

**STARPTAUTISKIE FITOSANITĀRO
PASĀKUMU STANDARTI**

SFP standarts Nr. 32

***PREČU KLASIFIKĀCIJA
ATKARĪBĀ NO KAITĪGO ORGANISMU RISKĀ***

(2009)

SATURS

APSTIPRINĀJUMS

IEVADS

PIEMĒROŠANAS JOMA

ATSAUCES

DEFINĪCIJAS

PRASĪBU IZKLĀSTS

VISPĀRĒJA INFORMĀCIJA

PRASĪBAS

1. Preču klasificēšanas elementi atkarībā no kaitīgo organismu riska

1.1. Apstrādes metode un pakāpe pirms eksporta

1.2. Preces paredzētais lietojums

2. Preču kategorijas

1. PIELIKUMS

Rūpnieciskās apstrādes metodes ar to izmantošanas rezultātā iegūtajām precēm, kurām nesaglabājas iespēja tikt inficētām ar augu karantīnas organismiem

2. PIELIKUMS

Rūpnieciskās apstrādes metodes ar to izmantošanas rezultātā iegūtajām precēm, kurām saglabājas iespēja tikt inficētām ar augu karantīnas organismiem

1. PAPILDINĀJUMS

Darbības shēma, kas ilustrē preču klasifikāciju atkarībā no kaitīgo organismu riska

2. PAPILDINĀJUMS

Uzskatāmi tādu preču piemēri, kas atbilst 1. kategorijai

APSTIPRINĀJUMS

Šo standartu 2009. gada aprīlī apstiprināja Fitosanitāro pasākumu komisija.

IEVADS

PIEMĒROŠANAS JOMA

Šajā standartā sniegti kritēriji importētājvalstu nacionālajām augu aizsardzības organizācijām (NAAO) attiecībā uz to, kā klasificēt preces atkarībā no kaitīgo organismu riska, ņemot vērā importa prasības. Šai klasificēšanai būtu jāpalīdz, nosakot, vai nepieciešama turpmāka kaitīgo organismu riska analīze un vai vajadzīga fitosanitārā sertifikācija.

Pirmā klasificēšanas posma pamatā ir tas, vai prece tikusi apstrādāta, un gadījumā, ja tā apstrādāta, – tās apstrādes metode un pakāpe, kurai prece tikusi pakļauta pirms eksporta. Otrā preču klasificēšanas posma pamatā ir to paredzētais lietojums pēc importa.

Piesārņojošie kaitīgie organismi vai noliktavu kaitēkļi, kuriem var rasties saistība ar precī pēc apstrādes, šajā standartā netiek aplūkoti.

ATSAUCES

Glossary of phytosanitary terms, 2008. ISPM No. 5, FAO, Rome [*Fitosanitāro terminu glosārijs*, 2008. g. SFPS Nr. 5, FAO, Roma]

Guidelines for a phytosanitary import regulatory system, 2004. ISPM No. 20, FAO, Rome [*Fitosanitārā importa reglamentācijas sistēmas vadlīnijas*, 2004. g. SFPS Nr. 20, FAO, Roma]

Guidelines for inspection, 2005. ISPM No. 23, FAO, Rome [*Pārbaužu vadlīnijas*, 2005. g. SFPS Nr. 23, FAO, Roma]

Guidelines for phytosanitary certificates, 2001. ISPM No. 12, FAO, Rome [*Fitosanitāro sertifikātu vadlīnijas*, 2001. g. SFPS Nr. 12, FAO, Roma] *Guidelines for regulating wood packaging material in international trade*, 2002. ISPM No. 15, FAO, Rome [*Vadlīnijas koksnes iepakojamā materiāla reglamentēšanai starptautiskajā tirdzniecībā*, 2002. g. SFPS Nr. 15, FAO, Roma]

International Plant Protection Convention, 1997. FAO, Rome [*Starptautiskā augu aizsardzības konvencija*, 1997. g. FAO, Roma]

Pest risk analysis for quarantine pests including analysis of environmental risks and living modified organisms, 2004. ISPM No. 11, FAO, Rome [*Kaitīgo organismu riska analīze augu karantīnas organismiem, tostarp vides risku un dzīvo modificēto organismu analīze*, 2004. g. SFPS Nr. 11, FAO, Roma]

Pest risk analysis for regulated non-quarantine pests, 2004. ISPM No. 21, FAO, Rome [*Kaitīgo organismu riska analīze attiecībā uz reglamentētajiem augu nekarantīnas organismiem*, 2004. g. SFPS Nr. 21, FAO, Roma]

Regulated non-quarantine pests: concept and application, 2002. ISPM No. 16, FAO, Rome [*Reglamentētie augu nekarantīnas organismi: koncepcija un piemērošana*, 2002. g. SFPS Nr. 16, FAO, Roma]

DEFINĪCIJAS

Šajā standartā izmantotās fitosanitāro terminu definīcijas ir atrodamas atsauces standartā SFPS Nr. 5 (*Fitosanitāro terminu glosārijs*. 2008. g.).

PRASĪBU IZKLĀSTS

Preču klasificēšanas koncepcijā atkarībā no kaitīgo organismu riska tiek ņemts vērā, vai produkts ticis apstrādāts, un gadījumā, ja tas ticis apstrādāts, – tā apstrādes metode un pakāpe, kurai tas ticis pakļauts, un preces paredzētais lietojums un tam sekojošā reglamentēto kaitīgo organismu ieviešanās un izplatīšanās iespēja.

