

LATVIJAS REPUBLIKAS MINISTRU KABINETS

08.07.2003

Noteikumi nr. 378

Rīgā

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

(prot. Nr.39 34.§)

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

I. Vispārīgie jautājumi

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

2. Noteikumi attiecas uz šādiem produktiem:

- 2.1. džems vai ievārījums;
- 2.2. augstākā labuma džems;
- 2.3. želeja;
- 2.4. augstākā labuma želeja;
- 2.5. marmelāde;
- 2.6. saldināts kastaņu biezenis.

3. Noteikumi neattiecas uz produktiem, kuri tiek izmantoti konditorejas un mīklas izstrādājumu un cepumu ražošanā.

4. Noteikumi attiecas uz visiem pārtikas uzņēmumiem (uzņēmēj sabiedrībām), kas veic

uzņēmējdarbību šo noteikumu 2.punktā minēto produktu aprītē.

5. Produktu atbilstību šo noteikumu prasībām kontrolē Pārtikas un veterinārais dienests.

II. Izejvielu un produktu kvalitātes prasības

6. Produktu ražošanā atļauts izmantot šādas izejvielas:

6.1. svaigi, nebojāti notīrīti augļi bez lakstiem un kātiņiem, kuriem ir visas būtiskās daļas, kuri ir pietiekami gatavi un bez virsmas traipiem;

6.2. tomāti, rabarberu kātu ēdamā daļa, burkāni, batātes, gurķi, ķirbji, melones un arbūzi;

6.3. ingvera auga ēdamā sakne, svaiga vai konservēta (piemēram, sīrupā), vai žāvēta;

6.4. augļu mīkstums – sagriezta vai saspiesta augļu ēdamā daļa, kura nav sasmalcināta līdz biezenim (var būt bez augļu mizas, apvalka, sēklām vai kauliņiem);

6.5. augļu biezenis – augļu ēdamā daļa, kura ir sasmalcināta biezenī caur sietu vai līdzīgā procesā (var būt bez augļu mizas, apvalka, sēklām vai kauliņiem);

6.6. ūdeni saturoši augļu izvilkumi, ko iegūst atbilstošā pārstrādes procesā un kuri satur visas ūdenī šķīstošās izmantoto augļu sastāvdaļas (ņem vērā attiecīgus zudumus);

6.7. cukuri:

6.7.1. otrās šķiras baltais cukurs;

6.7.2. cukurs jeb baltais cukurs;

6.7.3. augstākā labuma baltais cukurs;

6.7.4. cukura šķīdums;

6.7.5. invertcukura šķīdums;

6.7.6. invertcukura sīrups;

6.7.7. glikozes sīrups;

6.7.8. sausais glikozes sīrups;

6.7.9. dekstroze jeb dekstrozes monohidrāts;

6.7.10. dekstroze jeb bezūdens dekstroze;

6.7.11. fruktoze;

6.7.12. fruktozes sīrups;

6.7.13. no augļiem iegūts cukurs;

6.7.14. brūnais cukurs.

7. Šo noteikumu 6.1., 6.2., 6.3., 6.4., 6.5. un 6.6.apakšpunktā minētajām izejvielām atļauts izmantot šādus apstrādes procesus:

7.1. karsēšana, atdzesēšana vai sasaldēšana;

7.2. žāvēšana, lietojot sublimācijas metodi, vai – aprikožu vai plūmju džema vai ievārījuma ražošanā – citas žāvēšanas metodes;

7.3. koncentrēšana;

7.4. sēra dioksīda (E 220) vai sulfītu (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227) kā palīg līdzekļa pievienošana ražošanas procesā, izņemot izejvielas, kuras izmanto augstākā labuma produktu ražošanai. Maksimāli pieļaujamais sēra dioksīda saturs produktos atbilst normatīvajos aktos noteiktajam;

7.5. konservēšana sālījumā (var izmantot citrusaugļu mizu).

