



Laidiens: 06.11.2015., Nr. 218

Oficiālās publikācijas Nr.: 2015/218.11

Ministru kabineta noteikumi Nr. 623

Rīgā 2015. gada 3. novembrī (prot. Nr. 57 22. §)

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*

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka pārtikas produktu ražošanai paredzēto kazeīnu un kazeinātu (turpmāk – pārtikas kazeīni un kazeināti) kvalitātes un klasifikācijas prasības un kārtību, kādā novērtē minēto produktu atbilstību šīm prasībām, kā arī papildu marķējuma prasības.
2. Noteikumi attiecas uz:
 - 2.1. pārtikas kazeīniem – ūdenī nešķīstošiem piena olbaltumvielu produktiem, kas iegūti no vājpiena, to sarecinot, atdalot sūkalas, skalojot un kaltējot;
 - 2.2. pārtikas kazeinātiem – piena olbaltumvielu produktiem, kas iegūti, pārtikas kazeīnu šķīdinot, to apstrādājot ar šo noteikumu 7. punktā minētajām pārtikā atļautajām neitralizējošām vielām un pēc tam kaltējot.

II. Kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības

3. Pārtikas kazeīnu ražošanā vājpienu sarecina, pievienojot vienu no šādiem recinātājiem:
 - 3.1. skābi;
 - 3.2. pienskābes baktēriju ieraugu;
 - 3.3. ar pienskābes baktēriju ieraugu saraudzētas sūkalas;
 - 3.4. himozīnu vai citus piena recināšanas fermentus.
4. Pārtikas kazeīnu iedalījums atbilstoši vājpiena recināšanas veidam ir šāds:
 - 4.1. pārtikas skābes kazeīns – pārtikas kazeīns, kas iegūts, vājpiena recināšanai izmantojot šo noteikumu 6. punktā minētās skābes, pienskābes baktēriju ieraugu vai ar pienskābes baktēriju ieraugu saraudzētas sūkalas;
 - 4.2. pārtikas fermentu kazeīns – pārtikas kazeīns, kas iegūts, vājpiena recināšanai izmantojot ar pienskābes baktēriju ieraugu saraudzētas sūkalas, himozīnu vai citus piena recināšanas fermentus.

5. Pārtikas kazeīnu un kazeinātu ražošanas procesā jāpienu termiski apstrādā, lai inaktivētu pienā esošu fermentu fosfatāzi.
6. Pārtikas skābes kazeīna ražošanā par recinātājvielām atļauts izmantot pienskābi, sālsskābi, sērskābi, citronskābi, etiķskābi un ortofosforskābi.
7. Pārtikas kazeinātu ražošanā atļauts izmantot pārtikas kazeīnu neitralizējošas vielas jeb šķīdinātājus – nātriju, kāliju, kalciju, amonjaku un magnija hidroksīdus, karbonātus, fosfātus un citrātus.
8. Šo noteikumu 1. un 2. pielikumā minētos pārtikas kazeīnu un kazeinātu tirdzniecības nosaukumus izmanto tikai šo konkrēto produktu apzīmēšanai, ja tie atbilst šajos noteikumos noteiktajām definīcijām un kvalitātes prasībām. Produktiem, kas neatbilst šo noteikumu 1. un 2. pielikumā minētajiem kritērijiem, piešķir tādu nosaukumu un marķējumu, kas pircējos nerada maldīgu priekšstatu par to īpašībām, kvalitāti vai izmantošanu.
9. Pārtikas kazeīnu un kazeinātu marķējumā uz iesaiņojuma, konteineru vai etiķetes norāda šādu skaidri saskatāmu, salasāmu un neizdzēšamu informāciju:
- 9.1. nosaukums – "pārtikas skābes kazeīns", "pārtikas fermentu kazeīns" vai "pārtikas kazeināts";
- 9.2. tīrsvars kilogramos vai gramos;
- 9.3. Eiropas Savienībā reģistrēta ražotāja, iepakotāja vai pārdevēja nosaukums un adrese;
- 9.4. izcelsmes valsts, ja pārtikas kazeīni un kazeināti ir ievesti no trešajām valstīm;
- 9.5. ražošanas datums vai partijas identifikācijas numurs.
10. Pārtikas kazeinātu marķējumā tā nosaukumam pievieno izmantotā šķīdinātāja attiecīgā katjona vai katjonu apzīmējumu – nātrijs, kālijs, kalcijs, amonjaks vai magnijs.
11. Ja pārtikas kazeīnus vai kazeinātus pārdod maisījumu veidā, marķējumā norāda:
- 11.1. "X maisījums", kur X – attiecīgais pārtikas kazeīnu vai kazeinātu nosaukums dilstošā svara secībā;
- 11.2. katjonu vai katjonus, ja maisījums satur pārtikas kazeinātus;
- 11.3. maisījuma olbaltumvielu saturu, ja maisījums satur pārtikas kazeinātus.
12. Šo noteikumu 9.1., 9.4., 9.5. apakšpunktā un 11. punktā minēto informāciju marķējumā norāda, ievērojot Valsts valodas likuma prasības (tas neizslēdz iespēju šo informāciju norādīt vairākās valodās).
13. Šo noteikumu 9.2., 9.3., 9.4. un 11.3. apakšpunktā minēto informāciju atļauts norādīt tikai pārtikas kazeīnu vai kazeinātu pavaddokumentos.
14. Ja pārtikas kazeīnus vai kazeinātus pārvadā kā beramkravu, šo noteikumu 9.2., 9.3., 9.4., 9.5., 11.2. un 11.3. apakšpunktā minēto informāciju atļauts norādīt tikai pārtikas kazeīnu vai kazeinātu pavaddokumentos.

