

**ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**  
**ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐԻ ԵՎ ԲՈՒՐԱՎԵՏԻՉՆԵՐԻ**  
**ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ**

**I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ**

1. Սննդային հավելումների և բուրավետիչների անվտանգությանը ներկայացվող պահանջները (այսուհետև՝ պահանջներ) տարածվում են սննդային հավելումների և բուրավետիչների արտադրության, շրջանառության և պահպանման, ինչպես նաև սննդամթերքի արտադրության ժամանակ օգտագործվող սննդային հավելումներ և բուրավետիչներ պարունակող սննդամթերքի վրա:

**II. ՍՈՒՅՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐՈՒՄ ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ**

2. Սույն պահանջներում օգտագործվում են հետևյալ հիմնական հասկացությունները.

1) **սննդային բուրավետիչ՝** մթերք, որը մարդու կողմից անմիջականորեն չի օգտագործվում որպես սննդամթերք, պարունակում է համաբուրավետացնող նյութ (այդ թվում՝ բնական), կամ համաբուրավետացնող միջոց, կամ ջերմային տեխնոլոգիական բուրավետիչ, կամ ապխտման բուրավետիչ, կամ բուրավետիչների նախորդողներ, կամ այլ բուրավետիչներ, որոնց կազմում, բացի վերը նշվածներից, ներառված են այլ բաղադրիչներ, կամ դրանց խառնուրդներ, որոնք նախատեսված են սննդամթերքին (սննդային հավելումների կամ հումքի ավելացմամբ կամ առանց ավելացմամբ) բույր և/կամ համ հաղորդելու համար (բացառությամբ քաղցր, թթու և աղի), .

2) **ապխտման բուրավետիչ՝** ծխի մաքրման և տարրալուծման ճանապարհով ավանդական ապխտման գործընթացում կիրառվող ծխերից անջատված նյութերի

խառնուրդ.

3) **ջերմային տեխնոլոգիական բուրավետիչ**՝ նյութերի խառնուրդ, որը ստացվում է որոշակի պայմաններում սննդային և ոչ սննդային բաղադրիչների (որից մեկը պետք է պարտադիր լինի ամինամիացություն, իսկ մյուսը՝ վերականգնված շաքար) տաքացման արդյունքում որի ժամանակ ջերմամշակման տևողությունը 15 րոպե է, ջերմաստիճանը 180 °C-ից ոչ բարձր է, ավելի ցածր ջերմաստիճանների օգտագործման դեպքում ժամանակահատվածի համապատասխան ավելացմամբ՝ յուրաքանչյուր 10 °C ջերմաստիճանի նվազման ժամանակ տաքացման ժամանակահատվածի կրկնապատկում, բայց 12 ժամից ոչ ավելի); թթվայնության (pH) մեծությունը գործընթացի ընթացքում չպետք է գերազանցի 8,0.

4) **սննդային հավելումների, բուրավետիչների և դրանց պարունակող սննդամթերքի անվտանգություն**՝ սույն միասնական պահանջների համապատասխանող և սննդամթերքի կազմում մարդու կողմից օգտագործման ժամանակ նրա և հետագա սերունդների կյանքին կամ առողջությանը վնասի պատճառման հետ կապված անթույլատրելի ռիսկի բացակայության մասին վկայող սննդային հավելումների, բուրավետիչների և դրանք պարունակող սննդամթերքի հատկությունների և բնութագրերի ամբողջություն.

5) **համաբուրավետիչ նյութ**՝ քիմիական ճանապարհով որոշված (անհատական) նյութ՝ բուրավետիչի հատկություններով, այսինքն՝ բնորոշ հոտ և համ ունեցող (բացառությամբ քաղցր, թթու և աղի) նյութ.

6) **բնական համաբուրավետիչ նյութ**՝ բուսական կամ կենդանական ծագման հումքից (այդ թվում՝ սննդամթերքի արտադրության ավանդական եղանակներով վերամշակված) ֆիզիկական, ֆերմենտային կամ մանրէաբանական գործընթացների օգնությամբ առանձնացված համաբուրավետիչ նյութ.