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

9. Citrusaugļu džemu var iegūt no visa augļa, kas sagriezts strēmelēs vai šķēlītēs, vai abos veidos.

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

10.1. sarkanās jāņogas, pīlādžogas, smiltsērķšķus (*Hippophae rhamnoides L.*), upenes, mežrozēs un cidonijas – izmanto ne mazāk kā 250 gramus;

10.2. ingveru – izmanto ne mazāk kā 150 gramus;

10.3. kešjukoka augļus – izmanto ne mazāk kā 160 gramus;

10.4. pasifloras augļus – izmanto ne mazāk kā 60 gramus.

11. Džema vai ievārījuma ražošanā atļauts lietot šādas sastāvdaļas:

11.1. medu;

11.2. augļu sulu;

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

11.4. sarkano augļu – mežrožu, zemeņu, aveņu, ērkšķogu, sarkano jāņogu, plūmju vai rabarberu – sulu;

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

11.6. pārtikas eļļu un taukus (putu novēršanai);

11.7. šķidro pektīnu;

11.8. citrusaugļu mizu;

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

11.10. stipros alkoholiskos dzērienus, vīnus un deserta vīnus, riekstus, aromātiskos garšaugus, garšvielas, vaniļu, vaniļas ekstraktus un vaniļīnu.

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

13. Augstākā labuma citrusaugļu džemu var iegūt no visa augļa, kas sagriezts strēmelēs vai šķēlītēs, vai abos veidos.

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

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

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

16.1. sarkanās jāņogas, pīlādžogas, smiltsērķškus (*Hippophae rhamnoides L.*), upenes, mežrozēs un cidonijas – izmanto ne mazāk kā 350 gramus;

16.2. ingveru – izmanto ne mazāk kā 250 gramus;

16.3. kešjukoka augļus – izmanto ne mazāk kā 230 gramus;

16.4. pasifloras augļus – izmanto ne mazāk kā 80 gramus.

17. Augstākā labuma dzema ražošanā atļauts lietot šādas sastāvdaļas:

17.1. medu;

17.2. citrusaugļu sulu, ja produkts ražots no cita veida augļiem;

17.3. sarkano augļu – mežrozīšu augļu, zemeņu, aveņu, ērkšķogu, sarkano jāņogu, plūmju vai rabarberu – sulu;

17.4. pārtikas eļļas un taukus (putu novēršanai);

17.5. šķidro pektīnu;

17.6. citrusaugļu mizu;

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

17.8. stipros alkoholiskos dzērienus, vīnus un deserta vīnus, riekstus, aromātiskos garšaugus, garšvielas, vaniļu, vaniļas ekstraktus un vaniļīnu.

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

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

19.1. sarkanās jāņogas, pīlādžogas, smiltsērķškus (*Hippophae rhamnoides L.*), upenes, mežrozēs un cidonijas – izmanto ne mazāk kā 250 gramus;

19.2. ingveru – izmanto ne mazāk kā 150 gramus;

19.3. kešjukoka augļus – izmanto ne mazāk kā 160 gramus;

19.4. pasifloras augļus – izmanto ne mazāk kā 60 gramus.

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 atļauts lietot šādas sastāvdaļas:

21.1. medu;

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

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

21.4. pārtikas eļļas un taukus (putu novēršanai);

21.5. šķidro pektīnu;

21.6. citrusaugļu mizu;

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

21.8. stipros alkoholiskos dzērienus, vīnus un deserta vīnus, riekstus, aromātiskos garšaugus, garšvielas, vaniļu, vaniļas ekstraktus un vaniļīnu.

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

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

24. Lai iegūtu 1000 gramu gatavas augstākā labuma žeļejas, izmanto ne mazāk kā 450 gramus augļu sulas, ūdeni saturoša izvilkuma vai abu minēto izejvielu maisījuma, izņemot šādas izejvielas:

24.1. sarkanās jāņogas, pīlādžogas, smiltsērķšķus (*Hippophae rhamnoides L.*), upenes, mežrozēs un cidonijas – izmanto ne mazāk kā 350 gramus;

24.2. ingveru – izmanto ne mazāk kā 250 gramus;

24.3. kešjukoka augļus – izmanto ne mazāk kā 230 gramus;

24.4. pasifloras augļus – izmanto ne mazāk kā 80 gramus.

