



Laidiens: 28.05.2015., Nr. 103

Oficiālās publikācijas Nr.: 2015/103.16

Ministru kabineta noteikumi Nr.251

Rīgā 2015.gada 26.maijā (prot. Nr.26 22.§)

## Kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības medum

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

### I. Vispārīgais jautājums

1. Noteikumi nosaka medus kvalitātes, klasifikācijas un papildu marķējuma prasības, kā arī kārtību, kādā novērtējama medus atbilstība noteiktajām prasībām.

### II. Klasifikācijas prasības

2. Medus ir dabīga, salda viela, ko bite (*Apis mellifera*) ražo no augu nektāra vai augu dzīvo daļu sekrēta, vai tādiem sūcējinsektu izdalījumiem uz augu dzīvajām daļām, kurus tā vāc un pārveido, papildinot ar savām īpašām vielām, nogulsnē, dehidrē, uzglabā un atstāj medus šūnās nobriest un nogatavoties.

3. Putekšņus, kas ir dabīgs, medum raksturīgs komponents, neuzskata par medus sastāvdaļu Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regulas (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem un par grozījumiem Eiropas Parlamenta un Padomes Regulās (EK) Nr. 1924/2006 un (EK) Nr. 1925/2006, un par Komisijas Direktīvas 87/250/EEK, Padomes Direktīvas 90/496/EEK, Komisijas Direktīvas 1999/10/EK, Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 2000/13/EK, Komisijas Direktīvu 2002/67/EK un 2008/5/EK un Komisijas Regulas (EK) Nr. 608/2004 atcelšanu (turpmāk – regula Nr. 1169/2011) 2. panta 2. punkta "f" apakšpunkta izpratnē.

4. Pēc izcelsmes medus ir:

4.1. nektāra medus jeb ziedu medus, ko iegūst no augu nektāra;

4.2. izsvīduma–lapu medus, ko iegūst galvenokārt no sūcējinsektu izdalījumiem uz augu dzīvajām daļām vai no augu dzīvo daļu sekrēta.

5. Pēc ražošanas veida medus ir:

5.1. šūnu medus, ko bites glabā pašu darinātās jaunās bezperu kāru šūnās vai kārēs, kuras darinātas no mākslīgām bišu vaska šūnu plāksnēm, un ko izplata aizvākotās veselās kārēs vai šādu kāru daļās;

- 5.2. šūnu gabalu medus jeb medus ar šūnu daļām ir medus ar vienu vai vairākiem šūnu medus gabaliem;
- 5.3. tecināts medus, ko iegūst, tecinot atvāktas bezperu kāru šūnas;
- 5.4. izsviests medus, ko iegūst, centrifugējot atvāktas bezperu kāru šūnas;
- 5.5. spiests medus, ko iegūst, spiežot atvāktas bezperu kāru šūnas, kuras nesilda vai silda temperatūrā, kas nepārsniedz 45 °C;
- 5.6. filtrēts medus, ko iegūst, atdalot svešas neorganiskas vai organiskas vielas tā, ka tiek atdalīts būtisks putekšņu daudzums;
- 5.7. rūpnieciskais medus, kas ir pārkarsēts vai ir ar neraksturīgu garšu vai smaržu, vai ir sācis rūgt, vai sarūdzis un kas ir piemērots rūpnieciskai izmantošanai vai ir sastāvdaļa citos pārtikas produktos, kurus pārstrādā.
6. Medus atbilst šādām kvalitātes prasībām:
- 6.1. pēc konsistences medus var būt šķidr, viskozs, daļēji vai pilnībā kristalizējies;
- 6.2. medus krāsa var būt no gandrīz bezkrāsainas līdz tumši brūnai atkarībā no bišu ievāktā nektāra vai lapu izsvīduma veida;
- 6.3. medum ir tam raksturīgā garša un smarža, un to nosaka augu nektārs, no kura bite to ir ievākusi;
- 6.4. medus sastāv no dažādu veidu cukura, galvenokārt fruktozes un glikozes, un tā sastāvs ir atkarīgs no ievāktā augu nektāra veida;
- 6.5. medum ir tam raksturīgā garša un smarža, bez svešas, neraksturīgas garšas vai smaržas piejaukuma, izņemot šo noteikumu 5.7. apakšpunktā minēto medu;
- 6.6. medum nav konstatējamās rūgšanas pazīmes, kā arī tam nedrīkst būt mākslīgi mainīts skābums, izņemot šo noteikumu 5.7. apakšpunktā minēto medu;
- 6.7. medus satur dabīgos enzīmus, un tas nedrīkst būt pārkarsēts tā, ka dabīgie enzīmi ir iznīcināti vai kļuvuši neaktīvi, izņemot šo noteikumu 5.7. apakšpunktā minēto medu;
- 6.8. medus nesatur vai gandrīz nemaz nesatur organisku un neorganisku vielu piejaukumus, kas nav raksturīgi tā dabīgajam sastāvam.
7. No medus nedrīkst atdalīt ne putekšņus, ne citas tā raksturīgās sastāvdaļas, ja vien tas nav šo noteikumu 5.6. apakšpunktā minētais medus un ja putekšņi vai medus raksturīgās sastāvdaļas atdalās līdz ar organisko un neorganisko piemaisījumu atdalīšanu.
8. Ja medus tiek piedāvāts galapatērētājam vai izmantots kā sastāvdaļa pārtikas produktu ražošanai, medum nedrīkst pievienot citas pārtikas sastāvdaļas, tostarp pārtikas piedevas.
9. Lai novērtētu medus atbilstību šo noteikumu prasībām, ja iespējams, izmanto starptautiski atzītas, validētas analīzes metodes.

### **III. Papildu marķējuma prasības**

10. Medu marķē saskaņā ar Eiropas Savienības tieši piemērojamo tiesību aktu prasībām.
11. Atbilstoši medus ražošanas un izcelsmes veidam marķējumā izmanto šādus produktu nosaukumus: