie un amilolītiskie fermenti, pārtikas želatīns, tanīns, bentonīts, silīcija aerogels un kokogle;

16.2. ķīmiski inertas filtrācijas palīgvielas un izgulsnēšanās aģenti (piemēram, perlīts, skalots diatomīts, polivinilpolipirolidons, polistirols);

16.3. ķīmiski inertas adsorbcijas palīgvielas, kas samazina limonoīdu un narangīnu saturu citrusaugļu sulā, neietekmējot limonoīdo glikozīdu, skābes, cukuru (oligosaharīdu) vai minerālvielu saturu.

IV. Marķējums

17. Produktus marķē atbilstoši attiecīgajos normatīvajos aktos noteiktajām marķēšanas prasībām.

18. Marķējumā norāda produkta nosaukumu: augļu sula, augļu sula, kas iegūta no koncentrāta, augļu sulas koncentrāts, augļu nektārs vai sausā (pulverveida) augļu sula. Ja produkts iegūts no viena veida augļiem, vārdu "auglis" aizstāj ar attiecīgā augļa nosaukumu.

19. Ja produkts iegūts no divu vai vairāku veidu augļiem (izņemot gadījumu, ja citronu sulu izmanto atbilstoši šo noteikumu 13.5.apakšpunktam), šo noteikumu 3., 7., 8., 9. un 10.punktā minēto produktu marķējumā produkta nosaukumu papildina ar attiecīgo augļu nosaukumu, sākot ar augļiem, kuru sulas vai biezeņa tilpums produktā ir vislielākais. Ja produkts iegūts no triju vai vairāku veidu augļiem, marķējumā ir norāde "dažādi augļi", cita līdzīga norāde vai izmantoto augļu veidu skaits.

20. Produktu nosaukumus izmanto tirdzniecībā, ja produkti iegūti atbilstoši šo noteikumu 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9. un 10.punktā noteiktajam.

21. Augļu sulām, kurām ir pievienots cukurs, produkta nosaukuma redzamības laukā ir norāde "saldināta" vai "ar cukuru". Sastāvdaļu sarakstā norāda cukura maksimālo daudzumu (grami uz litru), kas izteikts kā sausna.

22. Sastāvdaļu sarakstā:

22.1. var nenorādīt ūdeni, aromātu, mīkstumu un šūnas, kas izmantotas augļu sulas, augļu sulas koncentrāta, augļu nektāra vai sausās (pulverveida) augļu sulas atjaunošanai līdz to sākotnējam stāvoklim;

22.2. norāda augļu sulai papildus pievienoto mīkstumu vai šūnas.

23. Ja produkts sastāv no augļu sulas, kas iegūta no augļiem atbilstoši šo noteikumu 3.punktam, un no augļu sulas, kas iegūta no koncentrāta vai no nektāra, kurš daļēji vai pilnīgi iegūts no viena vai vairākiem koncentrētiem produktiem, produkta marķējumā ir attiecīga norāde "Ražots daļēji no koncentrāta(-iem)" vai "Ražots no koncentrāta(-iem)". Norāde ir skaidri saskatāma, izceļas uz etiķetes fona un atrodas produkta nosaukuma redzamības laukā.

24. Augļu nektāru marķējumā produkta nosaukuma redzamības laukā ir norāde par augļu sulas, augļu biezeņa vai minēto sastāvdaļu maisījuma faktisko minimālo saturu "Augļu saturs: vismaz x %".

25. Ja augļu sulas koncentrāts nav paredzēts galapatēriņam, tā marķējumā uz iepakojuma vai etiķetes, kas piestiprināta pie iepakojuma, vai pavaddokumentā norāda pievienotā cukura, citrona sulas vai skābo aģentu klātbūtni un daudzumu.

