



Laidiens: 02.03.2001., Nr. 35

Ministru kabineta noteikumi Nr. 86

Rīgā 2001.gada 27.februārī (prot. Nr. 9, 8.§)

Noteikumi par obligātajām nekaitīguma prasībām pārtikai, kurā izmantotas pārtikas piedevas

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

I. Vispārīgie jautājumi

1. Šie noteikumi nosaka obligātās nekaitīguma prasības pārtikai, kurā apstrādes, pārstrādes, ražošanas, iesaiņošanas, uzglabāšanas vai transportēšanas procesā tehnoloģisku mērķu sasniegšanai izmantotas pārtikas piedevas, un prasības pārtikas piedevu marķēšanai.

2. Pārtikas piedevas atkarībā no to lietošanas mērķa iedala šādās grupās:

2.1. antioksidanti - vielas, kas pagarina pārtikas produkta saglabāšanas laiku, aizsargājot to no oksidācijas izraisītās bojāšanās (piemēram, no tauku sasmakšanas, no krāsas maiņas);

2.2. apjoma palielinātāji - vielas, kas sekmē pārtikas produkta tilpuma palielināšanu bez enerģētiskās vērtības ievērojamas palielināšanas;

2.3. biezinātāji - vielas, kas palielina pārtikas produkta viskozitāti;

2.4. cietinātāji - vielas, kas pēc pārstrādes procesa nodrošina stingrus vai kraukšķīgus augļu un dārzeņu audus, kā arī savienojumā ar recinātājiem veido vai nostiprina želeju;

2.5. emulgatori - vielas, kas nodrošina divu vai vairāku nesajaucamu pārtikas produkta daļu (piemēram, eļļas un ūdens) sajaukšanos un homogēna maisījuma uzturēšanu;

2.6. emulģējošie sāļi - vielas, kas izkļiedē sierā esošās olbaltumvielas un līdz ar to izraisa tauku un citu siera sastāvdaļu homogēnu izkļiedi;

2.7. garšas pastiprinātāji - vielas, kas pastiprina pārtikas produktam piemītošo garšu un/vai smaržu;

2.8. glazētāji (to skaitā smērvielas) - vielas, ko izmanto pārtikas produkta ārējās virsmas apstrādei, lai padarītu to spīdīgu vai izveidotu aizsargslāni;

2.9. iesaiņojuma gāzes - gāzes (izņemot gaisu), kuras iepilda iesaiņojumā pirms vai pēc pārtikas produkta iesaiņošanas vai pārtikas produkta iesaiņošanas laikā;

2.10. irdinātāji - vielas vai to maisījumi, kas, izdalot gāzes, palielina mīklas apjomu;

2.11. konservanti - vielas, kas pagarina pārtikas produkta saglabāšanās laiku, aizsargājot to no mikroorganismu izraisītās bojāšanās;

2.12. krāsvielas - vielas, ko izmanto pārtikas produkta krāsas mainīšanai vai atjaunošanai, tai skaitā pārtikas dabiskās sastāvdaļas un dabiskās izejvielas, kas atsevišķi netiek lietotas kā pārtika un ir iegūtas, fizikāli un/vai ķīmiski ekstrahējot pārtikas un citus dabiskus materiālus, tādējādi selektīvi ir ekstrahēti krāsvielu pigmenti, saglabājot uzturvielas vai aromātiskās sastāvdaļas;

2.13. miltu apstrādes līdzekļi - vielas, kas uzlabo miltu vai mīklas cepamās īpašības;

2.14. mitrumuzturētāji - vielas, kas darbojas pret sausa gaisa ietekmi un pasargā pārtikas produktu no izžūšanas vai veicina pulvera izšķīšanu ūdeni saturošā vidē;

2.15. modificētās cietes - vielas, kas iegūtas, vienu vai vairākas reizes iedarbojoties ar ķīmiskiem reaģentiem uz neapstrādātu vai ar fizikālām vai fermentatīvām metodēm apstrādātu, balinātu vai ar skābi vai sārmu sašķeltu cieti;

2.16. pretsalīpes vielas - vielas, kas samazina pārtikas produkta daļiņu salīpšanu;

2.17. propelenti - gāzes (izņemot gaisu), kas izspiež pārtikas produktu no iesaiņojuma;

2.18. putu dzēsēji - vielas, kas novērš vai samazina putošanu;