Tas ļauj kaitīgo organismu riskus, kas saistīti ar noteiktām precēm, iedalīt kategorijās. Šādas klasificēšanas mērķis ir sniegt importētājvalstīm kritērijus, lai varētu labāk noteikt vajadzību veikt izplatīšanās ceļa ierosinātā kaitīgo organismu riska analīzi (PRA) un sekmētu lēmumu pieņemšanas procesu attiecībā uz importa prasību iespējamo noteikšanu.

Tiek noteiktas četras kategorijas, kurās preces sagrupētas atbilstoši to kaitīgā organisma riska līmenim (divas apstrādātām precēm, divas neapstrādātām precēm). Tiek sniegti apstrādes metožu un saistīto to izmantošanas rezultātā iegūto preču saraksti.

VISPĀRĒJA INFORMĀCIJA

Dažu starptautiskās tirdzniecības ietvaros pārvietoto preču apstrādes metodes izmantošanas rezultātā kaitīgo organismu iekļūšanas varbūtība tikusi novērsta, un tādēļ šīs preces nav jākontrolē (t. i., fitosanitārie pasākumi un fitosanitārie sertifikāti nav nepieciešami). Citas preces pēc apstrādes joprojām var radīt kaitīgo organismu risku un tādējādi var būt pakļautas atbilstīgiem fitosanitārajiem pasākumiem.

Dažu preču paredzētā lietojuma (piemēram, stādīšanas) rezultātā var būt daudz augstāka kaitīgo organismu ieviešanās varbūtība nekā citu izmantošanas veidu (piemēram, apstrādes) rezultātā (turpmākā informācija ietverta SFPS Nr. 11: *Kaitīgo organismu riska analīze augu karantīnas organismiem, tostarp vides risku un dzīvo modificēto organismu analīze*, 2004. g., 2.2.1.5. apakšpunkts).

Preču klasificēšanas koncepcijā atkarībā no kaitīgo organismu riska, pirmkārt, tiek ņemts vērā, vai prece ir vai nav apstrādāta, un gadījumā, ja tā ir apstrādāta, – tās apstrādes metodes un pakāpes ietekme, kurai tā tikusi pakļauta. Otrkārt, tajā tiek ņemts vērā paredzētais lietojums un sekojošā reglamentēto kaitīgo organismu ieviešanās iespēja, ko nosaka tā iekļūšanas un izplatīšanās veids.

Šī standarta mērķis ir klasificēt preces atkarībā no kaitīgo organismu riska, lai importētājvalstu nacionālajām augu aizsardzības organizācijām (NAAO) būtu kritēriji, kurus izmantojot varētu precīzāk noteikt, vai ir vajadzīga iekļūšanas un izplatīšanās veida radītā PRA, un sekmētu lēmumu pieņemšanas procesu.

Starptautiskās augu aizsardzības konvencijas (SAAK) VI.1b pantā norādīts: „*Līgumslēdzējpusēs drīkst piemērot fitosanitāros pasākumus augu karantīnas organismiem un reglamentējamiem augu nekarantīnas organismiem, nodrošinot to, ka šie pasākumi ir ...ierobežoti tik, cik ir nepieciešams augu veselīguma aizsardzībai un/vai drošam paredzētajam lietojumam...*” Šā standarta pamatā ir preces paredzētā lietojuma un tās apstrādes metodes un pakāpes koncepcijas, kuras apskatītas arī citos SFPS, kā izklāstīts turpmāk.

Apstrādes metode un pakāpe

- SFPS Nr. 12 (*Fitosanitāro sertifikātu vadlīnijas*, 2001. g.) 1.1. apakšpunktā norādīts šādi: „*Importētājvalstīm fitosanitārie sertifikāti jāprasa vienīgi attiecībā uz reglamentētiem priekšmetiem. ...*

- „*Fitosanitāros sertifikātus var izmantot arī noteiktiem augu produktiem, kas tikuši apstrādāti, ja šādiem produktiem to pamatīpašību vai to apstrādes veida dēļ ir iespēja ievest reglamentētos kaitīgos organismus (piemēram, koksne, kokvilna). ...*

„*Importētājvalstīm nav jāprasa fitosanitārie sertifikāti attiecībā uz augu produktiem, kas apstrādāti tādā veidā, ka tiem nepastāv iespēja ievest reglamentētos kaitīgos organismus, vai attiecībā uz citiem priekšmetiem, kuriem nav nepieciešami fitosanitārie pasākumi.*”

- SFPS Nr. 15 (*Vadlīnijas koksnes iepakojamā materiāla reglamentēšanai starptautiskajā tirdzniecībā*, 2002. g.) 2. iedaļā norādīts šādi: „*Koksnes iepakojums, kas pilnībā izgatavots no produktiem, kuru pamatā ir koksne, tādiem kā saplāksnis, kokskaidu plātnes, orientētās skaidu plātnes vai finieris, kas izgatavots, izmantojot līmi, karstumu un spiedienu vai to apvienojumu, uzskatāms par pietiekami apstrādātu, lai būtu novērsts risks, kurš saistīts ar neapstrādātiem kokmateriāliem. Varbūtība, ka tā izmantošanas laikā tas tiks inficēts ar neapstrādātu kokmateriālu kaitīgajiem organismiem, ir maza, un tādēļ tas nav jākontrolē attiecībā uz šiem kaitīgajiem organismiem.*”

- SFPS Nr. 23 (*Pārbaužu vadlīnijas*, 2005. g.) 2.3.2. apakšpunktā norādīts šādi: „Pārbaudi var izmantot, lai pārlicinātos par atbilstību dažām fitosanitārajām prasībām.” Piemēros ietverta apstrādes pakāpe.