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

26. Augstākā labuma žeļejas ražošanā atļauts lietot šādas sastāvdaļas:

26.1. medu;

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

26.3. pārtikas eļļas un taukus (putu novēršanai);

26.4. šķidro pektīnu;

26.5. citrusaugļu mizu;

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

26.7. stipros alkoholiskos dzērienus, vīnus un deserta vīnus, riekstus, aromātiskos garšaugus, garšvielas, vaniļu, vaniļas ekstraktus un vaniļīnu.

27. Marmelāde ir līdz žeļejveida 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 gramus citrusaugļu, no kuriem 75 grami vai vairāk iegūti no endokarpa (augļapvalka iekšējā slāņa).

29. Marmelādes ražošanā atļauts lietot šādas sastāvdaļas:

29.1. medu;

29.2. citrusaugļu ēteriskās eļļas;

29.3. pārtikas eļļas un taukus (putu novēršanai);

29.4. šķidro pektīnu;

29.5. stipros alkoholiskos dzērienus, vīnus un deserta vīnus, riekstus, aromātiskos garšaugus, garšvielas, vaniļu, vaniļas ekstraktus un vaniļīnu.

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 saldināta kastaņu biezeņa, izmanto ne mazāk kā 380 gramus kastaņu biezeņa.

32. Saldināta kastaņu biezeņa ražošanā atļauts lietot šādas sastāvdaļas:

32.1. medu;

32.2. pārtikas eļļas un taukus (putu novēršanai);

32.3. šķidro pektīnu;

32.4. stipros alkoholiskos dzērienus, vīnus un deserta vīnus, riekstus, aromātiskos garšaugus, garšvielas, vaniļu, vaniļas ekstraktus un vaniļīnu.

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

34. Šķīstošās sausas saturs produktos ir 60 % un vairāk (atbilstoši refraktometra rādījumiem), izņemot produktus, kuros cukurs ir daļēji vai pilnībā aizstāts ar saldinātājiem atbilstoši normatīvajiem aktiem. Ja šķīstošās sausas saturs produktos, kur cukurs ir daļēji vai pilnībā aizstāts ar saldinātājiem, ir mazāks nekā 60 % un produkti atbilst šajos noteikumos noteiktajām prasībām, var lietot šo noteikumu 2.punktā minētos produktu nosaukumus.

III. Marķējuma prasības

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

36. Produkta nosaukumu papildina ar produktā izmantotā augļa nosaukumu. Ja izmantoti divu vai vairāku veidu augļi, tos norāda dīlstošā masas secībā. Ja produkts iegūts no triju vai vairāku veidu augļiem, marķējumā ir norāde "Augļu maisījums", "Jaukti augļi" vai cita līdzīga norāde, vai izmantoto augļu veidu skaits.

37. Marķējumā norāda augļu saturu 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.

38. Marķējumā norāda kopējo cukura saturu produktā – "Kopējais cukura saturs 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, kur atrodas produkta nosaukums, un tā ir skaidri saskatāma.

39. Kopējais cukura saturs marķējumā nav jānorāda, ja pārtikas preces uzturvērtības norādē ir informācija par cukuriem.

40. Šo noteikumu 8., 12., 18., 22., 27. un 30.punktā minētos produktu nosaukumus lieto tirdzniecībā. Ar šiem produktu nosaukumiem var papildināt citu produktu nosaukumus, ja tas

nemaldina pircējus.

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

IV. Noslēguma jautājumi

42. Ja produkta ražošana un marķējums neatbilst šajos noteikumos noteiktajām prasībām, tā tirdzniecība atļauta līdz 2004.gada 1.maijam.

43. Pēc 2004.gada 12.jūlija atļauta tādu uzkrāto produktu tirdzniecība, kuri neatbilst šajos noteikumos noteiktajām prasībām, ja tie ražoti un marķēti Eiropas Savienības dalībvalstīs pirms 2004.gada 12.jūlija.

Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvu

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no direktīvas [2001/113/EC](#).

Ministru prezidents

E.Repše

Zemkopības ministrs

M.Roze