



Laidiens: **30.12.2015., Nr. 254**

Oficiālās publikācijas Nr.: **2015/254.5**

Ministru kabineta noteikumi Nr. 735

Rīgā 2015. gada 15. decembrī (prot. Nr. 67 44. §)

Dažādu veidu cukura kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības

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

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka dažādu veidu cukura (turpmāk – produkts) kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības.
2. Produktu klasificē šādi:
 - 2.1. otrās šķiras baltais cukurs;
 - 2.2. baltais cukurs;
 - 2.3. augstākā labuma baltais cukurs;
 - 2.4. cukura šķīdums;
 - 2.5. invertcukura šķīdums;
 - 2.6. invertcukura sīrups;
 - 2.7. glikozes sīrups;
 - 2.8. sausais glikozes sīrups;
 - 2.9. dekstroze jeb dekstrozes monohidrāts;
 - 2.10. dekstroze jeb bezūdens dekstroze;
 - 2.11. fruktoze.
3. Noteikumi neattiecas uz cukuru glazūrā, lielkristālu cukuru un graudu cukuru.

II. Kvalitātes prasības

4. Otrās šķiras baltais cukurs ir attīrīta un kristalizēta saharoze, kurai ir šādas īpašības:
 - 4.1. polarizācija – ne mazāk kā 99,5 °Z;

4.2. invertcukura saturs – ne vairāk kā 0,1 % no masas;

4.3. zudumi žāvējot – ne vairāk kā 0,1 % no masas.

5. Baltais cukurs ir attīrīts un kristalizēta saharoze, kurai ir šādas īpašības:

5.1. polarizācija – ne mazāk kā 99,7 °Z;

5.2. invertcukura saturs – ne vairāk kā 0,04 % no masas;

5.3. zudumi žāvējot – ne vairāk kā 0,06 % no masas;

5.4. krāsas tips – ne vairāk kā deviņi punkti, ko nosaka atbilstoši šo noteikumu 15.1. apakšpunktam.

6. Augstākā labuma baltais cukurs ir attīrīts un kristalizēta saharoze, kurai ir šādas īpašības:

6.1. polarizācija – ne mazāk kā 99,7 °Z;

6.2. invertcukura saturs – ne vairāk kā 0,04 % no masas;

6.3. zudumi žāvējot – ne vairāk kā 0,06 % no masas;

6.4. kopējais punktu skaits, ko nosaka atbilstoši šo noteikumu 15. punktam, nav lielāks par astoņiem, kā arī nav lielāks par:

6.4.1. četriem – attiecībā uz krāsas tipu;

6.4.2. sešiem – attiecībā uz pelnvielu saturu;

6.4.3. trijiem – attiecībā uz šķīduma krāsainību.

7. Cukura šķīdums ir saharozes šķīdums ūdenī, un tam ir šādas īpašības:

7.1. sausna – ne mazāk kā 62 % no masas;

7.2. invertcukura saturs (fruktozes un dekstrozes attiecība $1,0 \pm 0,2$) – ne vairāk kā 3 % no sausnas masas;

7.3. konduktīvie pelni – ne vairāk kā 0,1 % no sausnas masas, ko nosaka atbilstoši šo noteikumu 15.2. apakšpunktam;

7.4. šķīduma krāsainība – ne vairāk kā 45 vienības, kas aprēķinātas, izmantojot Starptautiskās cukura analīzes vienoto metožu komisijas (turpmāk – starptautiskā komisija ICUMSA) metodes, kā noteikts Komisijas 1969. gada 1. jūlija (EEK) Regulas Nr. 1265/69, ar ko izveido metodes intervences aģentūru iepirktā cukura kvalitātes noteikšanai (turpmāk – regula Nr. 1265/69), pielikuma A daļas 3. punktā.

8. Invertcukura šķīdums ir daļēji ar hidrolīzi invertētas saharozes šķīdums ūdenī, tajā invertcukurs nav pārsvarā, un tam ir šādas īpašības:

8.1. sausna – ne mazāk kā 62 % no masas;

8.2. invertcukura saturs (fruktozes un dekstrozes attiecība $1,0 \pm 0,1$) – 3–50 % no sausnas masas;

8.3. konduktīvie pelni – ne vairāk kā 0,4 % no sausnas masas, ko nosaka atbilstoši šo noteikumu 15.2. apakšpunktam.