Paredzētais lietojums

- SFPS Nr. 11 (*Kaitīgo organismu riska analīze augu karantīnas organismiem, tostarp vides risku un dzīvo modificēto organismu analīze*, 2004. g.), 2.2.1.5 un 2.2.3. apakšpunkts. Analizējot iespējas pārnest kaitīgos organismus uz piemērotu saimniekaugu un tos izplatīt pēc ieviešanās, viens no faktoriem, kas jāņem vērā, ir preces paredzētais lietojums.

- SFPS Nr. 12 (*Fitosanitāro sertifikātu vadlīnijas*, 2001. g.), 2.1. apakšpunkts. Uz dažādajiem paredzētajiem gala lietojumiem var attiekties atšķirīgas fitosanitārās prasības, kā norādīts fitosanitārajā sertifikātā.

- SFPS Nr. 16 (*Reglamentētie augu nekarantīnas organismi: koncepcija un piemērošana*, 2002. g.), 4.2. apakšpunkts. Ekonomiski nepieņemamas ietekmes risks ir atšķirīgs dažādiem kaitīgajiem organismiem, precēm un paredzētajiem lietojumiem.

- SFPS Nr. 21 (*Kaitīgo organismu riska analīze attiecībā uz reglamentētajiem augu nekarantīnas organismiem*, 2004. g.), kurā plaši izmantota paredzētā lietojuma koncepcija.

Apstrādes metode un pakāpe kopā ar paredzēto lietojumu

- SFPS Nr. 20 (*Fitosanitārā importa reglamentācijas sistēmas vadlīnijas*, 2004. g.) 5.1.4. apakšpunktā norādīts, ka PRA var veikt attiecībā uz noteiktu kaitīgo organismu vai visiem kaitīgajiem organismiem, kas saistīti ar konkrētu iekļūšanas un izplatīšanās veidu (piemēram, precī). Preci var klasificēt atkarībā no tās apstrādes pakāpes un/vai paredzētā lietojuma.

- SFPS Nr. 23 (*Pārbaužu vadlīnijas*, 2005. g.), 1.5. apakšpunkts. Viens no faktoriem, lai izlemtu izmantot pārbaudi kā fitosanitāro pasākumu, ir preces veids un paredzētais lietojums.

PRASĪBAS

NAAO, izmantojot kategorijas, lai izvirzītu jebkurus fitosanitāros noteikumus, jo sevišķi jāņem vērā tehniskā pamatojuma principi, kaitīgo organismu riska analīze, vadāmais risks, minimālā ietekme, harmonizācija un suverenitāte.

Gadījumos, kad precei jānosaka importa prasības, importētājvalsts var klasificēt precī atbilstoši tās kaitīgo organismu riskam. Šādu klasificēšanu var veikt, lai noteiktu atšķirību starp preču grupām, kurām nepieciešama turpmāka analīze, un tām grupām, kurām nepastāv reglamentēto kaitīgo organismu ieviešanās un izplatīšanās iespēja. Lai klasificētu precī, jāņem vērā

- apstrādes metode un pakāpe;
- preces paredzētais lietojums.

Kad importētājvalsts NAAO izvērtējusi apstrādes metodi un pakāpi, ņemot vērā paredzēto lietojumu, tā pieņem lēmumu par importa prasībām attiecībā uz precī.

Šis standarts neattiecas uz gadījumiem, kad pēc importa mainīts paredzētais lietojums (piemēram, graudi malšanai izmantoti kā sēkla sējai).

1. Preču klasificēšanas elementi atkarībā no kaitīgo organismu riska

Lai noteiktu kaitīgo organismu risku, kas saistīts ar precī, jāņem vērā apstrādes metode un pakāpe, kādai prece tikusi pakļauta. Apstrādes metode un pakāpe pati par sevi var ievērojami izmainīt preces pamatīpašības, kā rezultātā nesaglabājas iespēja, ka tā varētu tikt inficēta ar

kaitīgajiem organismiem. Importētājvalsts NAAO nav jānosaka, ka šādai precei jābūt fitosanitārajam sertifikātam¹.

Tomēr, ja pēc apstrādes saglabājas iespēja, ka prece var tikt inficēta ar kaitīgajiem organismiem, jāņem vērā paredzētais lietojums.

1.1. Apstrādes metode un pakāpe pirms eksporta

Galvenais šajā standartā apskatīto procesu mērķis ir pārveidot precī mērķiem, kas nav saistīti ar fitosanitāriju, taču apstrādei var būt ietekme arī uz jebkuru saistīto kaitīgo organismu, un tādējādi tā var ietekmēt iespēju, ka prece tiek inficēta ar augu karantīnas organismiem.