26. Paralēli šo noteikumu 3., 7., 8., 9. un 10.punktā minēto produktu nosaukumiem var lietot šādus apzīmējumus:

26.1. "*vruchtendrank*" (nīderlandiešu valodā) – augļu nektāriem;

26.2. "*Süßmost*" (vācu valodā) – izmanto tikai kopā ar produkta nosaukumu "*Fruchtsaft*" vai "*Fruchtnektar*" (vācu valodā):

26.2.1. tādiem augļu nektāriem, kas iegūti no augļu sulām, augļu sulu koncentrātiem vai šo produktu maisījuma, kam augsta dabiska skābuma dēļ ir nepatīkama garša;

26.2.2. bumbieru sulai, kurai pievienoti āboli, bet nav pievienots cukurs;

26.3. "*succo e polpa*" vai "*sumo e polpa*" (itāliešu valodā) – augļu nektāriem, ko iegūst tikai no augļu biezeņa un (vai) augļu biezeņa koncentrāta;

26.4. "*æblemost*" (dāņu valodā) vai "*äpplemust*" (zviedru valodā) – ābolu sulai, kurai nav pievienots cukurs;

26.5. "*sur...saft*" (dāņu valodā) – izmanto kopā ar attiecīgā augļa nosaukumu upeņu, ķiršu, sarkano un balto jāņogu, aveņu, zemeņu un plūškoka augļu sulām, kurām nav pievienots cukurs;

26.6. "*sød....saft*" vai "*sødet...saft*" (dāņu valodā) izmanto kopā ar augļa nosaukumu sulām, kuras iegūtas no attiecīgā augļa un kurām cukurs pievienots vairāk par 200 g uz litru;

26.7. "*mosto*" (spāņu valodā) – vīnogu sulai.

V. Noslēguma jautājums

27. Noteikumi stājas spēkā ar 2004.gada 1.maiju.

Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvu

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no direktīvas [2001/112/EC](#).

Ministru prezidents

E.Repše

Zemkopības ministrs

M.Roze

Pielikums
Ministru kabineta
2003.gada 18.marta
noteikumiem Nr.128

Minimālais sulas un (vai) biezeņa saturs augļu nektāriem

Nr. p.k.	Augļu nektārā izmantotie augļi	Minimālais sulas un (vai) biezeņa saturs (% no gatavā produkta tilpuma)
1	2	3
1.	Augļi ar skābu sulu, kam dabiskā veidā ir nepatīkama garša	
1.1.	pasifloru augļi	25
1.2.	<i>quito naranjillos (Solanum quitoense)</i>	25

1.3.	upenes	25
1.4.	baltās jāņogas	25
1.5.	sarkanās jāņogas	25
1.6.	ērķšķogas	30
1.7.	smiltsērķšķu augļi	25
1.8.	dzeloņplūmes	30
1.9.	plūmes	30
1.10.	cvečes	30
1.11.	pīlādža ogas	30
1.12.	mežrožu augļi	40
1.13.	skābie ķirši	35
1.14.	citi ķirši	40
1.15.	mellenes	40
1.16.	plūškoka augļi	50
1.17.	avenes	40
1.18.	aprikozes	40
1.19.	zemenes	40
1.20.	zīdkoka augļi un kazenes	40
1.21.	dzērvenes	30
1.22.	cidonijas	50
1.23.	citroni un laimi	25
1.24.	citi šīs kategorijas augļi	25
2.	Augļi ar zemu skābes saturu, ar mīkstumu vai izteiktām garšas īpašībām, kuru sulai dabiskā veidā ir nepatīkama garša	
2.1.	mango	25
2.2.	banāni	25
2.3.	guavas	25
2.4.	papaijas	25
2.5.	lidži	25
2.6.	vilkābele (<i>Crataegus azarolus</i>)	25
2.7.	anona, skābā (<i>Annona muricata</i>)	25
2.8.	anona, tīklainā (<i>Annona reticulata</i>)	25
2.9.	anona, zvīņainā (<i>Annona squamosa</i>)	25
2.10.	granātāboli	25
2.11.	kešjukoka augļi	25
2.12.	spondija, sarkanā (<i>Spondias purpurea</i>)	25
2.13.	umbu (<i>Spondias Tuberosa aroda</i>)	25
2.14.	citi šīs kategorijas augļi	25
3.	Augļi, kuru sulai dabiskā veidā ir patīkama garša	

3.1.	āboli	50
3.2.	bumbieri	50
3.3.	persiki	50
3.4.	citrusaugļi, izņemot citronus un laimus	50
3.5.	ananasi	50
3.6.	citi šīs kategorijas augļi	50

Zemkopības ministrs

M.Roze