7) **համալիր սննդային հավելում** որպես ապրանքային արտադրանք մշակված սննդային հավելումների խառնուրդ (սննդային հավելումների և պարենային հումքի), որի կազմում կարող են ներառվել բուրավետիչներ, պարենային հումք, սննդամթերք և այլ բաղադրամասեր (համալիր սննդային հավելման կազմում առնվազն մեկ սննդային հավելումը որոշիչ ազդեցություն ունի վերջնական սննդամթերքում.

8) **առավելագույն թույլատրելի մակարդակ (առավելագույն մակարդակ, թույլատրելի մակարդակ)**՝ մարդու համար սննդամթերքում սննդային հավելման (բուրավետիչի, կենսաբանական ակտիվ նյութի) անվտանգությունն երաշխավորող առավելագույն թույլատրելի քանակը սահմանող հիգիենիկ նորմ.

9) **չմշակված սննդամթերք**՝ մթերք, որը չի ենթարկվել որևէ մշակման, որն չի հանգեցրել դրա սկզբնական վիճակի և կազմի էական փոփոխությանը (նման մթերքը կարող է մաքրվել, չափաճրարվել, փաթեթավորվել և սառեցվել).

10) **նոր սննդային հավելում, նոր համաբուրավետիչ նյութ, համաբուրավետիչ նյութի նոր բնական աղբյուր**՝ նյութեր, որոնք, սույն պահանջների համապատասխան, կանոնակարգված չեն սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործելու համար.

11) **սննդային հավելում**՝ ցանկացած նյութ (կամ նյութերի խառնուրդ), անկախ դրա սննդային արժեքից, որը սովորաբար անմիջականորեն սննդամթերքում չի օգտագործվում կամ սննդամթերքի բաղադրիչ չի համարվում, և, որը տեխնոլոգիական նպատակով կանխամտացված ներառվում է սննդամթերքի բաղադրության մեջ՝ սննդամթերքի արտադրության, վերամշակման, պատրաստման, մշակման, փաթեթավորման, փոխադրման կամ պահպանման համար, որի արդյունքում տվյալ նյութը առկա է սննդամթերքի բաղադրության մեջ: Մեկ սննդային հավելումը կարող է ունենալ մի քանի տեխնոլոգիական նշանակություններ.

12) **բուրավետիչի նախորդող**՝ սննդի պատրաստման գործընթացում կազմալուծման կամ այլ բաղադրիչների հետ ռեակցիայի ճանապարհով համի և բույրի ստացման նպատակով սննդամթերքին կանխամտացված ավելացվող, բուրավետիչի հատկություններով չօժտված մթերք, որը կարող է ստացված լինել սննդամթերքից կամ սննդամթերքում անմիջականորեն չօգտագործվող ապրանքից.

13) **համաբուրավետիչ պատրաստուկ**՝ համաբուրավետիչ և այլ նյութերի խառնուրդ, որոնք ֆիզիկական, ֆերմենտատիվ, կամ մանրէաբանական գործընթացներով անջատված են սննդամթերքից և/կամ պարենային հումքից, (այդ թվում սննդամթերքի պատրաստման ավանդական եղանակներով վերամշակումից հետո), և/կամ սննդում անմիջական չօգտագործվող կենդանական, բուսական կամ մանրէաբանական ծագման մթերքներից, որոնք վերամշակվում են սննդամթերքի պատրաստման ավանդական եղանակների

միջոցով.

14) **ցածր էներգետիկ արժեքով սննդամթերք**՝ սննդամթերք, որի էներգետիկ արժեքն ավանդական սննդամթերքի համեմատությամբ իջեցված է ոչ պակաս քան 30 %-ով.

15) **սննդամթերք առանց ավելացված շաքարների**՝ սննդամթերք, որը պատրաստված է առանց մոնո- և երկշաքարների, և դրանց պարունակող սննդամթերքի ավելացման.

