Projekts

DEKRĒTS

(2025. gada [datums])

par prasībām attiecībā uz cieti, pākšaugiem, eļļas augiem un to produktiem

Lauksaimniecības ministrija saskaņā ar 18. panta 1. punkta a), b), g) un h) apakšpunktu Likumā Nr. 110/1997 par pārtikas produktiem un tabakas izstrādājumiem un grozījumiem dažos saistītos tiesību aktos, kurš grozīts ar Likumu Nr. 119/2000, Likumu Nr. 306/2000, Likumu Nr. 146/2002, Likumu Nr. 131/2003, Likumu Nr. 274/2003, Likumu Nr. 316/2004, Likumu Nr. 120/2008, Likumu Nr. 139/2014 un Likumu Nr. 180/2016 (tālāk "likums"), izdod šo dekrētu.

1. pants
Priekšmets

Šis dekrēts, kas ir saistīts ar tieši piemērojamajām Eiropas Savienības regulām[1)], reglamentē:

a) metodi informācijas sniegšanai par cieti, pākšaugiem, eļļas augiem un to produktiem;

b) cietes, pākšaugu, eļļas augu un to produktu veidus, kas iedalīti grupās un apakšgrupās;

c) attiecībā uz katru cietes, pākšaugu, eļļas augu un to produktu veidu — kvalitātes prasības saistībā ar nosaukumu un pieļaujamās negatīvās iepakojuma svara novirzes; un

d) minimālās tehnoloģiskās prasības attiecībā uz cieti, pākšaugiem, eļļas augiem un to produktiem.

[1)][1)] Eiropas Parlamenta un Padomes 2002. gada 28. janvāra Regula (EK) Nr. 178/2002, ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu, ar grozījumiem;
Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regula (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu, ar grozījumiem;
Eiropas Parlamenta un Padomes 2011. gada 25. oktobra Regula (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, ar grozījumiem;
Eiropas Parlamenta un Padomes 2013. gada 17. decembra Regula (ES) Nr. 1308/2013, ar ko izveido lauksaimniecības produktu tirgu kopīgu organizāciju un atceļ Padomes Regulas (EEK) Nr. 922/72, (EEK) Nr. 234/79, (EK) Nr. 1037/2001 un (EK) Nr. 1234/2007, ar grozījumiem.

2. pants
Dažu terminu definīcijas

(1) Šajā Dekrētā izmanto šādas definīcijas:

a) ciete ir pulveris, ko iegūst, atdalot no cieti saturošām augu izcelsmes izejvielām, un kas pēc tam var būt modificēts, izmantojot fiziskus līdzekļus vai fermentus;

b) maltodekstrīns ir ciete, kas modificēta cietes fermentatīvas hidrolīzes procesā;

c) cietes produkts ir ciete, kurai pievienotas citas vielas un kura paredzēta pārtikas produktu sagatavošanai;

d) pulveris pudiņa pagatavošanai ir cietes produkts, kurā cietes saturs ir vismaz 60 % un kuram pievienotas citas vielas, un kurš paredzēts pārtikas produktu sagatavošanai;

e) dekstrozes ekvivalents (DE) ir reducējošo cukuru saturs sausnā procentos, kas izteikts kā glikoze, un tas norāda cietes hidrolīzes pakāpi;

f) pākšaugi ir kaltēti, attīrīti un šķiroti pākšaugu graudi;

g) iepriekš termiski apstrādāti pākšaugi ir pākšaugi, kas ir tehnoloģiski modificēti, lai saīsinātu to gatavošanas laiku;

h) veseli atsēnaloti pākšaugi ir veseli tehnoloģiski apstrādāti graudi bez ārējās mizas un šķelti tehnoloģiski apstrādāti graudi bez ārējās mizas un ar atsevišķām dīgļlapām;

i) pākšaugu milti ir atsēnaloti pākšaugi, kas samalti viendabīgā pulverī, kurš var būt iedalīts šķirās pēc daļiņu lieluma un kuram sojas miltu gadījumā var būt mazināts rūgtums;

j) pākšaugu pārslas ir sagriezti un presēti pākšaugu graudi, sojas gadījumā — sagriezti, presēti un ar samazinātu rūgtumu;

k) pākšaugu šķiedru koncentrāts ir viendabīgs pulveris, ko iegūst, sasmalcinot un izsijājot pākšaugus un pākšaugu sēnalas;

l) diedzēti pākšaugi ir pākšaugi, kas ir tehnoloģiski modificēti diedzējot, lai uzlabotu to uzturvērtību un sagremojamību;

