



Laidiens: 08.04.2005., Nr. 56

Ministru kabineta noteikumi Nr.234

Rīgā 2005.gada 5.aprīlī (prot. Nr.17 21.§)

Grozījumi Ministru kabineta 2004.gada 20.aprīļa noteikumos Nr.334 "Noteikumi par pārtikas piesārņojumu un prasībām kodīgas ķīmiskās vielas saturošas pārtikas iepakojumam un marķējumam"

Izdoti saskaņā ar Pārtikas aprites uzraudzības likuma 4.panta otro daļu un 13.panta trešo daļu

Izdarīt Ministru kabineta 2004.gada 20.aprīļa noteikumos Nr.334 "Noteikumi par pārtikas piesārņojumu un prasībām kodīgas ķīmiskās vielas saturošas pārtikas iepakojumam un marķējumam" (Latvijas Vēstnesis, 2004, 66.nr.) šādus grozījumus:

1. Papildināt noteikumus ar 7.¹ punktu šādā redakcijā:

"7.¹ Erukskābes satura noteikšanai eļļās un taukos, kuri paredzēti lietošanai pārtikā, un pārtikas produktos, kuri satur pievienotas eļļas vai taukus, izmanto šo noteikumu 6.pielikumā minēto testēšanas metodi."

2. Svītrot 8.punktā vārdus un skaitļus "kas noteikti šo noteikumu 1., 2., 3., 4. un 5.pielikumā".

3. Svītrot 16.punkta ievaddaļā vārdus "Latvijas nacionālajiem".

4. Svītrot 17.punktā skaitli un vārdu "13. un".

5. Izteikt informatīvo atsauci uz Eiropas Savienības direktīvām šādā redakcijā:

"Informatīva atsauce uz Eiropas Savienības direktīvām

Noteikumos iekļautas tiesību normas, kas izriet no:

1) Padomes 1976.gada 20.jūlija Direktīvas 76/621/EEK, kas attiecas uz erukskābes maksimālā līmeņa noteikšanu eļļās un taukos, kuri paredzēti lietošanai pārtikā, un pārtikas produktos, kuri satur pievienotas eļļas vai taukus;

2) Komisijas 1980.gada 25.jūlija Direktīvas 80/891/EEK, kas attiecas uz Kopienas analīžu metodi, lai noteiktu erukskābes saturu eļļās un taukos, kuri paredzēti lietošanai cilvēku uzturā, un pārtikas produktos, kuri satur pievienotas eļļas vai taukus;

3) Padomes 1985.gada 20.decembra Direktīvas 85/591/EEK par Kopienas metožu ieviešanu attiecībā uz paraugu ņemšanu un analīzi cilvēku uzturā lietojamo pārtikas produktu kontrolei."

6. Papildināt noteikumus ar 6.pielikumu šādā redakcijā:

Testēšanas metode erukskābes satura noteikšanai eļļās un taukos, kuri paredzēti lietošanai pārtikā, un pārtikas produktos, kuri satur pievienotas eļļas vai taukus

I. Vispārīgie jautājumi

1. Sagatavojot paraugu, ievēro šādas prasības:

1.1. laboratorijā nogādā paraugu, kura masa nav mazāka par 50 g;

1.2. paraugu pirms analīzes veikšanas homogenizē;

1.3. lai novērstu parauga bojāšanos, sagatavoto paraugu uzglabā hermētiski noslēgtā gaisu un mitrumu necaurlaidīgā traukā.

2. Izmantojamie reaģenti atbilst šādām prasībām:

2.1. šķīdināšanai, atšķaidīšanai vai mazgāšanai izmanto destilētu ūdeni vai demineralizētu ūdeni ar tādu pašu tīrības pakāpi kā destilētam ūdenim. Ja tiek minēts "šķīdums" vai "atšķaidījums", nenorādot konkrētus reaģentus, ar to jāsaprot šķīdums ūdenī vai atšķaidījums ar ūdeni;

2.2. visiem ķīmiskajiem reaģentiem ir analītiskā reaģenta kvalitāte, ja normatīvajos aktos nav noteikts citādi.

3. Iekārtu sarakstā iekļauj tikai tādus priekšmetus, kuriem ir norādīts lietojums un specifikācija. Analītisko svaru jutīgums ir vismaz 0,1 mg.

4. Rezultātu izsaka kā kopējo taukskābju masas daļu procentos tādā paraugā, kāds ir saņemts laboratorijā, ja nav noteikts citādi. Testēšanas pārskatā norādītais rezultāts ir vidējais lielums, kas iegūts vismaz divās noteikšanas reizēs ar apmierinošu atkārtojamību.

II. Erukskābes satura noteikšanas metode un principi

5. Erukskābes saturu nosaka eļļās un taukos, kas satur cetoleīnskābi, kā arī hidroženētās eļļās un taukos, kas satur dokoženkābes *trans* un *cis* izomērus. Eļļas un tauku sastāvdaļas — taukskābju metilesterus — atdala, izmantojot plānslāņa hromatogrāfijas metodi. Par nesēju lieto ar sudraba nitrātu (AgNO_3) apstrādātu silikagelu. Process notiek zemā temperatūrā, un metilesteru kvantitatīvo saturu nosaka, izmantojot gāzu-šķīduma hromatogrāfijas metodi.

