



Laidiens: **28.06.2016., Nr. 122**

Oficiālās publikācijas Nr.: **2016/122.14**

Ministru kabineta noteikumi Nr. 396

Rīgā 2016. gada 21. jūnijā (prot. Nr. 30 30. §)

Grozījumi Ministru kabineta 2015. gada 3. novembra noteikumos Nr. 623 "Pārtikas kazeīnu un kazeinātu kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības"

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

1. Izdarīt Ministru kabineta 2015. gada 3. novembra noteikumos Nr. 623 "Pārtikas kazeīnu un kazeinātu kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības" (Latvijas Vēstnesis, 2015, 218. nr.) šādus grozījumus:

1.1. aizstāt 1. punktā vārdus "kazeīnu un kazeinātu" ar vārdiem "skābo pārtikas kazeīnu, pārtikas himozīnkazeīnu un pārtikas kazeinātu";

1.2. izteikt 2. punktu šādā redakcijā:

"2. Noteikumi attiecas uz:

2.1. skābo pārtikas kazeīnu – piena produktu, kas iegūts, ar skābi recinot vājpienu vai produktus, kuri iegūti no piena, pēc tam atdalot sūkalas un iegūto koagulātu skalojot un žāvējot;

2.2. pārtikas himozīnkazeīnu – piena produktu, kas iegūts, recinot vājpienu vai produktus, kuri iegūti no piena, pēc tam atdalot sūkalas un iegūto koagulātu skalojot un žāvējot. Koagulātu iegūst, izmantojot himozīnu vai citus recināšanas fermentus, kas atbilst Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 16. decembra Regulā (EK) Nr. 1332/2008 par pārtikas fermentiem un par grozījumiem Padomes Direktīvā 83/417/EEK, Padomes Regulā (EK) Nr. 1493/1999, Direktīvā 2000/13/EK, Padomes Direktīvā 2001/112/EK un Regulā (EK) Nr. 258/97 noteiktajām prasībām;

2.3. pārtikas kazeinātiem – piena produktiem, kas iegūti, žāvējot ar neitralizējošām vielām apstrādātu pārtikas kazeīnu vai pārtikas kazeīna koagulāta recekli.";

1.3. svītrot 3., 4. un 5. punktu;

1.4. izteikt 6. punktu šādā redakcijā:

"6. Skābā pārtikas kazeīna ražošanā par recinātājvielām atļauts izmantot skābes – pienskābi, sālsskābi, sērskābi, citronskābi, etiķskābi un ortofosforskābi, kā arī pienskābes baktēriju ieraugu vai ar pienskābes baktēriju ieraugu saraudzētas sūkalas.";