2.19. putu veidotāji - vielas, kas nodrošina gāzveida fāzes homogēnu izkliedi cietā vai šķidrā pārtikas produktā;

2.20. recinātāji - vielas, kas, veidojot želeju, strukturizē pārtikas produktu;

2.21. saldinātāji - pārtikas piedevas, kuras lieto, lai piešķirtu pārtikas produktam saldu garšu, vai lieto kā galda saldinātājus;

2.22. sekvestranti - vielas, kas veido ķīmiskus kompleksus ar metālu joniem;

2.23. skābes - vielas, kas palielina pārtikas produkta skābumu un/vai piešķir tam skābu garšu;

2.24. skābuma regulētāji - vielas, kas maina vai regulē pārtikas produkta skābumu vai bāziskumu;

2.25. stabilizētāji - vielas, kas notur nemainīgu pārtikas produkta fizikālo un ķīmisko stāvokli un spēj noturēt pārtikas produktā savstarpēji nesajaucamu vielu homogēnu izkliedi, kā arī stabilizē, saglabā vai intensificē pārtikas produkta krāsu.

3. Par pārtikas piedevām neuzskata:

3.1. garšvielas un pārtikas produktus kaltētā vai koncentrētā veidā, kuriem piemīt arī sekundāras krāsvielu īpašības (piemēram, paprika, turmeriks un safrāns) un kurus to aromātisko vai garšas īpašību vai uzturvērtības dēļ pievieno, ražojot saliktus pārtikas produktus;

3.2. krāsvielas, kuras izmanto pārtikas produktu ārējās neēdamās daļas (piemēram, siera pārklāja un desas apvalka) krāsošanai;

3.3. pārtikas produktus ar saldinošām īpašībām;

3.4. pārtikas apstrādes palīg līdzekļus (vielas, ko lieto pārtikas apstrādei un kas nemainītā vai atvasinājumu veidā nonāk gatavajā produktā kā tehnoloģiski nenovēršams cilvēka veselībai nekaitīgs atlikums);

3.5. augu aizsardzībā lietojamās vielas;

3.6. pārtikā lietojamus aromatizētājus, kuri atbilst Ministru kabineta noteikumiem par aromatizētāju lietošanu pārtikā;

3.7. fermentus (izņemot šo noteikumu pielikumos minētos fermentus);

3.8. vielas, kas tiek pievienotas pārtikai kā uzturvielas (piemēram, minerālvielas, mikroelementi, vitamīni);

3.9. vielas, kuras izmanto dzeramā ūdens apstrādē;

3.10. pektīnu saturošus produktus, ko iegūst no kaltētām ābolu spiedpaliekām, citrusaugļu mizām vai abu sajaukuma, iedarbojoties uz tiem ar vāju skābi un pēc tam daļēji neitralizējot ar nātrija vai kālija sāļiem ("šķidrās pektīns");

3.11. košļājamās gumijas pamatsastāvu;

3.12. balto vai dzelteno dekstrīnu, apdedzinātu vai dekstrinētu cieti, ar skābi vai sārmu modificētu cieti, balinātu cieti, fizikāli modificētu cieti un ar amilolītiskiem fermentiem apstrādātu cieti;

3.13. amonija hlorīdu;

3.14. asins plazmu, pārtikas želatīnu, olbaltumvielu hidrolizātus un to sāļus, piena olbaltumvielas un lipekli;

3.15. aminoskābes un to sāļus (izņemot glutamīnskābi, glicīnu, cisteīnu, cistīnu un to sāļus) bez papildu funkcijām;

3.16. kazeīnu un kazeinātus;

3.17. inulīnu.

4. Pārtikas piedevas lieto patērētāja interesēs, un lietošanas iemesli ir šādi:

4.1. lai saglabātu pārtikas uzturvērtību. Pārtikas uzturvērtības samazināšana ir attaisnojama tikai tad, ja šī pārtika neveido ievērojamu normālas diētas daļu vai pārtika tiek ražota patērētāju grupām ar īpašām diētiskām prasībām;

4.2. lai nodrošinātu ar pārtiku patērētāju grupas ar īpašām diētiskām prasībām;

4.3. lai saglabātu pārtikas kvalitāti un stabilitāti vai uzlabotu pārtikas organoleptiskās īpašības - ar nosacījumu, ka netiek mainīts pārtikas saturs un īpašības tādā veidā, ka tiek maldināts patērētājs;

4.4. lai nodrošinātu pārtikas ražošanu, apstrādi, sagatavošanu, iesaiņošanu, transportēšanu un uzglabāšanu, ja piedevu neizmanto, lai slēptu bojātu izejmateriālu vai nevēlamu (piemēram, nehigiēnisku) darba paņēmieni izmantošanu jebkurā no minētajiem procesiem.