16) **սննդամթերքի պատրաստման ավանդական եղանակներն են**՝ եփում, այդ թվում գոլորշու վրա կամ ճնշման տակ (մինչև 120 °C ջերմաստիճանային պայմաններում), թխում, շոգեխաշում, տապակում (այդ թվում մթնոլորտային ճնշման տակ 240 °C ջերմաստիճանային պայմաններում, յուղի մեջ), չորացում, գոլորշիացում, տաքացում, պաղեցում, սառեցում, թռչում, մացերացիա, թրմում, զտում, մամլում, խառնում, էմուլգացում, մանրացում (կտրատում, ճարդում և այլն), պատիճավորում, մաքրում կլեպից, թորում, արտազատում (ներառյալ լուծիչներով արտազատումը), ֆերմենտացում և մանրէաբանական գործընթացներ.

17) **հակաօքսիդիչ** սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքի (պարենային հումքի) թթվեցման գործընթացի դանդաղեցման և պիտանիության (պահպանման) ժամկետների երկարացման համար.

18) **հակագնդիկացնող**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է փոշենման և մանրբյուրեղային կառուցվածք ունեցող սննդամթերքի մասնիկների կպման (գնդիկավորման) կանխման և դրանց սորունության պահպանման համար.

19) **այլորի մշակման համար նյութ**՝ սննդային հավելում (բացառությամբ էմուլգատորների), որը նախատեսված է այլորի (խմորի) հացաթխման որակների կամ գույնի բարելավման համար.

20) **խոնավություն պահպանող նյութ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է խոնավության պահպանման և սննդամթերքը չորացումից պաշտպանելու համար.

21) **ջնարակիչ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքի մակերեսին քսելու համար՝ դրանց փայլ հաղորդելու և/կամ պաշտպանիչ շերտ առաջացնելու համար.

22) **դոնդողացնող նյութ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքի դոնդողանման կառուցվածքի առաջացման համար.

23) **թանձրացնող**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքի

մածուծիկության բարձրացման համար.

24) **թթու**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքի թթվայնության բարձրացման և/կամ դրան թթու համ հաղորդելու համար.

25) **պահածոյացնող նյութ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքի պիտանիության (պահպանման) ժամկետների երկարացման համար՝ մանրէական փչացումից և/կամ ախտածին մանրէների աճից պաշտպանելու ճանապարհով.

26) **ներկանյութ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքին գույն հաղորդելու, գույնի ուժեղացման կամ վերականգնման համար: Ներկանյութեր չեն համարվում երկրորդային ներկող հատկություն ունեցող սննդամթերքի տեսակները, ինչպես նաև սննդամթերքի արտաքին ոչ ուտելի մասերի (պանիրների և երշիկեղենի թաղանթների ներկման համար, մսի դրոշակնքման համար, պանիրների և ձվերի մակնշման համար) ներկման նպատակով օգտագործվող նյութերը.

27) **լցոնիչ** սննդային հավելում, որը մեծացնում է սննդամթերքի ծավալը՝ առանց սննդամթերքի էներգետիկ արժեքի էական ավելացման.

28) **կրիչ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդային հավելումների, բուրավետիչների, ֆերմենտային միջոցների, նուտրիենթների և/կամ այլ, սննդային (ֆիզիոլոգիական) նպատակներով օգտագործվող նյութերի լուծման, նոսրացման, տարրալուծման և այլ ֆիզիկական ձևափոխման համար՝ դրանց օգտագործման արդյունավետությունը բարձրացնելու նպատակով.

29) **փրփրահանգեցուցիչ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքում փրփուրի առաջացումը կանխելու կամ նվազեցնելու նպատակով.

30) **փրփուրառաջացնող**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է հեղուկ և պինդ սննդամթերքում գազանման ֆազայի հավասարաչափ տարածումը ապահովելու համար.

31) **քաղցրացուցիչ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքին քաղցր համ հաղորդելու համար.

32) **պրոպելենտ**՝ սննդային հավելում-գազ (բացառությամբ օդի), որը նախատեսված է տարողությունից (բեռնարկից) սննդամթերքը դուրս մղելու համար.

33) **փխրեցուցիչ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է խմորի ծավալի ավելացման համար՝ գազառաջացման հաշվին.

34) **թթվայնության կարգավորիչ**՝ սննդային հավելում, որը որը նախատեսված է սննդամթերքի pH-ի փոփոխման կամ կարգավորման (թթվայնության կամ հիմնայնության) համար.