m) pākšaugu olbaltumvielu hidrolizāts ir pākšaugi, kas tehnoloģiski modificēti tā, ka olbaltumvielu hidrolīzes rezultātā rodas dažādu peptīdu un aminoskābju maisījums vai aminoskābju maisījums;

n) pākšaugu olbaltumvielu izolāts ir pulveris, ko iegūst, hidrolizējot pākšaugu sastāvā esošās olbaltumvielas;

o) sojas produkts ir pārtikas produkts, kas izgatavots no termiski apstrādātām sojas pupām, sojas miltiem vai sojas olbaltumvielām;

p) sojas milti ir atsēnalotas sojas pupas, kas samaltas viendabīgā pulverī vai sašķirotas pēc daļiņu lieluma;

q) sojas ekstrudāts ir produkts, ko iegūst, ekstrudējot sojas miltus, putraimus, sojas koncentrātus vai izolātus;

r) šķidrs sojas olbaltumvielu hidrolizāts ir sojas pupu vai to daļu produkts, ko iegūst skābju hidrolīzē, kas sadala olbaltumvielas un polisaharīdus aminoskābju un citu vienkāršāku vielu maisījumā;

s) tofu ir sojas produkts, ko iegūst, izgulsnējot olbaltumvielas;

t) sufu ir fermentēts sojas produkts, ko iegūst, tofu fermentējot ar pelējumu *Actinomucor elegans, Mucor spp.* un *Rhizopus spp.,*

u) tempe ir termiski apstrādāta fermentēta soja, citi pākšaugi, graudaugi vai to kombinācija;

v) natto ir sojas pupu produkts, kas fermentēts ar *Bacillus subtilis*;

w) sojas mērce ir mērce, kas pagatavota, fermentējot sojas pupas vai sojas pupu un kviešu maisījumu, vai pagatavota no sojas olbaltumvielu hidrolizāta;

x) miso ir fermentēta pasta no pākšaugiem vai pākšaugu un labības maisījuma;

y) okara ir sojas pupu mīkstums, kas iegūts kā sojas pupu pārstrādes blakusprodukts;

z) humoss ir pavalgs, kas pagatavots no aunazirņu lielākās daļas un sezama pastas.

(2) Šajā Dekrētā izmanto arī šādas definīcijas:

a) eļļas augi ir sausas, attīrītas un sašķirotas, lobītas vai nelobītas eļļas augu sēklas;

b) opija alkaloīdu saturs ir morfīna un 0,2 reizes vairāk kodeīna opija alkaloīdu summa;

c) sezama pasta ir pasta, kas pagatavota no sasmalcinātām, atsēnalotām vai neatsēnalotām sezama sēklām;

d) eļļas augu milti ir produkts, ko iegūst, samaļot un izsijājot eļļas augu sēklas un ārējos apvalkus;

e) eļļas augu šķiedra ir viendabīgs pulveris, ko iegūst, sasmalcinot neattaukotas eļļas augu sēklas.

3. pants
Ciete un cietes produkti

(1) Cietes un cietes produktu klasifikācija pa veidiem, grupām un apakšgrupām ir noteikta šī Dekrēta 1. pielikumā.

(2) Papildus informācijai, kas sniegta PPISP regulā[2)], šajā likumā un tiesību aktos, kuri reglamentē konkrētas pārtikas produktu marķēšanas metodes[3)], attiecībā uz cieti un cietes produktiem norāda šādu informāciju:

a) ciete, veids un grupas nosaukums;

b) cietes produkts, grupas nosaukums un

c) maltodekstrīns, arī dekstrozes ekvivalents.

(3) Fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās prasības attiecībā uz cietes un cietes produktu kvalitāti ir izklāstītas šī Dekrēta 2. pielikumā.

(4) Cietes / vietējas izcelsmes cietes, ar fermentiem modificētās cietes / maltodekstrīna un fizikāli modificētās cietes patēriņa iepakojuma vidējais daudzums ir cietes / vietējas izcelsmes cietes, ar fermentiem modificētās cietes / maltodekstrīna un fizikāli modificētās cietes patēriņa iepakojuma svars bez iepakojuma, ņemot vērā iepakojuma svara negatīvo novirzi saskaņā ar šī Dekrēta 3. pielikumu.

Pākšaugi un pākšaugu produkti

4. pants

(1) Pākšaugu un pākšaugu produktu klasifikācija pa veidiem, grupām un apakšgrupām ir noteikta šī Dekrēta 4. pielikumā.