Lai klasificētu attiecīgo precī, importētājvalstu NAAO var pieprasīt informāciju par apstrādes metodi, ko izmantojušas eksportētājvalstu NAAO. Dažos gadījumos ir arī nepieciešams zināt apstrādes pakāpi (piemēram, temperatūru un karsēšanas ilgumu), kas ietekmē preces fizikālās vai ķīmiskās īpašības.

Pamatojoties uz apstrādes metodi un pakāpi, preces var aptuveni iedalīt trīs šādos veidos:

- apstrādātas līdz līmenim, kurā nesaglabājas iespēja, ka prece var tikt inficēta ar augu karantīnas organismiem;
- apstrādātas līdz līmenim, kurā saglabājas iespēja, ka prece var tikt inficēta ar augu karantīnas organismiem;
- neapstrādātas.

Ja apstrādes metodes un pakāpes novērtējumā secināts, ka nesaglabājas iespēja, ka prece paliek inficēta ar augu karantīnas organismiem, nav vajadzības ņemt vērā paredzēto lietojumu, un prece nav jākontrolē. Tomēr, ja apstrādes metodes un pakāpes novērtējumā secināts, ka saglabājas iespēja, ka prece paliek inficēta ar augu karantīnas organismiem, jāņem vērā paredzētais lietojums.

Attiecībā uz neapstrādātām precēm vienmēr jāņem vērā paredzētais lietojums.

1.2. Preces paredzētais lietojums

Paredzēto lietojumu definē kā deklarēto mērķi, kādam augus, augu produktus vai citus priekšmetus importē, ražo vai izmanto (SFPS Nr. 5: *Fitosanitāro terminu glosārijs*, 2009). Preces paredzētais lietojums var būt šāds:

- stādīšana;
- patērēšana un citi lietojuma veidi (piemēram, amatniecība, dekoratīvie izstrādājumi, griezti ziedi);
- apstrāde

Paredzētais lietojums var ietekmēt preces kaitīgo organismu risku, jo dažu paredzēto lietojumu rezultātā var ieviesties vai izplatīties reglamentētie kaitīgie organismi. Daži paredzētie preces lietojumi (piemēram, stādīšana) ir saistīti ar augstāku reglamentētā kaitīgā organisma ieviešanās varbūtību nekā citi lietojumi (piemēram, apstrāde). Tā rezultātā var būt jāpiemēro atšķirīgi fitosanitārie pasākumi precei, pamatojoties uz tās paredzēto lietojumu

¹ SFPS Nr. 5 (*Fitosanitāro terminu glosārijs*, 2008. g.) definēto piesārņojošo kaitīgo organismu klātbūtne vai inficēšanās ar citiem kaitīgajiem organismiem, kuriem var rasties saistība ar precī pēc apstrādes (piemēram, noliktavu kaitēkļiem), netiek ņemta vērā kaitīgo organismu riska klasificēšanas procesā, kas apskatīts šajā standartā. Tomēr ir svarīgi pieminēt, ka šajā standartā aprakstītās apstrādes metodes vairumā gadījumu atbrīvos precī no kaitīgajiem organismiem apstrādes laikā, bet var būt iespējamība, ka dažas šāda veida preces tiks vēlāk piesārņotas vai inficētas. Izplatītie piesārņojošie kaitīgie organismi var tikt atrasti pārbaudes laikā.

(piemēram, sojas pupu sēklas sējai un sojas pupu graudi lietošanai pārtikā). Jebkuriem piemērotajiem fitosanitārajiem pasākumiem jābūt proporcionāliem noteiktajam kaitīgo organismu riskam.

2. Preču kategorijas

NAAO var klasificēt precī, ņemot vērā to, vai tā tikusi vai nav tikusi apstrādāta, apstrādes metodi un pakāpi, kā arī to, kur paredzēts tās lietojums.

Turpmāk sniegts katras preču kategorijas apraksts kopā ar norādījumiem par fitosanitāro pasākumu nepieciešamību.

Šajā SFPS izklāstītais analītiskais process attēlots 1. papildinājumā ietvertajā darbību shēmā.

1. kategorija. Preces tikušas apstrādātas līdz līmenim, kurā nesaglabājas iespēja, ka tās var būt inficētas ar augu karantīnas organismiem. Tādējādi nebūtu jāveic fitosanitārie pasākumi, un tāda prece nebūtu uzskatāma par tādu, kurai jāveic fitosanitārā sertifikācija attiecībā uz kaitīgajiem organismiem, kas varētu atrasties precē pirms šī procesa. 1. pielikumā sniegti procesu piemēri ar rezultātā iegūtajām precēm, kuras var atbilst 1. kategorijas kritērijiem. Turklāt 2. papildinājumā sniegti daži uzskatāmi tādu preču piemēri, kas atbilst 1. kategorijas kritērijiem.

2. kategorija. Preces tikušas apstrādātas, taču saglabājas iespēja, ka tās var tikt inficētas ar dažiem augu karantīnas organismiem. Paredzētais lietojums, piemēram, var būt patērēšana vai turpmāka apstrāde. Importētājvalsts NAAO var noteikt, ka nepieciešama PRA. 2. pielikumā sniegti procesu piemēri ar rezultātā iegūtajām precēm, kas var atbilst 2. kategorijas kritērijiem.