35) **կայունացուցիչ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է կառուցվածքային կայունության ապահովման համար և/կամ երկու կամ ավելին չխառնվող բաղադրիչների միասեռ կազմվածքի պահպանման համար.

36) **փաթեթավորման գազ**՝ սննդային հավելում-գազ (բացառությամբ օդի), որը ներարկվում է տարողության (բեռնարկի) մեջ մինչև սննդամթերքը տարողությունում (բեռնարկում) տեղավորելը, կամ տեղավորման ժամանակ, կամ տեղավորումից հետո.

37) **պնդեցուցիչ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է մրգերի բանջարեղենի հյուսվածքի խտության պահպանման և սննդամթերքի դոնդողանման կազմվածքի պնդեցման համար.

38) **համի (բույրի) ուժեղացուցիչ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքի բնական համի և/կամ բույրի ուժեղացման և/կամ ձևափոխման համար.

39) **գույնի կայունացուցիչ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքի գույնի պահպանման, ուժեղացման և կայունացման համար.

40) **էմուլգացուցիչ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է սննդամթերքում երկու կամ ավելին չխառնվող բաղադրիչներից միասեռ խառնուրդի ստեղծման և/կամ պահպանման համար.

41) **էմուլգացնող աղ**՝ սննդային հավելում, որը նախատեսված է ճարպերի, սպիտակուցների հավասարաչափ բաշխման և/կամ հալած պանիրների և դրանց հիմքով մթերքների պլաստիկության բարելավման համար:

### III. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐ

4. Սննդային հավելումների և բուրավետիչների կիրառման անվտանգության և սպառողներին մոլորության մեջ գցող գործողությունների կանխման նպատակով պահպանվում են հետևյալ պահանջները՝

1) սննդային հավելումների և բուրավետիչների կիրառումը չի մեծացնում մարդու

առողջության վրա սննդամթերքի հնարավոր անբարենպաստ ազդեցության ռիսկի աստիճանը.

2) սննդամթերքը համապատասխանում է սույն պահանջներին սահմանվող սննդային հավելումների, ինչպես նաև բուրավետիչներում և/կամ համաբուրավետ նյութերի բնական աղբյուրներում պարունակվող կենսաբանական ակտիվ նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակին.

3) սննդային հավելումները օգտագործվում են միայն այն դեպքերում, երբ առկա է տեխնոլոգիաների կատարելագործման, ինչպես նաև սննդամթերքի սպառողական հատկությունների բարելավման, պահպանման (պիտանիության) ժամկետների երկարացման անհրաժեշտություն, եթե այդ ամենը հնարավոր չէ իրականացնել այլ եղանակներով կամ տնտեսապես արդարացված չէ:

4) սննդային հավելումների և բուրավետիչների կիրառումը մոլորության մեջ չի գցում սպառողներին՝ սննդամթերքի սպառողական հատկությունների վերաբերյալ: Չի թույլատրվում բուրավետիչների ներառումը սննդամթերքում վերջինիս բնորոշ բնական բույրը ուժեղացնելու նպատակով (օրինակ «Ազնվամորի» բուրավետիչը՝ ազնվամորումուրաբայում, «Կաթ» բուրավետիչը՝ չոր կաթում և այլն ).

5) սննդային հավելումների և բուրավետիչների կիրառումը չի առաջացնում սննդամթերքի զգայորոշման ցուցանիշների վատթարացում, քանակապես չի ազդում դրանց սննդային արժեքի վրա (բացառությամբ մի շարք դիետիկ և հատուկ նշանակության սննդամթերքի).

6) սննդային հավելումները և բուրավետիչները առկա են սննդամթերքում նվազագույն քանակություններով, որոնք անհրաժեշտ են տրված տեխնոլոգիական արդյունավետությանը հասնելու համար.

7) չի թույլատրվում սննդային հավելումների և բուրավետիչների կիրառումը պարենային հումքի կամ պատրաստի սննդամթերքի փչացման և անորակության նշաններ թակցնելու և/կամ կեղծելու, և/կամ սպառողներին մոլորության մեջ գցելու նպատակներով.

8) Ներմուծվող սննդային հավելումները, բուրավետիչները և դրանք պարունակող սննդամթերքը համապատասխանում են սույն Միասնական պահանջներով սահմանված չափանիշներին.