(2) Papildus informācijai, kas sniegta PPISP regulā, šajā likumā un tiesību aktos, kuri reglamentē konkrētas pārtikas marķēšanas metodes, attiecībā uz pākšaugiem un pākšaugu produktiem norāda šādu informāciju:

a) grupas un apakšgrupas nosaukums;

b) maltiem pākšaugu produktiem — grupas nosaukums un botāniskā suga un

c) sojas produktiem — grupas un apakšgrupas nosaukums.

(3) Organoleptiskās un fizikālās prasības attiecībā uz pākšaugu kvalitāti ir izklāstītas šī Dekrēta 5. pielikumā.

(4) Pākšu dārzeņu patēriņa iepakojuma vidējais daudzums ir pākšu dārzeņu patēriņa iepakojuma svars bez iepakojuma, ņemot vērā pieļaujamo negatīvo svara novirzi, kas minēta šī Dekrēta 6. pielikumā.

5. pants

(1) Pākšaugiem nedrīkst būt svešas izcelsmes smarža, tie nedrīkst būt skābi, sasmakuši vai rūgti, kā arī tiem nedrīkst būt citi svešas izcelsmes piemaisījumi. Pākšaugi nedrīkst saturēt kaitīgus organiskos piemaisījumus, neaugu izcelsmes organiskos piemaisījumus un neorganiskus neminerālas izcelsmes piemaisījumus. Atsevišķiem graudiem vai to daļām nedrīkst būt pelējuma pazīmes, tie nedrīkst būt sapelējuši, sapuvuši,

2) [2)] Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) Nr. 1169/2011 ar grozījumiem.

3) [3)] Dekrēts Nr. 417/2016 par dažām pārtikas produktu marķēšanas metodēm.

mitri vai sadeguši. Nav atļauta viena veida dažādu krāsu, šķirņu un ražas gadu pākšaugu graudu sajaukšana. Izskatam, krāsai, smaržai un garšai jāatbilst pākšu dārzeņu grupai un tehnoloģiski modificētu pākšu dārzeņu vai to graudu apakšgrupai, izņemot tad, ja ir atļautas atkāpes.

(2) Pākšaugi nedrīkst saturēt dzīvus kaitīgos organismus nevienā attīstības stadijā. Uz 1 kg pākšaugu ir atļauti ne vairāk kā 3 brīvi nedzīvi kaitīgie organismi. Pākšu dārzeņos pēc svara drīkst būt ne vairāk kā 15 % pusgraudu vai graudu ar bojātām sēnalām un 5 % graudu, kas ir nedaudz netīri ar zemi.

(3) Iepriekš termiski apstrādāti pākšaugi nedrīkst saturēt dzīvus vai nedzīvus kaitēkļus nevienā attīstības stadijā, nedz arī graudus, kas piesārņoti ar augsni. Tie var saturēt krunkainus, ieplaisājušus graudus, no kuriem atdalījušās dīgļlapas, un pēc pagatavošanas saskaņā ar norādījumiem — atsevišķus stingrākus vai pārvārītus graudus.

(4) Atsēnaloti pākšaugi nedrīkst saturēt dzīvus vai nedzīvus kaitīgos organismus nevienā attīstības stadijā. Svara ziņā tie var saturēt ne vairāk kā 2 % neatsēnalotu graudu. Turklāt veseli lobīti pākšaugi svara ziņā drīkst saturēt ne vairāk kā 20 % graudu ar atdalītām dīgļlapām.

(5) Maltu pākšaugu produktiem jāatbilst pamatizejvielas krāsas, smaržas un garšas īpašībām. Tiem nedrīkst piemist svešas smaržas vai citas svešas garšas. Tie nedrīkst saturēt dzīvus vai nedzīvus kaitīgos organismus nevienā attīstības stadijā. Sojas produktu ražošanā nav atļauts izmantot izspaidas, kas palikušas pāri pēc eļļas iegūšanas.

(6) Sojas produktu kvalitātes prasības ir izklāstītas šī Dekrēta 7. pielikumā.

Eļļas augi un eļļas augu produkti

6. pants

(1) Eļļas augu un eļļas augu produktu klasifikācija pa veidiem, grupām un apakšgrupām ir noteikta šī Dekrēta 8. pielikumā.

(2) Papildus informācijai, kas noteikta Regulā par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem, šajā likumā un tiesību aktos, kuri reglamentē noteiktus pārtikas produktu marķēšanas veidus attiecībā uz eļļas augiem un eļļas augu produktiem, norāda grupas un apakšgrupas nosaukumu. Attiecībā uz eļļas augiem norāda arī to, vai sēklas ir vai nav atsēnalotas.