5. Pārtikas piedevu lietošana ir atļauta tikai tad, ja:

5.1. ir pamatota to lietošanas tehnoloģiskā nepieciešamība un šo mērķi nevar sasniegt ar citiem ekonomiski un tehnoloģiski iespējamajiem līdzekļiem;

5.2. ir zinātniski pierādījumi, ka pārtikas piedevas daudzumos, kādos tās lieto, nerada draudus patērētāja veselībai;

5.3. netiek maldināts patērētājs.

II. Pārtikas piedevu lietošana dažādu veidu pārtikas produktos

6. Latvijas tirgū izplatāmo pārtikas produktu sastāvā drīkst būt tikai šo noteikumu pielikumos minētās pārtikas piedevas. Pārtikas piedevu maksimāli pieļaujamās devas un to lietošanas nosacījumi noteikti šo noteikumu

1.pielikumā. Ja pārtikas produktam šo noteikumu 1.pielikumā nav noteiktas pārtikas piedevu maksimāli pieļaujamās devas, var izmantot šo noteikumu 2.pielikumā minētās pārtikas piedevas nereglamentētā daudzumā.

7. Šo noteikumu 2.pielikumā minētās pārtikas piedevas nedrīkst pievienot šādiem pārtikas produktiem:

7.1. neapstrādātiem pārtikas produktiem - pārtikas produktiem, kas nav apstrādāti vai ir apstrādāti tā, ka nav mainījies produkta sākotnējais sastāvs (piemēram, dalīti, griezti, kapāti, mizoti, lobīti, malti, tīrīti, atdzesēti, sasaldēti, iesaiņoti produkti);

7.2. medum;

7.3. neemulģētām augu un dzīvnieku eļļām un taukiem;

7.4. sviestam;

7.5. pasterizētam un sterilizētam (arī ultraaugstā temperatūrā sterilizētam) pienam un vājpienam;

7.6. pasterizētam krējumam;

7.7. nearomatizētiem, pēc fermentēšanas nekarsētiem piena produktiem;

7.8. dabīgiem minerālūdeņiem un avotu ūdeņiem, kas atbilst Ministru kabineta noteikumiem par dabīgajiem minerālūdeņiem;

7.9. kafijai (izņemot aromatizētu šķīstošo kafiju);

7.10. kafijas ekstraktam;

7.11. nearomatizētai lapu tējai;

7.12. cukuram;

7.13. makaroniem (izņemot makaronus bez lipekļa un makaronus, kas paredzēti diētām ar pazeminātu olbaltumvielu saturu);

7.14. nearomatizētām paniņām (izņemot sterilizētas paniņas);

7.15. zīdaiņiem un maziem bērniem paredzētiem pārtikas produktiem, kas atbilst noteikumiem par pārtiku zīdaiņiem un maziem bērniem.

8. Pārtikas piedevas E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 un E 948 var pievienot visiem pārtikas produktiem nereglamentētā daudzumā.

9. Pārtikas produktu sastāvdaļu maisījumiem (saliktiem pārtikas produktiem), kuriem šo noteikumu 1.pielikumā nav noteikts maksimāli pieļaujamais pārtikas piedevu daudzums, piemēro šo noteikumu 1., 2., 3. un 4.pielikumā noteiktos pārtikas piedevu lietošanas nosacījumus, ņemot vērā produktu sastāvdaļu relatīvo koncentrāciju maisījumā.

10. Pārtikas produktiem, kas ir speciāli paredzēti tikai saliktu pārtikas produktu ražošanai, var nepiemērot šo noteikumu pielikumos noteiktos nosacījumus par maksimāli pieļaujamo pārtikas piedevu daudzumu, taču pagatavotajam saliktajam pārtikas produktam jāatbilst šo noteikumu prasībām.