9) սննդային հավելումները և բուրավետիչները չափաճրարվում և փաթեթավորվում են, պահման պայմանների պահպանման դեպքում, պիտանիության ժամկետի ամբողջ ընթացքում դրանց անվտանգությունը և մակնշմամբ հայտարարված սպառողական հատկությունների պաշտպանումն ապահովող եղանակով:

10) սննդային հավելումների և բուրավետիչների փաթեթավորման ժամանակ օգտագործվում են սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի անվտանգության պահանջներին համապատասխանող նյութեր:

11) շրջանառվող սննդային հավելումները և բուրավետիչները ուղեկցվում են դրանց անվտանգությունը հավաստող ու հետազոծելիությունը ապահովող փաստաթղթերով, ինչպես նաև արտադրանքի պահման պայմանների և պիտանիության (պահման) ժամկետների վերաբերյալ տեղեկատվությամբ:

12) շրջանառվող սննդային հավելումները և բուրավետիչները, որոնք արտադրվել են գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների և այլ կենսատեխնոլոգիաների և/կամ նանոտեխնոլոգիաների օգտագործմամբ համապատասխանում են սննդամթերքի անվտանգությանը և սննդային արժեքին ներկայացվող սույն միասնական պահանջներին:

13) սննդային հավելումների, բուրավետիչների և դրանք պարունակող սննդամթերքի անվտանգության ապահովման պատասխանատվությունը կրում է սննդային հավելումներ, բուրավետիչներ և դրանք պարունակող սննդամթերք արտադրողը (վաճառողը):

5. Սննդային հավելումների, բուրավետիչների և դրանց պարունակող սննդամթերքի վերաբերյալ նորմատիվ-տեխնիկական փաստաթղթերում (ստանդարտներ, տեխնիկական պայմաններ, կանոնակարգեր, տեխնոլոգիական հրահանգներ, բաղադրագրեր) ներկայացվում է պարունակության մասին հետևյալ տեղեկատվություն`

1) սննդային հավելումների համար` E դասիչը (առկայության դեպքում):

2) համալիր սննդային հավելումների համար` դրա կազմի մեջ մտնող սննդային հավելումների (բացի նորմատիվ-տեխնիկական փաստաթղթերով կանոնակարգվածների) և բուրավետիչների (բուրավետիչ նյութերում ապխտման բուրավետիչներ, ջերմային տեխնոլոգիական բուրավետիչներ և այլն) քանակական պարունակությունը և կենսաբանական ակտիվ նյութեր պարունակող համաբուրավետիչ նյութերի բնական աղբյուրների օգտագործման դեպքում նորմավորվող կենսաբանական ակտիվ նյութերի



քանակական պարունակությունը, ինչպես նաև կիրառման կանոնակարգի վերաբերյալ տեղեկատվությունը (կիրառման ոլորտ, չափաքանակներ)։

3) բուրավետիչների համար՝ բաղադրական կազմի, այդ թվում սննդամթերքի արտադրությունան ոլորտում օգտագործումը թույլատրող միջազգային փաստաթղթի նշումը (օտարեկրյա արտադրողների համար) համաբուրավետիչ նյութերը, դրա կազմի մեջ մտնող սննդային հավելումների (բացի նորմատիվ-տեխնիկական փաստաթղթերով կանոնակարգվածներից) քանակական պարունակությունը և կենսաբանական ակտիվ նյութեր պարունակող համաբուրավետիչ նյութերի բնական աղբյուրների օգտագործման դեպքում նորմավորվող կենսաբանական ակտիվ նյութերի քանակական պարունակությունը, ինչպես նաև կիրառման կանոնակարգի վերաբերյալ տեղեկատվությունը (կիրառման ոլորտ, չափաքանակներ)։

4) համաբուրավետիչ հումքի բնական աղբյուրների համար՝ լատիներեն անվանումները, օգտագործվող մասերը (օրգաններ, հեղուկներ), կենսաբանական ակտիվ նյութեր պարունակող համաբուրավետիչ նյութերի բնական աղբյուրների օգտագործման դեպքում նորմավորվող կենսաբանական ակտիվ նյութերի քանակական պարունակությունը, ինչպես նաև կիրառման կանոնակարգի վերաբերյալ տեղեկատվությունը (կիրառման ոլորտ, չափաքանակներ)։

