



Laidiens: 06.11.2015., Nr. 218

Oficiālās publikācijas Nr.: 2015/218.12

Ministru kabineta noteikumi Nr. 624

Rīgā 2015. gada 3. novembrī (prot. Nr. 57 23. §)

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

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

I. Vispārīgie jautājumi

1. Noteikumi nosaka kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības atsevišķiem augļu pārstrādes produktiem (turpmāk – produkti).
2. Noteikumu prasības attiecas uz:
 - 2.1. džemu;
 - 2.2. augstākā labuma džemu;
 - 2.3. ievārījumu;
 - 2.4. želeju;
 - 2.5. augstākā labuma želeju;
 - 2.6. marmelādi;
 - 2.7. saldinātu kastaņu biezeni.
3. Noteikumi neattiecas uz produktiem, ko izmanto konditorejas, mīklas izstrādājumu un cepumu ražošanā.

II. Produktu un to izejvielu kvalitātes un klasifikācijas prasības

4. Produktu ražošanā atļauts izmantot šādas izejvielas:
 - 4.1. svaigus, veselus, ne bojātus un tīrus augļus, kuriem nav lakstu un kātiņu, bet ir visas būtiskās daļas, kuri ir pietiekami gatavi un kuriem nav virsmas traipu;
 - 4.2. tomātus, rabarberu kātu ēdamās daļas, burkānus, batātes, gurķus, ķirbjus, melones un arbūzus;
 - 4.3. svaigu vai konservētu (piemēram, sīrupā) ingveru vai žāvētu ingvera auga ēdamo sakni;

4.4. augļu mīkstumu – vesela augļa sagrieztu vai saspīestu ēdamo daļu, kas nav sasmalcināta līdz biezenim (var būt bez augļa mizas, apvalka, sēklām vai kauliņiem);

4.5. augļu biezeni – vesela augļa ēdamo daļu, kas ir sasmalcināta biezenī caur sietu vai līdzīgā veidā (var būt bez augļa mizas, apvalka, sēklām vai kauliņiem);

4.6. ūdeni saturošus augļu izvilkumus, kuri iegūti atbilstošā pārstrādes procesā un kuros ir visas ūdenī šķīstošās izmantoto augļu sastāvdaļas (ņem vērā attiecīgus zudumus);

4.7. cukuru, kas atbilst normatīvajiem aktiem par kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasībām dažādu veidu cukuriem, fruktozes sīrupu, no augļiem iegūtu cukuru un brūno cukuru (turpmāk – cukurs).

5. Produktu ražošanā atļauts izmantot šādas sastāvdaļas:

5.1. medu, kas atbilst normatīvajiem aktiem par kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasībām medum, – par pilnīgu vai daļēju cukura aizstājēju;

5.2. pārtikas eļļas un taukus – putu novēršanai;

5.3. šķīdro pektīnu;

5.4. stipros alkoholiskos dzērienus, vīnus un deserta vīnus, riekstus, aromātiskos garšaugus, garšvielas, vaniļu un vaniļas ekstraktus;

5.5. vanilīnu.

6. Šo noteikumu 4.1., 4.2., 4.3., 4.4., 4.5. un 4.6. apakšpunktā minēto izejvielu apstrādei atļauts izmantot šādus procesus:

6.1. karsēšanu, atdzesēšanu vai sasaldēšanu;

6.2. žāvēšanu, lietojot sublimācijas metodi, vai citas žāvēšanas metodes aprikožu vai plūmju džema vai ievārijuma ražošanā;

6.3. koncentrēšanu;

6.4. palīg līdzekļu – sēra dioksīda (E 220) vai sulfītu (E 221, E 222, E 223, E 224, E 226, E 227) – pievienošanu ražošanas procesā, izņemot palīg līdzekļu pievienošanu izejvielām, kuras izmanto augstākā labuma produktu ražošanā;

6.5. konservēšanu sālījumā – citrusaugļu mizai.

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

8. Citrusaugļu džemu var iegūt no visa augļa, kas sagriezts strēmelēs vai šķēlēs, vai abējādi.

9. Ievārijums ir karsēts un līdz plūstošai konsistencei sagatavots augļu maisījums, kurš sastāv no viena veida vai vairāku veidu veseliem vai smalcinātiem augļiem, to mīkstuma vai biezeņa, kā arī no cukura un ūdens un kura šķīstošās sausas satur ir 47–59 procenti atbilstoši refraktometra rādījumiem.

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

10.1. sarkanās jāņogas, pilādžogas, smiltsērķšķus (*Hippophae rhamnoides L.*), upenes, mežrozīšu augļus vai cidonijas, kuru džema vai ievārijuma iegūšanai izmanto ne mazāk kā 250 gramu minēto izejvielu;

10.2. ingveru, kura džema vai ievārījuma iegūšanai izmanto ne mazāk kā 150 gramu minēto izejvielu;

10.3. kešjukoka augļus, kuru džema vai ievārījuma iegūšanai izmanto ne mazāk kā 160 gramu minēto izejvielu;

10.4. pasifloras augļus, kuru džema vai ievārījuma iegūšanai izmanto ne mazāk kā 60 gramu minēto izejvielu.

11. Džema un ievārījuma ražošanā papildus šo noteikumu 5. punktā minētajām sastāvdaļām atļauts lietot:

11.1. augļu sulu;

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

11.3. sarkano augļu sulu, ja džemu ražo no mežrožu augļiem, zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jānogām, plūmēm vai rabarberiem;

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

11.5. citrusaugļu mizu;

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

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

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

14. Augstākā labuma citrusaugļu džemu var iegūt no visa augļa, kas sagriezts strēmelēs vai šķēlēs, vai abējādi.

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

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

16.1. sarkanās jānogas, pilādžogas, smiltsērķškus (*Hippophae rhamnoides L.*), upenes, mežrožu augļus vai cidonijas, kuru augstākā labuma džema iegūšanai izmanto ne mazāk kā 350 gramu nekoncentrēta augļu mīkstuma;

16.2. ingveru, kura augstākā labuma džema iegūšanai izmanto ne mazāk kā 250 gramu nekoncentrēta augļu mīkstuma;

16.3. kešjukoka augļus, kuru augstākā labuma džema iegūšanai izmanto ne mazāk kā 230 gramu nekoncentrēta augļu mīkstuma;

16.4. pasifloras augļus, kuru augstākā labuma džema iegūšanai izmanto ne mazāk kā 80 gramu nekoncentrēta augļu mīkstuma.

17. Augstākā labuma džema ražošanā papildus šo noteikumu 5. punktā minētajām sastāvdaļām atļauts lietot:

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

17.2. sarkano augļu sulu, ja augstākā labuma džemu ražo no mežrožu augļiem, zemenēm, avenēm, ērkšķogām, sarkanajām jānogām, plūmēm vai rabarberiem;

17.3. citrusaugļu mizu;

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