Lai gan 2. kategorijā ietvertās preces tikušas apstrādātas, izmantojot apstrādes metodi, visi augu karantīnas organismi var nebūt pilnībā iznīcināti. Ja tiek noteikts, ka apstrādes metode un pakāpe nenodrošina augu karantīnas organismu radīto kaitīgo organismu riska novēršanu, tad jāņem vērā preces paredzētais lietojums, lai izvērtētu augu karantīnas organismu ieviešanās un izplatīšanās varbūtību. Šajā gadījumā, lai to noteiktu, var būt vajadzīga PRA.

Lai sekmētu klasificēšanu, eksportētājvalstīm pēc pieprasījuma jāsniedz sīka informācija par apstrādes metodi vai pakāpi (piemēram, par temperatūru, iedarbības laiku, daļiņu izmēriem), lai palīdzētu importētājvalstīm noteikt, kurā kategorijā precī ieskaitīt.

Gadījumos, kad, izvērtējot apstrādes metodi un pakāpi, noteikts, ka apstrādātā prece nerada kaitīgo organismu risku, un tādēļ uz to nav attiecināmi fitosanitārie pasākumi, prece jāpārklasificē, iekļaujot to 1. kategorijā.

3. kategorija. Preces nav tikušas apstrādātas, un tās paredzēts lietot mērķiem, kas nav saistīti ar pavairošanu, piemēram, patēriņam vai apstrādei. Lai noteiktu kaitīgo organismu riskus, kas saistīti ar šo iekļūšanas un izplatīšanās veidu, nepieciešama PRA.

Šīs kategorijas preču piemēri ir daži svaigi augļi un dārzeņi patēriņam, kā arī griezti ziedi.

Tā kā attiecībā uz 2. un 3. kategorijas precēm pastāv augu karantīnas organismu ieviešanās un izplatīšanās iespējamība, var būt jānosaka fitosanitārie pasākumi, pamatojoties uz PRA rezultātu. Fitosanitārie pasākumi, kas noteikti, izmantojot PRA, var atšķirties atkarībā no preces paredzētā lietojuma (piemēram, patēriņa vai apstrādes).

4. kategorija. Preces nav tikušas apstrādātas, un paredzētais lietojums ir stādīšana. Lai noteiktu kaitīgo organismu riskus, kas saistīti ar šo iekļūšanas un izplatīšanās veidu, nepieciešama PRA.

Šīs kategorijas preču piemēri ir pavairošanas materiāls (piemēram, spraudeņi, sēklas, sēklas kartupeļi, stādi in vitro, mikropavairošanas stādāmais materiāls un citi augi, ko paredzēts stādīt).

Tā kā šajā 4. kategorijā ietvertās preces nav apstrādātas, un to paredzētais lietojums ir pavairošana vai stādīšana, iespējamība, ka ar tām varētu ieviesties vai izplatīties reglamentēti kaitīgie organismi, ir augstāka nekā citu paredzēto lietojumu gadījumā.

1. PIELIKUMS

RŪPNIECISKĀS APSTRĀDES METODES AR TO IZMANTOŠANAS REZULTĀTĀ IEGŪTAJĀM PRECĒM, KURĀM NESAGLABĀJAS IESPĒJA TIKT INFICĒTĀM AR AUGU KARANTĪNAS ORGANISMIEM

RŪPNIECISKAIS PROCESS	APRAKSTS	IEGŪTĀS PIEMĒRS	PRECES	PAPILDINFORMĀCIJA
Karbonizācija	Organiskā materiāla bezskābekļa sadedze, pārvēršot kokoglēs	Kokogles		
Termiskā apstrāde (vārīšana, karsēšana, gatavošana mikroviļņu krāsnī, tostarp rīsu apvārīšana)	Pārtikas izstrādājumu sagatavošana patēriņam karsējot, galvenokārt pārveidojot izstrādājumu fizisko struktūru	Termiski izstrādājumi	apstrādāti	Bieži ietver pārtikas ķīmisku pārveidošanu, tādējādi mainot tās aromātu, tekstūru, izskatu vai uzturvērtību
Krāsošana	Tekstilšķiedru un citu materiālu krāsošana, kā rezultātā krāsa kļūst par neatņemamu šķiedras vai materiāla sastāvdaļu pH līmeņa un temperatūras izmaiņu, kā arī mijiedarbības ar ķīmiskiem produktiem ietekmē	Krāsotas šķiedras un tekstilizstrādājumi	augu izcelsmes	
Ekstrakcija	Fizikāls vai ķīmisks process, kurā noteiktus komponentus iegūst no izejvielām, kuru pamatā ir augi, parasti izmantojot masas pārneses paņēmienus	Eļļas, alkohols, esences, cukurs		Parasti veic augstas temperatūras apstākļos
Fermentēšana	Anaerobs vai bezskābekļa process, kurā pārtiku / augu materiālu pārveido ķīmiski, bieži izmantojot mikroorganismus (baktērijas, pelējuma sēnītes vai raugu) un, piemēram, pārveidojot cukurus alkoholā vai organiskajās skābēs	Vīni, liķieri, alus un citi alkoholiski dzērieni, fermentētie dārzeņi		Var apvienot ar pasterizāciju
Iesala sagatavošana	Darbību virkne, kas ļauj graudaugu sēklu dīgļspējai izraisīt fermentācijas aktivitāti, lai cietes materiālus pārstrādātu cukurā, kā arī pārtraukt fermentācijas aktivitāti ar karsēšanu	Iesala mieži		
Apstrāde, izmantojot vairākas metodes	Vairāku apstrādes veidu, piemēram, karsēšanas, augstspiediena izmantošanas, apvienojums.	Saplāksnis, kokskaidu plātnes, vafelplātnes		
Pasterizācija	Termiskā apstrāde nevēlamu vai kaitīgu mikroorganismu iznīcināšanai	Pasterizētas sulas, alkoholiski dzērieni (alus, vīns)		Bieži apvieno ar fermentēšanu, kurai seko atdzesēšana (4 °C temperatūrā) un pienācīga iepakojšana un transportēšana. Procesa laiks un temperatūra ir atkarīga no produkta veida.
Konservēšana šķidrumā	Augu materiāla saglabāšanas process piemērotā vidē (piemēram, sīrupā, sāļījumā, eļļā, etiķī vai alkoholā) ar noteiktu pH līmeni, sāļumu, anaerobo vai osmotisko stāvokli	Konservēti augļi, dārzeņi, rieksti, bumbuļaugi, sīpoli		Jāuztur nepieciešamie pH līmeņa, sāļuma u.c. apstākļi