III. Prasības pārtikas kazeīnu un kazeinātu paraugu ņemšanai

15. Prasības un kārtība paraugu ņemšanai pārtikas kazeīnu un kazeinātu ķīmiskajām analizēm ir noteiktas šo noteikumu 3. pielikumā.
16. Paraugu oficiālajai kontrolei saskaņā ar Pārtikas un veterinārā dienesta izstrādātu oficiālās kontroles programmu ņem Pārtikas un veterinārā dienesta pilnvarots inspektors (turpmāk – inspektors). Paraugu ņemšanas

vietā inspektors paraugu marķē un noplombē.

17. Pēc pārtikas uzņēmuma pieprasījuma inspektors analīzei ņem paralēlo paraugu. Paralēlo paraugu ņem vienlaikus ar paraugu oficiālajai kontrolei un tiem pievieno paraugu ņemšanas aktu.

18. Paraugu ņemšanas aprīkojums ir izgatavots no nerūsošā tērauda vai cita atbilstoša materiāla, kas neizraisa paraugā izmaiņas un neietekmē analīžu rezultātus. Aprīkojuma virsma ir gluda, bez plaisām, tā stūri ir noapaļoti.

19. Paraugu ņemšanas trauki un vāki ir izgatavoti no tāda materiāla un konstruēti tā, lai pasargātu paraugu un neizraisītu tajā izmaiņas, kas var ietekmēt analīžu rezultātus. Paraugu ņemšanas trauki un to vāki var būt izgatavoti no stikla, metāla, piemēram, nerūsošā tērauda un plastmasas, piemēram, polipropilēna. Ja paraugu ņemšanas trauki ir caurspīdīgi vai daļēji caurspīdīgi, tos pēc parauga ievietošanas glabā tumšā vietā. Paraugu ņemšanas trauki un vāki ir tīri un sausi.

20. Paraugu ņemšanas trauka forma un tilpums atbilst šajos noteikumos noteiktajām paraugu ņemšanas prasībām. Var lietot vienreizlietojamus plastmasas, laminētus, kā arī alumīnija folijas paraugu ņemšanas traukus vai piemērotus plastmasas maisiņus ar stieplu, plastmasas klipšu vai citu aizdari.