(3) Eļļas augu produktu marķējumā norāda eļļas augu botānisko sugu.

(4) Sezama pastu var saukt par tahini vai tahina.

(5) Fizikālās un ķīmiskās prasības attiecībā uz eļļas augu kvalitāti ir noteiktas šī Dekrēta 9. pielikumā.

(6) Eļļas augu patēriņa iepakojumu vidējais daudzums ir eļļas augu patēriņa iepakojumu svars, ņemot vērā šī Dekrēta 10. pielikumā uzskaitīto iepakojumu svara negatīvo novirzi.

7. pants

(1) Eļļas augu izskatam, krāsai, smaržai un garšai jāatbilst deklarētajam veidam, un sēklām nedrīkst būt nekāda sveša smarža, skābums, sasmakums, rūgtums vai jebkāda cita sveša garša. Eļļas augi nedrīkst saturēt dzīvus vai nedzīvus kaitīgos organismus nevienā attīstības stadijā, neorganiskus piemaisījumus, sēklas, kas izskatās iepelējušas vai ir iepelējušas, vai sēklas, kuras ir sapuvušas, mitras vai sadegušas, ar mainītu mizas krāsu, un tie nedrīkst saturēt sēklas ar pilnīgi bojātu brūnu līdz tumšu kodolu.

(2) Nav atļauta eļļas augu ķīmiskā konservēšana.

(3) Pārtikas produktu ražošanai vai laišanai tirgū var izmantot tikai eļļas miega magoņu *Papaver somniferum L.* sēklas, kas iegūtas no šķirnēm, kuru magoņu pogaļas sausnā ir ne vairāk kā 0,8 % opija alkaloīdu un opija alkaloīdu saturs uz magoņu sēklu virsmas nepārsniedz 20 mg/kg. Galapatērētājam paredzētajām magoņu sēklām jāatbilst Regulā par konkrētu kontaminantu maksimālajiem līmeņiem pārtikā[4)] noteiktajām prasībām attiecībā uz opija alkaloīdu saturu.

(4) Eļļas augus uzglabā vidē, kurā temperatūra ir līdz 20 ^{o}C un relatīvais mitrums nepārsniedz 70 %.

8. pants
Tehniskie noteikumi

Par šo dekrētu ir paziņots saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2015. gada 9. septembra Direktīvu (ES) 2015/1535, ar ko nosaka informācijas sniegšanas kārtību tehnisko noteikumu un Informācijas sabiedrības pakalpojumu noteikumu jomā.

9. pants
Pārejas noteikumi

(1) Cieti, cietes produktus, pākšaugus, pākšaugu produktus, eļļas augus un eļļas augu produktus var ražot, marķēt un tirgot saskaņā ar Lauksaimniecības ministrijas Dekrētu Nr. 329/1997, ar ko īsteno 18. panta a), b), e), f), g) un h) apakšpunktu Likumā Nr. 110/1997 par pārtikas produktiem un tabakas izstrādājumiem un grozījumiem dažos saistītos tiesību aktos attiecībā uz cieti un cietes produktiem, pākšaugiem un eļļas augiem, kurš grozīts pirms šī Dekrēta spēkā stāšanās dienas, līdz 2026. gada 1. jūlijam.

(2) Ciete, cietes produkti, pākšaugi, pākšaugu produkti, eļļas augi un eļļas augu produkti, kas laisti tirgū vai marķēti pirms šī Dekrēta spēkā stāšanās dienas saskaņā ar prasībām Lauksaimniecības ministrijas Dekrētā Nr. 329/1997, kas grozīts pirms šā dekrēta spēkā stāšanās dienas, var pārdot, līdz izbeidzas krājumi.

10. pants
Atceltie noteikumi

Atceļ šādus noteikumus:

1. Lauksaimniecības ministrijas Dekrēts Nr. 329/1997, ar ko īsteno 18. panta a), b), e), f), g) un h) apakšpunktu Likumā Nr. 110/1997 par pārtikas produktiem un tabakas izstrādājumiem un grozījumiem dažos saistītos tiesību aktos attiecībā uz cieti un cietes produktiem, pākšaugiem un eļļas augiem;

---

4) 4) Komisijas Regula (ES) 2023/915 par konkrētu kontaminantu maksimālajiem līmeņiem pārtikā un ar ko atceļ Regulu (EK) Nr. 1881/2006, ar grozījumiem.