RŪPNIECISKAIS PROCESS	APRAKSTS	IEGŪTĀS PIEMĒRS	PRECES	PAPILDINFORMĀCIJA
Biezeņa pagatavošana (tostarp sajaukšana)	Viendabīgas un ziežamas augļu un / vai dārzeņu masas sagatavošana, piemēram, izmantojot ātro samaisīšanu, sijāšanu caur sietu vai blenderi	Biezeņu produkti (augļi, dārzeņi)		Parasti apvieno ar augļu vai dārzeņu mīkstuma atdalīšanu un biezeņa konservēšanas metodēm (piemēram, pasterizāciju un iepakojumu)
Graudzēšana	Pārtikas produktu žāvēšana un apbrūnāšana, pakļaujot sausa siltuma iedarbībai	Graudzēti zemesrieksti, kafija un rieksti		
Sterilizācija	Karstuma (tvaiku, sausa siltuma vai verdoša ūdens), apstarošanas vai ķīmiskās apstrādes izmantošanas process, lai iznīcinātu mikroorganismus	Sterilizēti substrāti, sulas		Sterilizācija var acīmredzami neizmainīt preces stāvokli, taču iznīcina mikroorganismus
Sterilizācija (rūpnieciskā)	Pārtikas produktu termiskā apstrāde, kā rezultātā iegūst konteineros ilgi glabājamus produktus, iznīcinot visus patogēnos, toksīnus veidojošos un bojāšanos izraisošos organismus	Konservēti dārzeņi, zupas; <i>UHT</i> (ultrasterilizētas) sulas		Procesa laiks un temperatūra konservētiem produktiem ir atkarīgi no produkta veida, apstrādes un konteineru formas. Aseptiskā apstrāde un iepakojšana ietver plūstošā produkta rūpniecisko sterilizāciju un tam sekojošo iepakojumu sterilā vidē un iepakojumā.
Cukura uzliešana	Darbība, kad augļus glazē un aplej ar cukuru	Apcukuroti augļi, augļi ar cukura uzlējumumu, rieksti, glazēti ar cukuru		Parasti apvieno ar mīkstuma atdalīšanu, vārīšanu, žāvēšanu
Mīksta konsistences piešķiršana	Process, kad žāvētus vai dehidrētus produktus rehidrē, izmantojot tvaiku ar spiediena palīdzību vai iegremdējot karstā ūdenī	Augļi, kuriem piešķirta mīksta konsistence		Parasti izmanto žāvētām precēm. Var apvienot ar cukura uzliešanu.

2. PIELIKUMS**RŪPNIECISKĀS APSTRĀDES METODES AR TO IZMANTOŠANAS REZULTĀTĀ IEGŪTAJĀM PRECĒM, KURĀM SAGLABĀJAS IESPĒJA TIKT INFICĒTĀM AR AUGU KARANTĪNAS ORGANISMIEM**