9. Invertcukura sīrups ir daļēji ar hidrolīzi invertētas saharozes šķīdums ūdenī, tas var būt kristalizēts, un tam ir šādas īpašības:

9.1. sausna – ne mazāk kā 62 % no masas;

9.2. invertcukura saturs (fruktozes un dekstrozes attiecība $1,0 \pm 0,1$) – ne mazāk kā 50 % no sausnas masas;

9.3. konduktīvie pelni – ne vairāk kā 0,4 % no sausnas masas, ko nosaka atbilstoši šo noteikumu 15.2. apakšpunktam.

10. Glikozes sīrups ir attīrīts un koncentrēts saharīdu šķīdums ūdenī, to iegūst no cietes un (vai) inulīna, un tam ir šādas īpašības:

10.1. sausna – ne mazāk kā 70 % no masas;

10.2. dekstrozes ekvivalents – ne mazāk kā 20 % no sausnas masas, izsakot kā D-glikozi;

10.3. sulfātpelni – ne vairāk kā 1 % no sausnas masas.

11. Sausais glikozes sīrups ir daļēji dehidratēts glikozes sīrups, un tam ir šādas īpašības:

11.1. sausna – ne mazāk kā 93 % no masas;

11.2. dekstrozes ekvivalents – ne mazāk kā 20 % no sausnas masas, izsakot kā D-glikozi;

11.3. sulfātpelni – ne vairāk kā 1 % no sausnas masas.

12. Dekstroze jeb dekstrozes monohidrāts ir attīrīta un kristalizēta D-glikoze, kura satur vienu kristalizācijas ūdens molekulu un kurai ir šādas īpašības:

12.1. sausna – ne mazāk kā 90 % no masas;

12.2. dekstroze (D-glikoze) – ne mazāk kā 99,5 % no sausnas masas;

12.3. sulfātpelni – ne vairāk kā 0,25 % no sausnas masas.

13. Dekstroze jeb bezūdens dekstroze ir attīrīta un kristalizēta D-glikoze, kura nesatur kristalizācijas ūdeni un kurai ir šādas īpašības:

13.1. sausna – ne mazāk kā 98 % no masas;

13.2. dekstroze (D-glikoze) – ne mazāk kā 99,5 % no sausnas masas;

13.3. sulfātpelni – ne vairāk kā 0,25 % no sausnas masas.

14. Fruktoze ir attīrīta un kristalizēta D-fruktoze, kurai ir šādas īpašības:

14.1. fruktozes saturs – ne mazāk kā 98 %;

14.2. glikozes saturs – ne vairāk kā 0,5 %;

14.3. zudumi žāvējot – ne vairāk kā 0,5 % no masas;

14.4. konduktīvie pelni – ne vairāk kā 0,1 % no masas, ko nosaka atbilstoši šo noteikumu 15.2. apakšpunktam.

15. Izmantojot baltā cukura un augstākā labuma baltā cukura šķīduma krāsas tipa, konduktīvo pelnu satura un krāsainības noteikšanas metodi, viens punkts atbilst:

15.1. 0,5 krāsas tipa vienībām, ko aprēķina pēc Brunsvikas Zemkopības un cukura rūpniecības tehnoloģijas institūta metodes, kā noteikts regulas Nr. 1265/69 pielikuma A daļas 2. punktā;

15.2. 0,0018 % konduktīvo pelnu satura, ko aprēķina, izmantojot starptautiskās komisijas ICUMSA metodes;

15.3. 7,5 šķīduma krāsainības vienībām, ko aprēķina, izmantojot starptautiskās komisijas ICUMSA metodes.

16. Vārdu "baltais" var lietot:

16.1. cukura šķīdumam (piemēram, baltais cukura šķīdums), ja šķīduma krāsainība, kas noteikta, izmantojot starptautiskās komisijas ICUMSA metodi, nepārsniedz 25 vienības;

16.2. invertcukura šķīdumam (piemēram, baltais invertcukura šķīdums) un invertcukura sīrupam (piemēram, baltais invertcukura sīrups), kurā konduktīvo pelnu saturs, kas noteikts, izmantojot starptautiskās komisijas ICUMSA metodi, nepārsniedz 0,1 % un šķīduma krāsainība nepārsniedz 25 vienības.

III. Analīžu metodes produkta sastāva noteikšanai

17. Produkta atbilstību kvalitātes prasībām novērtē, izmantojot dažādas analīžu metodes tā sastāva noteikšanai (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9. un 10. pielikums).

18. Lai cukura šķīdumā, baltā cukura šķīdumā, invertcukura šķīdumā, baltā invertcukura šķīdumā, invertcukura sīrupā, glikozes sīrupā, sausā glikozes sīrupā, dekstrozes (D-glikozes) monohidrātā un bezūdens dekstrozē (D-glikozē) noteiktu reducējošos cukurus, izmanto *Luff-Schoorl* metodi (6. pielikums).