2. Lauksaimniecības ministrijas Dekrēts Nr. 418/2000, ar kuru groza Lauksaimniecības ministrijas Dekrētu Nr. 329/1997, ar ko īsteno 18. panta a), d), h), i), j) un k) apakšpunktu Likumā Nr. 110/1997 par pārtikas produktiem un tabakas izstrādājumiem un grozījumiem dažos saistītos tiesību aktos attiecībā uz cieti un cietes produktiem, pākšaugiem un eļļas augiem;

3. Dekrēts Nr. 399/2013, ar kuru groza Lauksaimniecības ministrijas Dekrētu Nr. 329/1997, ar ko īsteno 18. panta a), d), h), i), j) un k) apakšpunktu Likumā Nr. 110/1997 par pārtikas produktiem un tabakas izstrādājumiem un grozījumiem dažos saistītos tiesību aktos attiecībā uz cieti un cietes produktiem, pākšaugiem un eļļas augiem, kurā grozījumi izdarīti ar Dekrētu Nr. 418/2000.

11. pants
Spēkā stāšanās datums

Šis dekrēts stājas spēkā 2025. gada 1. jūlijā.

Lauksaimniecības ministrs:

Dekrēta Nr. .../2025 1. pielikums

Cietes un cietes produktu klasifikācija pa veidiem, grupām un apakšgrupām

Suga	Grupa	Apakšgrupa
Ciete / vietējas izcelsmes ciete	kartupeļi	-
	kukurūza	-
	kvieši	nesatur lipekli ar ļoti zemu lipekļa saturu
	cits	
Ciete, kas modificēta fizikāli	-	-
Ciete, kas modificēta ar fermentiem / maltodekstrīns		
Cietes produkts	pulveris pudiņa pagatavošanai	nesatur lipekli ar ļoti zemu lipekļa saturu

Piezīme.
Attiecībā uz kviešu cieti, citām cietēm un cietes produktiem, kas modificēti, lai samazinātu lipekļa saturu, apakšgrupu nosaukumus “nesatur lipekli” un “ļoti zems lipekļa saturs” var norādīt saskaņā ar prasībām Komisijas 2014. gada 30. jūlija Īstenošanas regulā (ES) Nr. 828/2014 par prasībām attiecībā uz informācijas sniegšanu patērētājiem par glutēna neesamību vai samazinātu klātbūtni pārtikas produktos.

Dekrēta Nr. .../2025 2. pielikums

Fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās prasības attiecībā uz cietes un cietes produktu kvalitāti

1. tabula.
Fizikālās un ķīmiskās prasības attiecībā uz cieti / vietējas izcelsmes cieti

Rādītājs	Kartupeļu ciete	Kviešu ciete	Kukurūzas ciete
Sausnas saturs %	vismaz 79,0	vismaz 86,0	vismaz 86,0
Kopējais pelnu saturs sausnā %	ne vairāk kā 0,5	ne vairāk kā 0,4	ne vairāk kā 0,5
N-vielu saturs sausnā %	ne vairāk kā 0,15	ne vairāk kā 0,55	ne vairāk kā 1,0
Ar neapbruņotu aci redzamo kātiņu skaits uz 1 dm^2	ne vairāk kā 200	-	-

2. tabula.
Organoleptiskās prasības attiecībā uz cieti / vietējas izcelsmes cieti

Rādītājs	Kartupeļu ciete	Kviešu ciete	Kukurūzas ciete
Izskats	ļoti smalks, irdens pulveris bez nevēlamiem piemaisījumiem		
Krāsa	balta	pelēcīgi balta	dzeltenīgi balta

Skaidrojums:
nevēlamie piemaisījumi ir fiziski piemaisījumi, putekļi, smiltis, augsne, akmeņi un stikla vai metāla daļiņas.

3. tabula.
Fizikālās un ķīmiskās prasības attiecībā uz pudiņa pulveri

Produkts	Sausnas saturs % vismaz	Pelnu saturs sausnā % ne vairāk kā	Cietes sastāvdaļas saturs % vismaz
Pulveris pudiņa pagatavošanai vārot	82,0	4,0	65,0
Pulveris pudiņa aukstai pagatavošanai	88,0	6,0	60,0

4. tabula.
Fizikālās un ķīmiskās prasības attiecībā uz cieti, kas modificēta ar fermentiem / maltodekstrīnu, un fizikāli modificētu cieti

Produkts	Sausnas saturs % vismaz	Pelnu saturs sausnā % ne vairāk kā	Dekstrozes ekvivalents (DE) % ne vairāk kā
Ciete, kas modificēta ar fermentiem / maltodekstrīns	89,0	1,0	20,0
Fizikāli modificēta ciete	79,0	1,0	-