21. Paraugu ņemšanas trauku noslēgšanai lieto piemērotu aizbāzni vai aizskrūvējamu metāla vai plastmasas vāku, kuram, ja nepieciešams, ir gaisu necaurlaidīga blīve. Aizbāžņi un blīves ir izgatavoti no nešķīstoša, neabsorbējoša un taukvielas necaurlaidīga materiāla, kas neietekmē parauga smaržu, garšu, aromātu, citas īpašības vai sastāvu. Aizbāžņi ir pārklāti ar neabsorbējošiem nearomātiskiem materiāliem vai izgatavoti no tiem.

22. Paraugu ņemšanas trauku pēc parauga ievietošanas nekavējoties noslēdz. Paraugu uzglabāšanas temperatūra nedrīkst būt augstāka par 25 °C.

23. Šo noteikumu 15. un 16. punktā minētos paraugus pēc iespējas ātrāk, bet ne vēlāk kā 24 stundu laikā pēc ņemšanas nogādā laboratorijā. Transportēšanas laikā paraugus pasargā no apkārtējo aromātu, tiešu saules staru un temperatūras iedarbības, ja tā ir augstāka par 25 °C.

IV. Pārtikas kazeīnu un kazeinātu paraugu sagatavošana ķīmiskai analīzei

24. Pārtikas kazeīnu un kazeinātu paraugu ķīmiskās analīzes metodes un to veikšanas kārtība ir aprakstīta šo noteikumu 4. pielikumā. Minētās metodes izmanto, lai noteiktu:

24.1. mitrumu:

24.1.1. skābes kazeinā;

24.1.2. fermentu kazeinā;

24.1.3. kazeinātos;

24.2. obaltumvielu saturu:

24.2.1. skābes kazeinā;

24.2.2. fermentu kazeinā;

24.2.3. kazeinātos;

24.3. kopējo skābumu skābes kazeinā;

24.4. pelnvielas (tai skaitā P_2O_5):

24.4.1. skābes kazeinā;

24.4.2. fermentu kazeinā;

24.5. pH limeni kazeinātos.

25. Analizējamā parauga masai jābūt vismaz 200 gramu. Parauga svēršanai izmanto analītiskos svarus, kuru precizitāte ir līdz 0,1 miligramam.

26. Laboratorijas paraugu rūpīgi samaisa, atkārtoti sakratot un trauku apvēršot. Pēc tam visu laboratorijas paraugu pārvieto gaisu necaurlaidīgā pietiekama tilpuma traukā.

27. Uz testa sieta, kam ir uztvērējs, pārnes apmēram 50 gramu rūpīgi samaisīta laboratorijas parauga. Testa siets ir veidots no stieplu pinuma, tā caurumu nominālais izmērs ir 500 mikrometru, sieta diametrs – 200 milimetru un tam ir vāks. Caurumu pielaides un stieples diametrs atbilst standartam LVS ISO 3310-1:2005 "Pārbaudes sieti – Tehniskās prasības un testēšana – 1. daļa: Metāliska auduma pārbaudes sieti".

28. Ja 50 gramu parauga pilnībā vai vismaz 95 procentu apjomā izsijājas cauri sietam, laboratorijas paraugu izmanto testēšanai.

29. Ja 50 gramu parauga pilnībā neizsijājas cauri sietam, to samal malšanas iekārtā, līdz tas atbilst šo noteikumu 27. punktā minētajiem sijāšanas kritērijiem. Malšanai nedrīkst izmantot lodīšu dzirnavas, un tās laikā nedrīkst rasties pārmērīgs siltums vai zust mitrums. Visu izsijāto paraugu nekavējoties pārvieto gaisu necaurlaidīgā pietiekama tilpuma traukā un rūpīgi sajauc, vairākkārt sakratot un apvēršot un nepieļaujot nekādas izmaiņas produkta mitruma saturā. Pēc analizējamā parauga sagatavošanas šo noteikumu 23. punktā minētās analīzes veic pēc iespējas ātrāk.