19. Ja uzņēmums vai laboratorija reducējošo cukuru noteikšanai vienam vai vairākiem šo noteikumu 16.2. apakšpunktā minētajiem produkta veidiem izmanto *Lane* vai *Eynon* metodi (7. un 8. pielikums), tā informē Zemkopības ministriju. Zemkopības ministrija par to informē Eiropas Komisiju un pārējās Eiropas Savienības dalībvalstis.

20. Ir šādas produkta analīžu metodes:

20.1. masas zuduma noteikšana žāvējot (1. pielikums);

20.2. sausnas noteikšana (2. un 3. pielikums);

20.3. reducējošo cukuru noteikšana (4., 5., 6., 7. un 8. pielikums);

20.4. sulfātu pelnu noteikšana (9. pielikums);

20.5. polarizācijas noteikšana (10. pielikums).

21. Paraugu analīzēm sagatavo šādā kārtībā:

21.1. laboratorijā saņemto paraugu rūpīgi samaisa;

21.2. paņem vismaz 200 gramu parauga un to nekavējoties ievieto tīrā, sausā, mitrumnecaurlaidīgā traukā ar gaisnecaurlaidīgu aizdari.

22. Reaģenti un iekārtas atbilst šādām prasībām:

22.1. iekārtas aprakstā ir atsauce tikai uz īpašiem instrumentiem un iekārtām vai uz instrumentiem un iekārtām, kurām ir nepieciešami īpaši standarti;

22.2. ja aprakstā ir minēts ūdens, tas ir destilēts ūdens vai demineralizēts ūdens ar līdzvērtīgu tīrību;

22.3. visi reaģenti atbilst analītiskā reaģenta kvalitātei;

22.4. ja aprakstā minēts reaģenta šķīdums bez papildu raksturojuma, tas ir reaģenta šķīdums ūdenī.

23. Rezultātu izteikšana:

23.1. analīzes atzinumā norādītais rezultāts ir vidējais lielums, kas iegūts vismaz divās noteikšanas reizēs, kuru atkārtotamība ir apmierinoša;

23.2. rezultāts ir izteikts procentos no laboratorijā saņemtā parauga masas;

23.3. ciparu skaitu rezultātā nosaka metodes precizitāte.

IV. Marķējuma prasības

24. Produktus marķē saskaņā ar normatīvajiem aktiem par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un fasētas pārtikas marķēšanu. Marķējumā papildus norāda šajos noteikumos minēto informāciju.

25. Šo noteikumu 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13. un 14. punktā minētos produktu nosaukumus lieto, ja tos izplata galapatērētājam.

26. Produkta nosaukumu "Augstākā labuma baltais cukurs" var aizstāt ar produkta nosaukumu "Cukurs" vai "Baltais cukurs".

27. Šo noteikumu 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13. un 14. punktā minētajiem produktu nosaukumiem var pievienot produktu aprakstu.

28. Ar šo noteikumu 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10., 11., 12., 13. un 14. punktā minētajiem produktu nosaukumiem var papildināt citu produktu nosaukumus, ja tas nemaldina patērētājus.

29. Fasētiem produktiem, kas sver mazāk par 20 gramiem, marķējumā neto masa nav jānorāda.

30. Marķējumā norāda sausas un invertcukura saturu cukura šķīdumā, invertcukura šķīdumā un invertcukura sīrupā.

31. Invertcukura sīrupam, kura šķīdumā ir kristāli, marķējumā ietver vārdu "kristalizēts".

32. Ja šo noteikumu 10. un 11. punktā minētajiem produktiem fruktozes saturs ir lielāks par pieciem procentiem no sausas, marķējumā kā produkta nosaukumu un sastāvdaļu ietver norādi "glikozes–fruktozes sīrups" vai "fruktozes–glikozes sīrups", "sausais glikozes–fruktozes sīrups" vai "sausais fruktozes–glikozes sīrups", kā arī norāda glikozes vai fruktozes pārsvaru.

Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvām

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no:

1) Padomes 2001. gada 20. decembra Direktīvas 2001/111/EK, kas attiecas uz dažādu veidu cukuru, kurš paredzēts lietošanai pārtikā;

2) Komisijas 1979. gada 26. jūlija Pirmās Direktīvas 79/796/EEK par Kopienas analīzes metodēm cilvēku uzturam paredzētu dažādu cukuru pārbaudei.

Ministru prezidente
Laimdota Straujuma
Zemkopības ministrs
Jānis Dūklavs