5. tabula
Organoleptiskās prasības attiecībā uz cieti, kas modificēta ar fermentiem / maltodekstrīnu, fizikāli modificētu cieti un pudiņa pulveri

Rādītājs	Ciete, kas modificēta ar fermentiem / maltodekstrīns	Fizikāli modificēta ciete	Pulveris pudiņa pagatavošanai
Izskats	pulveris bez nevēlamiem piemaisījumiem	pulveris bez nevēlamiem piemaisījumiem	irdens pulveris bez nevēlamiem piemaisījumiem, ar piemaisījumiem, kas veido drūpošus kunkuļus ar sīkām izmantoto piedevu daļiņām; pēc pagatavošanas saskaņā ar norādījumiem pudiņš ir elastīgs, nav lipīgs vai ir tikai daļēji lipīgs
Krāsa	pelēcīgi vai dzeltenīgi balta	pelēcīgi vai dzeltenīgi balta	-

Skaidrojums:
nevēlamie piemaisījumi ir fiziski piemaisījumi, putekļi, smiltis, augsne, akmeņi un stikla vai metāla daļiņas.

Dekrēta Nr. .../2025 3. pielikums

Pieļaujamās negatīvās svara pielaides cietes / vietējas izcelsmes cietes, ar fermentiem modificētas cietes / maltodekstrīna un fizikāli modificētas cietes iepakojumiem

Iepakojuma svars gramos	Maksimāli pieļaujamā negatīvā svara novirze no svara, kas norādīts uz iepakojuma, %
līdz 100	5,0
no 100 līdz 250	3,0
vairāk nekā no 250 līdz 500	2,0
no 500 līdz 1000	1,5
vairāk nekā 1000	1,0

Dekrēta Nr. .../2025 4. pielikums

Pākšaugu un to produktu klasifikācija pa veidiem, grupām un apakšgrupām

Suga	Grupa	Apakšgrupa
Pākšaugi	dzeltenie zirņi	iepriekš termiski apstrādāti veseli atsēnaloti atsēnaloti šķelti diedzēti
	zaļie zirņi	
	lielās lēcas	
	mazās lēcas	
	baltās pupas	
	krāsainās pupas	
	aunazirņi	
	fava pupas	
	lupīnas pupas	
	soja	
Pākšaugu produkts	humoss	-
Maltu pākšaugu produkts	milti	-
	pārslas	-
	šķiedru koncentrāts	-
Sojas produkts	sojas dzēriens	-
	fermentēts sojas produkts	-
	tofu	-
	sojas majonēze	-
	tempe	-
	natto	-
	sojas mērce	fermentēta no sojas hidrolizāta
	miso	-
	sufu	-
	okara	-
	sojas ekstrudāts	-
	sojas olbaltumvielu hidrolizāts	-
	pākšaugu olbaltumvielu izolāts	-
	sojas lecitīns	-

Dekrēta Nr. .../2025 5. pielikums

Organoleptiskās un fizikālās prasības attiecībā uz pākšaugu kvalitāti

1. tabula.
Organoleptiskās un fizikālās prasības attiecībā uz pākšaugiem

Grupa vai apakšgrupa	Krāsa		Krišana caur sietu		Mitruma saturs % ne vairāk kā
	atsevišķi graudi	atšķirīgas krāsas graudu svars ne vairāk kā	ar apaļiem caurumiem, kuru diametrs mm ir	svars %	
Dzeltenie zirņi	brūngani dzelteni, oranži, dzelteni	5 % zaļo zirņu	4,5	ne vairāk kā 4,0	16,0
Zaļie zirņi	gaiši zaļi, olīvzaļi, zaļi	5 % dzelteno zirņu	4,5	ne vairāk kā 4,0	16,0
Baltās pupas	balta	6 % krāsainu	3,5	ne vairāk kā 4,0	16,0
Krāsainās pupas	vienas šķirnes	6 % citā krāsā	3,5	ne vairāk kā 4,0	16,0
Soja	vienas šķirnes	-	3,5	ne vairāk kā 4,0	13,0
Aunazirņi	-	-	5,0	ne vairāk kā 4,0	14,0
Fava pupas	-	-	6,0	ne vairāk kā 4,0	16,0
Lielās lēcas	vienas šķirnes	-	6,0	ne vairāk kā 20,0	15,0
			2,5	ne vairāk kā 4,0	
Mazās lēcas	vienas šķirnes	-	6,0	vairāk nekā 20,0	15,0
			2,5	ne vairāk kā 4,0	
Iepriekš termiski apstrādāti pākšaugi	viendabīgi pēc izejvielas	10 % citā krāsā	1,0	ne vairāk kā 0,5	10,0
Veseli atsēnaloti pākšaugi	viendabīgi pēc izejvielas	10 % citā krāsā	1,0	ne vairāk kā 0,5	15,0
Atsēnaloti šķelti pākšaugi	viendabīgi pēc izejvielas	10 % citā krāsā	1,0	ne vairāk kā 0,5	15,0
Diedzēti pākšaugi	viendabīgi pēc izejvielas	10 % citā krāsā	-	-	16,0