5) սննդային հավելումներ և բուրավետիչներ պարունակող սննդամթերքի համար՝ սննդամթերքի կազմի մեջ մտնող սննդային հավելումների (բացի նորմատիվ-տեխնիկական փաստաթղթերով կանոնակարգվածներից) քանակական պարունակությունը, ինչպես նաև սննդամթերքի կազմի մեջ մտնող բուրավետիչների կարգերը (բուրավետիչ նյութերում ապխտման բուրավետիչներ, ջերմային տեխնոլոգիական բուրավետիչներ և այլն), կենսաբանական ակտիվ նյութեր պարունակող համաբուրավետիչ նյութերի բնական աղբյուրների օգտագործման դեպքում նորմավորվող կենսաբանական ակտիվ նյութերի քանաքական պարունակությունը։

6) համալիր սննդային հավելումների (նորմավորվող սննդային հավելումների պարունակություն), բուրավետիչների բաղադրության, նորմավորվող կենսաբանական ակտիվ նյութերի պարունակության մասին տեղեկատվությունը ներկայացվում է պետական գրանցման կամ պետական հսկողության (վերահսկողության) ժամանակ։

7) սննդային հավելումների և բուրավետիչների բաղադրությունում գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների, այդ թվում գենետիկորեն ձևափոխված միկրոօրգանիզմների օգտագործման վերաբերյալ տեղեկատվությունը.

8) սննդային հավելումների և բուրավետիչների բաղադրությունում նանոնյութերի և նանոմասնիկների օգտագործման վերաբերյալ տեղեկատվությունը.

9) սննդային հավելումների և բուրավետիչների բաղադրությունում ալերգածին նյութերի (գետնընկույզ և դրա վերամշակման արտադրանք, ասպարտամ և ասպարտամ-ացետոլֆամի աղ, մանանեղ և դրա վերամշակման արտադրանք, 10 մգ/կգ/-ից ավելի զանգվածային մասով առկայության դեպքում ծծմբի երկօքսիդ և սուլֆիտներ, գլյուտեն պարունակող մշակաբույսեր և դրանց վերամշակման արտադրանք, քունջութ և դրա վերամշակման արտադրանք, փափկամորթեր և դրանց վերամշակման արտադրանք, կաթ և դրա վերամշակման արտադրանք, լակտոզա, ընկույզներ և դրանց վերամշակման արտադրանք, խեցգետնակերպեր և դրանց վերամշակման արտադրանք, ձուկ և դրա վերամշակման արտադրանք, նեխուր և դրա վերամշակման արտադրանք, սոյա և դրա վերամշակման արտադրանք, ձու և դրա վերամշակման արտադրանք).

6. Նոր (սույն պահանջներով չկարգավորված) սննդային հավելումներն ու բուրավետիչները թույլատրվում են օգտագործման համար սահմանված կարգով: Նորմատիվ և տեխնիկական փաստաթղթերին կից լրացուցիչ ներկայացվում է մարդու առողջության համար սննդային հավելումների, համաբուրավետ նյութերի, համաբուրավետ նյութերի բնական աղբյուրների անվտանգության մասին հետևյալ տեղեկատվությունը`

1) սննդային հավելումների և համաբուրավետ նյութերի համար` նյութի բնութագիրը, դրա ծագումը և քիմիական բանաձևը (կառուցվածքը), ֆիզիկաքիմիական հատկությունները, ստացման եղանակը, հիմնական նյութի բաղադրությունը, կիսամթերքների, խառնուկների առկայությունն ու պարունակությունը, մաքրության աստիճանը, ցանկալի տեխնոլոգիական արդյունքի հասնելու մեխանիզմը, սննդամթերքի հետ համագործության հնարավոր հետևանքներն ու նյութերը.