30. Paraugu vienmēr glabā gaisu un mitrumu necaurlaidīgā traukā.

31. Šķīdināšanai, atšķaidīšanai un mazgāšanai izmanto destilētu vai demineralizētu ūdeni, kam ir vismaz tikpat augsta tīrības pakāpe kā destilētam ūdenim.

32. Ja šajos noteikumos bez papildu informācijas ir minēta "šķīdināšana", "šķīdums" vai "atšķaidīšana", tas nozīmē "šķīdums ūdenī" vai "atšķaidīšana ar ūdeni".

33. Visām izmantotajām ķīmikālijām ir analītiskā reaģenta tīrības pakāpe.

34. Testēšanas pārskatā ierakstītais rezultāts ir vidējais lielums, kas iegūts vismaz divās noteikšanas reizēs ar apmierinošu atkārtojamību. Testēšanas pārskatu sagatavo un glabā laboratorijā.

35. Testēšanas rezultātus norāda procentos no analizējamā parauga masas gramos uz 100 gramiem.

36. Testēšanas pārskatā norāda:

36.1. izmantoto analīzes metodi un iegūtos rezultātus;

36.2. informāciju par procedūru, kas nav konkretizēta analīzes metodes aprakstā vai kas nav obligāta;

36.3. apstākļus, kas būtu varējuši ietekmēt iegūtos rezultātus;

36.4. parauga identifikācijai nepieciešamo informāciju.

V. Noslēguma jautājums

37. Atzīt par spēku zaudējušiem Ministru kabineta 2005. gada 21. jūnija noteikumus Nr. 435 "Noteikumi par pārtikas kazeīnu un kazeinātu kvalitātes, klasifikācijas un marķējuma prasībām un atbilstības novērtēšanas kārtību" (Latvijas Vēstnesis, 2005, 100. nr.).

Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvām

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no:

- 1) Padomes 1983. gada 25. jūlija Direktīvas 83/417/EEK par dalībvalstu tiesību aktu tuvināšanu attiecībā uz dažiem laktoproteīniem (kazeīnu un kazeinātiem), kas paredzēti lietošanai cilvēku uzturā;
- 2) Komisijas 1985. gada 25. oktobra Pirmās direktīvas 85/503/EEK par pārtikas kazeīnu un kazeinātu analīzes metodēm;
- 3) Komisijas 1986. gada 15. jūlija Pirmās direktīvas 86/424/EEK par pārtikas kazeīnu un kazeinātu paraugu noņemšanas metodēm ķīmiskai analīzei.

Ministru prezidente
Laimdota Straujuma
Zemkopības ministrs
Jānis Dūklavs

1. pielikums
Ministru kabineta
2015. gada 3. novembra
noteikumiem Nr. 623

Pārtikas kazeīnu un kazeinātu kvalitātes un klasifikācijas prasības

Nr. p.k.	Rādītāji	Produkta tirdzniecības nosaukums		
		pārtikas skābes kazeīns	pārtikas fermentu kazeīns	pārtikas kazeināts
1.	Piena olbaltumvielu saturs sausnā, ne mazāk kā (%)	90	84	88
2.	Kazeīna saturs piena olbaltumvielās, ne mazāk kā (%)	95	95	95
3.	Piena tauki sausnā, ne vairāk kā (%)	2,25	2,0	2,0
4.	Mitrums, ne vairāk kā (%)	10	10	8
5.	Titrējamais skābums (0,1N NaOH), ne vairāk kā ml/g	0,27	–	–
6.	Pelnvielas (ieskaitot P ₂ O ₅) (%)	ne vairāk kā 2,5	ne mazāk kā 7,5	–
7.	Bezūdens laktoze, ne vairāk kā (%)	1,0	1,0	1,0
8.	Nogulsnes (piedegušas daļiņas), ne vairāk kā mg/25 g	22,5	22,5	22,5
9.	pH līmenis	–	–	6,0–8,0
10.	Svina saturs, ne vairāk kā mg/kg	1	1	1
11.	Mehāniskie piemaisījumi 25 g	nav pieļaujami		

Zemkopības ministrs