6. Ja eļļas un taukus veidojošās taukskābes analizē, izmantojot gāzu hromatogrāfijas metodi, nav iespējams atdalīt erukskābi no pārējiem dokoženkābes izomēriem, tāpēc vispirms nosaka kopējo dokoženkābes saturu vai kopējo *cis*-dokoženkābes saturu saskaņā ar prasībām, kas noteiktas Komisijas 1991.gada 11.jūlija Regulas (EEK) Nr.2568/91 par olīveļļas un olīvu atlikumu eļļu īpašībām un attiecīgām analīzes metodēm (turpmāk — Komisijas regula Nr.2568/91/EEK) 10.pielikuma A sadaļā par taukskābju metilesteru analīzi ar gāzu hromatogrāfiju.

7. Taukskābju metilesterus iegūst saskaņā ar prasībām, kas noteiktas Komisijas 2002.gada 6.maija Regulas (EK) Nr.796/2002 par grozījumiem Regulā (EEK) Nr.2568/91 par olīveļļas un olīvu atlikumu eļļu īpašībām un attiecīgām analīzes metodēm un Padomes Regulas (EEK) Nr.2658/87 par tarifu un statistikas nomenklatūru un kopējo muitas tarifu pielikuma papildu piezīmēs (turpmāk — Komisijas regula Nr.796/2002/EK) 10.pielikuma B sadaļā par taukskābju metilesteru iegūšanu no olīveļļas un olīvu izspaidu eļļas.

8. Paraugus ņem saskaņā ar prasībām, kas noteiktas Komisijas 2003.gada 6.novembra Regulas Nr.1989/2003 par olīveļļas un olīvu izspaidu eļļas īpašībām un attiecīgajām analīzes metodēm (turpmāk — Komisijas regula Nr.1989/2003/EK) 1.pielikuma A sadaļā.

III. Reaģenti un iekārtas erukskābes satura noteikšanai

9. Erukskābes satura noteikšanai izmanto šādus reaģentus:

9.1. svaigi destilētu, tīru dietilēteri (bez peroksīda piemaisījumiem);

9.2. n-heksānu;

9.3. silikagelu G plānslāņa hromatogrāfijai;

9.4. silikagelu kolonnu hromatogrāfijai;

9.5. sudraba nitrāta šķīdumu 200 g/l (ūdenī izšķīdina 24 g sudraba nitrāta (AgNO_3) un uzpilda ar ūdeni līdz 120 ml);

9.6. metilerukāta šķīdumu 5 mg/ml (dažos ml n-heksāna izšķīdina 50 mg metilerukāta un uzpilda ar n-heksānu līdz 10 ml);

9.7. metiltetrakozanāta standartšķīdumu 0,25 mg/ml (dažos ml n-heksāna izšķīdina 25 mg metiltetrakozanāta un uzpilda ar n-heksānu līdz 100 ml);

9.8. attīstīšanas šķīdinātāju toluolu un n-heksānu — attiecīgi 90:10 (v/v);

9.9. 2,7-dihlorfluoresceīna šķīdumu 0,5 g/l (sildot un maisot izšķīdina 50 mg 2,7-dihlorfluoresceīna 100 mililitros 50 % metanola ūdens šķīduma).

10. Erukskābes satura noteikšanai izmanto šādas iekārtas:

10.1. iekārtu plānslāņa hromatogrāfijai:

10.1.1. saldētavu, kas attīstīšanas kamerā un visā saturā uztur temperatūru no -20 °C līdz -25 °C;

10.1.2. stikla plāksnes 200 x 200 mm;

10.1.3. ultravioleto staru lampu;

10.1.4. aptuveni 200 mm garas stikla kolonnas, kuru iekšējais diametrs — apmēram 10 mm, ar stikla vates vai keramiskā stikla filtru vai mazas piltuves ar keramiskā stikla filtriem;

10.1.5. aplikatoru šķīdumu uznešanai uz plānslāņa hromatogrāfijas plāksnēm šaurā joslā vai svītras veidā;

10.2. gāzu hromatogrāfu saskaņā ar prasībām, kas noteiktas Komisijas regulas Nr.2568/91/EEK 10.pielikuma A sadaļā.

IV. Darba gaita

11. Lai sagatavotu taukskābju metilesterus, no analīzēm paredzētā parauga ņem apmēram 400 mg eļļas vai tauku sastāvdaļu un pagatavo šķīdumu, kas satur apmēram 20-50 mg/ml taukskābju metilesteru n-heksānā atbilstoši metodei, kas noteikta Komisijas regulas Nr.796/2002/EK 10.pielikuma B sadaļā par taukskābju metilesteru iegūšanu no olīveļļas un olīvu izspaidu eļļas.

12. Plānslāņa hromatogrāfiju sāk ar plāksņu sagatavošanu. 500 ml apaļkolbā ņem 60 g silikagela (9.3.apakšpunkts), pievieno 120 ml sudraba nitrāta (AgNO_3) šķīduma (9.5.apakšpunkts) un vienu minūti krata, līdz iegūst viendabīgu masu. Iegūto masu uzklāj uz stikla plāksnēm tā, lai kārtiņas biezums būtu apmēram 0,5 mm. Šāds masas daudzums