2. tabula.
Prasības attiecībā uz pākšaugu kvalitāti

Kvalitātes rādītājs	Neapstrādāti pākšaugi	Iepriekš termiski apstrādāti iepriekš termiski apstrādāti	Atsēnaloti pākšaugi
Piemaisījumi % pēc svara ne vairāk kā	kopā 1,0, no tiem: minerālie: 0,5	organiskie: 0,5 minerālie: 0,5	kopā 1,0, no tiem: minerālie: 0,2
Nopietni bojāti graudi vai to norādītās daļas kopā	6,0	-	1,0
ne vairāk kā % pēc svara	lēcas: 0,1	-	-
t. sk.: kaitīgo organismu invadēti graudi	citi: 0,5	-	-
Nedaudz bojāti graudi vai to norādītās daļas kopā ne vairāk kā % pēc svara	12,0	-	20,0
t. sk.: a) kaitīgo organismu bojāti	3,0	-	3,0
b) daļas	3,0	3,0	3,0
Piemērotība termiskai apstrādei noteiktos apstākļos un noteiktu laiku, % daudzums vismaz	90	-	-

Skaidrojums:

minerālie piemaisījumi ir augsne, smiltis, putekļi vai akmeņi.

Organiskie piemaisījumi ir kātiņi, lapas, sēnalas, visi svešas izcelsmes graudi un sēklas vai to daļas.

Nopietni bojāti graudi ir pākšaugu graudi, kuri bojāti slimības, pašsasilšanas vai žāvēšanas rezultātā un kuriem ir acīmredzami mainīta mizas krāsa un vienlaikus bojāts kodols; atsēnalotu pākšaugu gadījumā — tikai ar acīmredzami izmainītu dīgļlapu krāsu. Tas attiecas arī uz graudiem ar acīmredzamām dīgšanas pazīmēm un kaitīgos organismus saturošiem graudiem — veseliem graudiem, kas satur nedzīvus smecerniekus *(Bruchidae)* jebkurā attīstības stadijā.

Nedaudz bojāti graudi ir graudi ar acīmredzami izmainītu mizas krāsu un neskartu kodolu, pākšaugu graudi ar ļoti krunkainu mizu un krunkainu kodolu, nepietiekami attīstīti graudi, mehāniski bojāti graudi, ja bojāta ne vairāk kā ceturtā daļa kodola un nav atdalītas dīgļlapas, kaitīgo organismu bojāti graudi un graudu daļas vai graudi, kuru norādītās daļas ir mazākas par pusi no norādītā.

Dekrēta Nr. .../2025 6. pielikums

Pākšaugu iepakojuma svara pieļaujamās negatīvās novirzes

Tips	Iepakojuma svars	Pieļaujamās negatīvās svara novirzes
Pākšaugi, pākšaugu produkti, sojas produkti	līdz 250 g	4,0 %
	251–500 g	2,0 %
	501–2000 g	1,0 %
	vairāk nekā 2000 g	0,5 %

Dekrēta Nr. .../2025 7. pielikums

Prasības attiecībā uz sojas produktu kvalitāti

Sojas produkts	Olbaltumvielu saturs % vismaz	Tauki sausnā % no svara ne vairāk kā	Sausna % no svara vismaz
Sojas dzēriens	1,8	30,0	4,0
Sojas dzēriena pulveris	20,0	30,0	90,0
Fermentēts sojas produkts	2,5	50,0	8,0
Tofu	4,5	40,0	10,0
Sojas majonēze	1,0	-	-
Tempe	10,0	50,0	27,0
Miso	9,0	-	-
Sojas mērce	2,0	-	-
Natto	15,0	-	-
Šķidrs sojas olbaltumvielu hidrolizāts	8,0	-	-