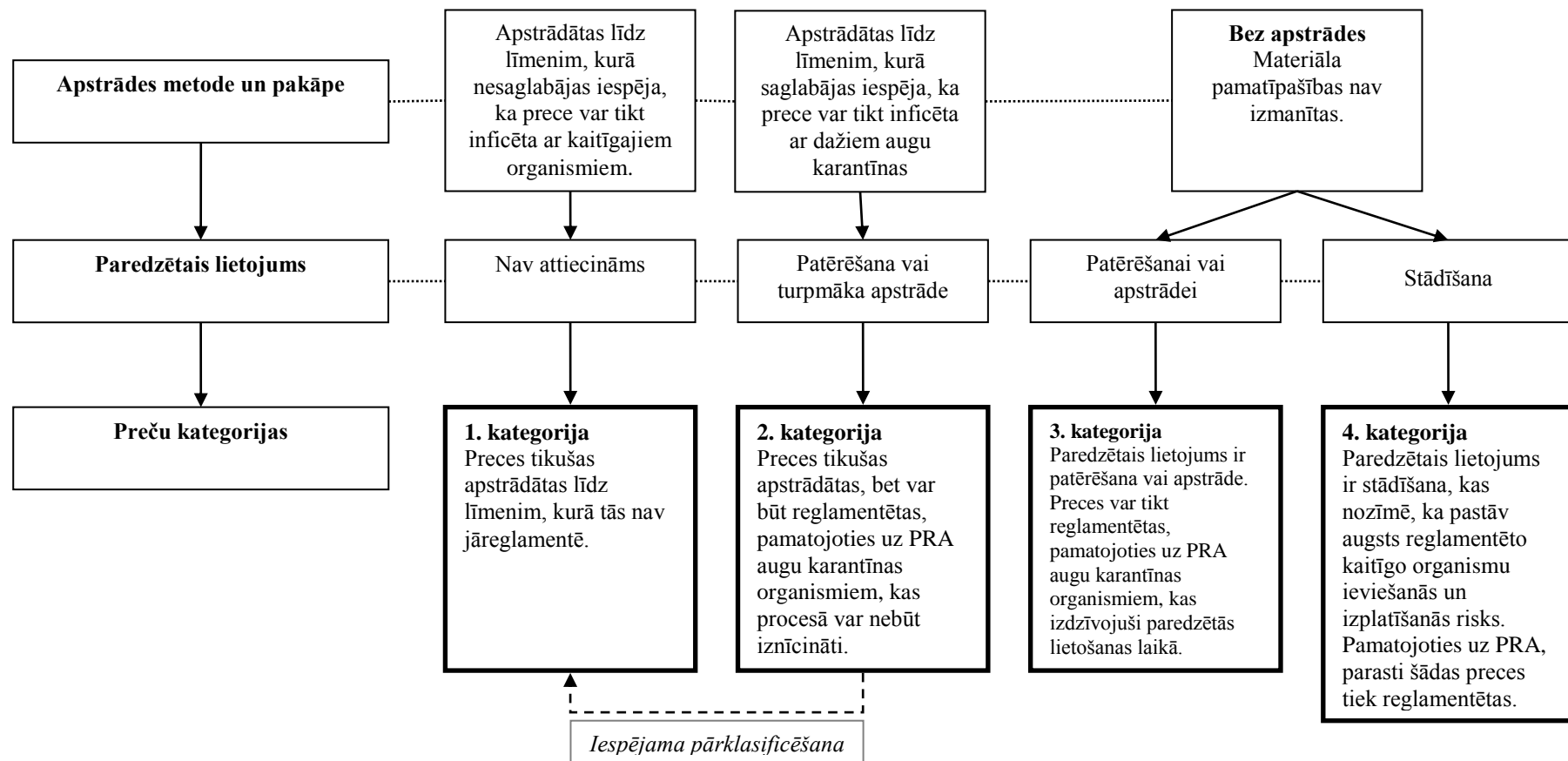
RŪPNIECISKAIS PROCESS	APRAKSTS	IEGŪTĀS PRECES PIEMĒRS	PAPILDINFORMĀCIJA
Šķeldošana	Sīkos gabaliņos sasmalcināta koksne	Šķeldas	Inficēšanās varbūtība ir saistīta ar koku sugu, mizas klātbūtni un šķeldas lielumu
Smalcināšana	Sasmalcina gabalos	Sasmalcināti augļi, rieksti, graudi, dārzeņi	
Saberšana	Augu materiāla sadalīšana gabalos, izmantojot mehānisku spēku	Garšaugi, rieksti	Parasti izmanto žāvētiem produktiem
(Augļu un dārzeņu) žāvēšana / dehidrēšana	Atbrīvošana no mitruma konservēšanai vai svara vai tilpuma samazināšanai	Dehidrēti augļi, dārzeņi	
Krāsošana (tostarp lakošana, glazēšana)	Pārklāšana ar krāsu	Krāsota koksne un niedres, šķiedras	
Mizošana un lobīšana	Ārējo vai epidermālo audu vai pākšu noņemšana	Nomizoti augļi, dārzeņi, graudi, rieksti	
(Graudu un pupu) pulēšana	Padara gludus un spīdīgus, tos noberžot vai noņemot no graudiem virskārtu, izmantojot ķīmisko iedarbību	Pulēti rīsi un kakao pupiņas	
Ražas pēcapstrāde (augļiem un dārzeņiem)	Tādas darbības kā augļu un dārzeņu atlasīšana, šķirošana, mazgāšana vai tīrīšana un / vai vaskošana	Atlasīti, sašķiroti, nomazgāti vai notīrīti un / vai vaskoti augļi un dārzeņi	Parasti veic iepakojšanas uzņēmumos

Ātrā sasaldēšana	Ātra atdzesēšana, nodrošinot, ka maksimālās ledus kristalizācijas temperatūras diapazons, cik ātri vien iespējams, nodrošina augļu un dārzeņu kvalitātes saglabāšanu	Saldēti augļi un dārzeņi	<p>Dokumentā „Ātri sasaldētu pārtikas produktu pārstrāde un transportēšana. Ieteicamais starptautiskais prakses kodekss ātri sasaldētu pārtikas produktu pārstrādei un transportēšanai 1976. g. CAC/RCP 8-1976 (Rev. 3, 2008. g.), Pārtikas kodekss (<i>Codex Alimentarius</i>), FAO, Roma”, norādīts, ka „pārtika, kas tikusi pakļauta ātrās sasaldēšanas procesam un turēta - 18 °C vai zemākā temperatūrā visos aukstuma ķēdes posmos, ja ievērota atļautā temperatūras pielaide.”</p> <p>Augļu un dārzeņu ātrās sasaldēšanas rezultātā jo īpaši tiek nogalināti kaitēkļi. Saldētus augļus un dārzeņus sagatavo tiešai patērēšanai, un tie pēc atkausēšanas ātri sabojājas. Tādēļ kaitīgo organismu riskus, kas saistīti ar šādiem produktiem, uzskata par ļoti zemiem.²</p>
------------------	--	--------------------------	--

² Valstīm neiesaka regulēt saldētus augļus un dārzeņus.