11. Šo noteikumu 4.pielikumā minētās pārtikas piedevas var izmantot kā nesējvielas (to skaitā nesējšķīdinātājus) pārtikas piedevām. Nesējvielas (to skaitā nesējšķīdinātāji) ir vielas, kuras izmanto pārtikas piedevu šķīdināšanai, atšķaidīšanai, izkļiedēšanai vai citādi fizikālai pārveidošanai, nemainot pārtikas piedevas lietošanas tehnoloģisko mērķi, un kuras pašas nerada nekādu tehnoloģisku efektu, bet tikai atvieglo pārtikas piedevas lietošanu. Par

nesējvielām var izmantot arī pārtikas produktus, šo noteikumu 3.9., 3.10., 3.11., 3.12., 3.13., 3.14., 3.15., 3.16. un 3.17.apakšpunktā minētos produktus un vielas, kurām ir skābuma regulētāju funkcijas (piemēram, citronskābi un amonija hidroksīdu).

12. Pārtikas piedevu identitāte un tīrības kritēriji norādīti šo noteikumu 5.pielikumā.

13. Latvijā atļauto pārtikas piedevu saraksts norādīts šo noteikumu 6. un 7.pielikumā, ņemot vērā, ka:

13.1. magnija trisilikāts (E 553 a II) un talks (E 553 b) nedrīkst saturēt azbestu;

13.2. nātrija nitrītu (E 250) atļauts lietot tikai maisījumā ar vārāmo sāli;

13.3. atļauts lietot arī no krāsvielām pagatavotas alumīnija lakas;

13.4. antocianīnus (E 163) atļauts lietot tikai tad, ja tie ar fizikālām metodēm iegūti no augļiem un dārzeņiem;

13.5. termins "karamele" attiecas uz brūno krāsvielu (E 150 a-d), kas paredzēta krāsošanai. Tas nav aromātiskais karamelizētais cukurs, ko iegūst, karsējot cukurus, un izmanto pārtikas produktu (piemēram, konditorejas izstrādājumu, sviesta mīklas, alkoholisko dzērienu) aromatizēšanai.

14. Šo noteikumu 1., 6. un 7.pielikumā pārtikas piedevas sadalītas grupās atkarībā no to lietošanas mērķa:

14.1. antioksidanti, konservanti;

14.2. saldinātāji;

14.3. krāsvielas;

14.4. visas pārējās grupas (dažādas): apjoma palielinātāji, biezinātāji, cietinātāji, emulgatori, emulgējošie sāļi, garšas pastiprinātāji, glazētāji, irdinātāji, miltu apstrādes līdzekļi, mitrumuzturētāji, modificētās cietes, nesējvielas, pretsalīpes vielas, propelenti un iesaiņojuma gāzes, putu dzēsēji, recinātāji, skābes, skābuma regulētāji, stabilizētāji.

15. Lietojot pārtikas krāsvielas, jāievēro šādi nosacījumi:

15.1. krāsvielas neizmanto šo noteikumu 3.pielikumā minētajos pārtikas produktos, izņemot gadījumus, ja atsevišķi šo produktu veidi minēti šo noteikumu 1.pielikumā vai ja tie paredzēti saliktu pārtikas produktu ražošanai, kuros var izmantot attiecīgās krāsvielas;

15.2. krāsvielu maksimālās devas norādītas, rēķinot pēc krāsojošā pigmenta satura krāsvielā;

15.3. mazumtirdzniecībā drīkst realizēt visas krāsvielas, izņemot E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 un E 180.

16. Pārtika, kas paredzēta zīdaiņiem (bērniem līdz gada vecumam) un maziem bērniem (bērniem no viena līdz trīs gadu vecumam), nedrīkst saturēt saldinātājus un krāsvielas.

17. Saldinātājus saskaņā ar šo noteikumu 9. un 10.punktu drīkst saturēt šādi salikti pārtikas produkti:

17.1. produkti bez cukura - pārtikas produkti, kuriem nav pievienots nekāds monosaharīds vai disaharīds, vai cits pārtikas produkts, ko lieto tā saldinošo īpašību dēļ;

17.2. produkti ar samazinātu enerģētisko vērtību - pārtikas produkti, kuru enerģētiskā vērtība salīdzinājumā ar oriģinālo pārtikas produktu vai līdzīgu produktu ir vismaz par 30 % mazāka;

17.3. produkti, kas paredzēti diētai ar samazinātu enerģētisko vērtību;