Eļļas augu un to produktu klasifikācija pa veidiem, grupām un apakšgrupām

Suga	Grupa	Apakšgrupa
Eļļas augs	magones	zilās balta krāsainās: pelēkas, oranžas, okera krāsas, rozā
	saulespuķes	-
	ķirbji	-
	sezams	balta melnais
	lini	brūnie dzeltenie
	sinepes	balta melnais
Eļļas augu produkti	milti	attaukoti neattaukoti
	šķiedras	-

Fizikālās un ķīmiskās prasības attiecībā uz eļļas augu kvalitāti

1. tabula.
Fizikālās un ķīmiskās prasības attiecībā uz eļļas magoņu sēklām (*Papaver somniferum L.)*

Sēklu krāsa	zilās	ne vairāk kā 0,2 % no balto magoņu sēklu svara
	baltas vai jauktu krāsu	vairāk nekā 0,2 % no balto magoņu sēklu svara
Mitruma saturs	1. klase	ne vairāk kā 8,0 % no svara
	2. klase	ne vairāk kā 10,0 % no svara
Bezkrāsainas sēklas, tumšas līdz melnas		ne vairāk kā 5,0 % no svara
Kopējie piemaisījumi un piejaukumi		ne vairāk kā 8,0 % no svara
t. sk.:		
a) nenobriedušas rūsganas krāsas sēklas		ne vairāk kā 5,0 % no svara
b) bojātas sēklas		ne vairāk kā 3,0 % no svara
c) piemaisījumi	1. klase kopā	ne vairāk kā 0,2 % no svara
	2. klase kopā	ne vairāk kā 1,0 % no svara
d) melnās driģenes sēklas (*Hyoscyamus niger L.)*		ne vairāk kā 0,00 % no svara
e) amaranta un balandas sēklas		ne vairāk kā 0,2 % no svara
f) neorganiski piemaisījumi		ne vairāk kā 0,0 % no svara
g) arsēna saturs		ne vairāk kā 0,1 mg/kg
h) dzīvsudraba saturs		ne vairāk kā 0,012 mg/kg
i) svina saturs		ne vairāk kā 1,0 mg/kg

Skaidrojums:

piejaukumi ir eļļas augu sēklas, kas ir fiziski bojātas, sēklu daļas, nenobriedušas un nepietiekami attīstījušās sēklas, sēklas ar acīmredzamām dīgšanas pazīmēm, un sēklas, kas ir mitras vai apdegušas, ar mainītu mizas krāsu, bet neskartu kodolu.

Piemaisījumi ir eļļas augu sēklas, kas ir mitras vai apdegušas, sēklas ar mainītu mizas krāsu un daļēji bojātu brūnganu kodolu, sēklas bez kodola, citu augu sēklas un pogaļas, galviņas, mizas, kāti, lapas vai to daļas.

Neorganiskie piemaisījumi ir putekļi, smiltis, augsne, akmeņi, stikla vai metāla daļiņas.

2. tabula.
Fizikālās un ķīmiskās prasības attiecībā uz citiem eļļas augiem

Sēklas	Mitrums % ne vairāk kā	Piejaukumi % ne vairāk kā	Piemaisījumi % ne vairāk kā
saulespuķu (*Helianthus annuus L.)*	8,0	4,0	1,0
ķirbju (*Cucurbita*)	10,0	4,0	1,0
sezama (*Sesamum indicum L.)*	10,0	4,0	1,0
linu (*Linum usitatissimum L*.)	9,0	2,0	1,0
sinepju (*Sinapis alba L., Brassica nigra L., Brassica juncca L.)*	10,0	3,0	0,5
safloras (*Carthamus tinctorius L*.)	10,0	4,0	1,0

Skaidrojums:

piejaukumi ir eļļas augu sēklas, kas ir fiziski bojātas, sēklu daļas, nenobriedušas un nepietiekami attīstījušās sēklas, sēklas ar acīmredzamām dīgšanas pazīmēm, un sēklas, kas ir mitras vai apdegušas, ar mainītu mizas krāsu, bet neskartu kodolu.

Piemaisījumi ir eļļas augu sēklas, kas ir mitras vai apdegušas, sēklas ar mainītu mizas krāsu un daļēji bojātu brūnganu kodolu, sēklas bez kodola, citu augu sēklas un pogaļas, galviņas, mizas, kāti, lapas vai to daļas.

Dekrēta Nr. .../2025 10. pielikums

Iepakotu eļļas augu sēklu svara pieļaujamās negatīvās novirzes

Tips	Iepakojuma svars	Pieļaujamās negatīvās svara novirzes
Eļļas augu sēklas	līdz 50 g	5,0 %
	51–200 g	3,0 %
	201 – 500 g	2,0 %
	vairāk nekā 500 g	1,0 %