Šajā papildinājumā tikai sniegtas norādes, un tas nav standarta preskriptīvā daļa.

DARBĪBAS SHĒMA, KAS ILUSTRĒ PREČU KLASIFIKĀCIJU ATKARĪBĀ NO KAITĪGO ORGANISMU RISKĀ



2. PAPILDINĀJUMS

Šajā papildinājumā tikai sniegtas norādes, un tas nav standarta preskriptīvā daļa.

1. KATEGORIJAS PREČU PIEMĒRI

Ekstrakti	Šķiedras	Patērēšanai gatavi pārtikas produkti	Augļi un dārzeņi	Labības un eļļas sēklu produkti	Šķidrums	Cukuri	Koksnes izstrādājumi	Citi
<ul style="list-style-type: none"> - Ekstrakti (piemēram, vaniļa) - Augļu pektīns - Guāra pupu derivāts - Apiņu ekstrakts - Hidrolizēts dārzeņu proteīns - Margarīns - Minerālie augu ekstrakti - Sojas pupu lecitīns - Ciete (kartupeļu, kviešu, kukurūzas, manioka) - Rauga ekstrakts 	<ul style="list-style-type: none"> - Kartons - Celulozes vates gabalpreces - Kokvilnas audums - Jēlkokvilna - Papīrs - Augšķiedru audums un diegi - Augšķiedras rūpnieciskai ražošanai - Daļēji apstrādātas augšķiedras un saistīti materiāli (piemēram, sizāls, lini, džuta, cukurniedres, bambuss, doņi, augu dzinumi, rafīja) 	<ul style="list-style-type: none"> - Kakao pulveris - Kūkas un cepumi - Kečups - Šokolāde - Garšvielas - Deserta pulveris - Šķīdumi - Pārtikas krāsvielas - Pārtikas aromatisētāji - Pārtikas piedevas - Uztura bagātinātāji - Frī kartupeļi (saldēti) - Saldēta pārtika - Augļu mērces - Želeja (ievārījums, marmelāde) - Kartupeļu biezenis (sausais) - Riekstu sviests - Pastas (piemēram, kakao, cidoniju, zemesriekstu sviests) - Pīrāgu pildījums - Asas piedevas - Salātu garnējums - Uz sviestmaizēm ziežami produkti - Mērces, mērču maisījumi - Piedevas, piedevu maisījumi - Zupas (sausās) - Dārzeņu aromatizētāji 	<ul style="list-style-type: none"> - Sacukuroti - Konservēti - Koncentrāti - Žāvēti ar sublimācijas metodi - Augļu pīrāgu pildījums - Glazēti - Hidrolizēti - Sīrupā - Sālīti - Spiedpaliekas - Ar iepriekšējo apstrādi vai termiski apstrādāti - Ar atdalītu mīkstumu 	<ul style="list-style-type: none"> - Zīdaiņu putra - Konditorejas maisījumi - Maizes izstrādājumi - Sausās brokastis - Bulgura kvieši (tvaicēti, žāvēti un malti) - Manioka produkti (tapioka, raudzēti un / vai cepti derivāti pārtikai) - Putra - Rūpnieciskās čipsu granulas - Miltu un rūpnieciskie izstrādājumi, kas gatavoti no labības vai eļļas sēklām (un pākšaugu derivātiem) pārtikai un dzīvnieku barībai - Smalcināta kukurūza, kukurūzas putraimi - Rīsi (tvaicēti) - Kukurūzas un sojas maisījums, sojas miltu sūkalas, sojas mīkla, sojas granulas, sojas proteīni 	<ul style="list-style-type: none"> - Spirti - Kokosriekstu piens (iepakots) - Kukurūzas un sojas piens - Augļu dzērienu sulas (augļu un dārzeņu, tostarp koncentrāti, saldēti, nektārs) - Eļļas - Bezalkoholiskie dzērieni - Zupa - Etiķis - Koku terpentīns 	<ul style="list-style-type: none"> - Biešu cukurs - Kukurūzas cietes glikoze - Kukurūzas sīrups - Dekstrīns - Dekstroze - Dekstrozes hidrāts - Fruktoze - Granulēts (cukurs) - Glikoze - Maltoze - Kļavu cukurs - Kļavu sīrups - Melase - Saharoze - Cukurs - Saldinātājs - Sīrups - Noteksīrups 	<ul style="list-style-type: none"> - Kokogles - Saldējuma kociņi - Līmētas sijas - Sērkokociņu salmiņi - Ģipškartons - Saplākšņa kastes - Zobu bakstāmie celuloze - Koka sveķi 	<ul style="list-style-type: none"> - Alus raugs - Alus iesals - Kafija (grauzdēta) - Diētiskais maisījums - Fermenti - Sveķu terpentīns - Humusa vielu koncentrāts - Gumija (kreps, sveķi) - Smaržas - Šellaks - Tēja - Vitamīni