2) համաբուրավետիչ նյութերի բնական աղբյուրների համար նշվում է օգտագործվող մասը (մասերը), հիմնական, այդ թվում բաղադրիչների (այդ թվում կենսաբանական ակտիվ բաղադրիչների) կառուցվածքն ու պարունակությունը, սննդային կամ բուժիչ

նպատակներով օգտագործումը, չափաքանակները.

3) թունաբանական բնութագրերը, անհատական նյութերի համար՝ կենդանի օրգանիզմում մետաբոլիզմը.

4) նոր արտադրանքի կիրառման տեխնոլոգիական հիմնավորումը, առավելությունները համեմատած արդեն օգտագործվողների հետ, այն սննդամթերքների ցանկը, որոնցում տեխնոլոգիական արդյունավետության հասնելու համար առաջարկվում է օգտագործել անհրաժեշտ չափաքանակները.

5) տեխնիկական փաստաթղթեր, որոնք պարունակում են անվտանգության սահմանված ցուցանիշներ, նոր սննդային հավելման կամ հիմնական բաղադրիչների և կենսաբանական ակտիվ նյութերի (առկայության դեպքում) որոշման մեթոդներ:

#### **IV. ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐԻՆ, ԲՈՒՐԱՎԵՏԻՉՆԵՐԻՆ ԵՎ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐԻ ՈՒ ԲՈՒՐԱՎԵՏԻՉՆԵՐԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՄԲ ԱՐՏԱԴՐՎՈՂ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

7. Ըստ անվտանգության ցուցանիշների՝ սննդային հավելումները և միայն սննդային հավելումներ պարունակող համալիր սննդային հավելումները համապատասխանում են Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված պահանջներին:

8. Պարենային հումք և սննդամթերք պարունակող համալիր սննդային հավելումների անվտանգության ցուցանիշները համապատասխանում են սննդամթերքի անվտանգության և սննդային արժեքին ներկայացվող սույն պահանջներով սահմանված խառը (բազմաբաղադրիչ) կառուցվածքի սննդամթերքի համար սահմանված պահանջներին:

9. Ըստ անվտանգության ցուցանիշների բուրավետիչները պետք է համապատասխանեն սույն որոշման N 1 և N19 հավելվածներով սահմանված պահանջներին: Բուրավետիչների արտադրությունում օգտագործվող համաբուրավետ նյութերի բնական աղբյուրները կիրառվում են Հայաստանի Հանրապետության օրենքին համապատասխան:

10. Ըստ անվտանգության ցուցանիշների՝ սննդային հավելումներ և բուրավետիչներ պարունակող սննդամթերքը պետք է համապատասխանեն սույն որոշման N 2-ից N 18 հավելվածների և N 20 հավելվածի և սննդամթերքի անվտանգությանը և սննդային

արժեքին ներկայացվող պահանջներին:

11. Սննդային հավելումներն օգտագործվում են սննդամթերքի արտադրության համար: Թույլատրվում է սույն որոշման N 2 հավելվածով սահմանված և սույն պահանջներին՝ ըստ անվտանգության ցուցանիշների համապատասխանող սննդամթերքի արտադրության ոլորտում սննդային հավելումների արտադրությունը, ներմուծումը և կիրառումը:

12. Մանրածախ առևտրի համար թույլատրվում են միայն հետևյալ սննդային հավելումները.

1) թթուներ և թթվայնության կարգավորիչներ՝ նատրիումի հիդրոկարբոնատ (E500ii, սննդային սոդա), կիտրոնաթթու (E330), ածխածնի երկօքսիդ (E290).

2) ներկանյութեր, այդ թվում զատիկի ձվերի համար՝ ազորոբին (E122), անտոցիաններ (E163), դեղին «արևի մարեմուտ» FCF (E110), դեղին քինոլինային (E104), կանաչ S(E142), ինդիգոկարմին (E132), կարմին (E120), կարոտին և դրա ածանցյալներ (E160a), պոնսո 4R(E124), կապույտ փայլող FCF(E133), կապույտ պատենտավորված V(E131), տարտրազին (E102).

3) քաղցրացուցիչներ՝ ասպարտամ (E951), կալիումի ացեսուլֆամ (E950), ասպարտամ-ացեսուլֆամի աղ (E962), իզոմալտիտ (E953), քսիլիտ (E967), լակտիտ (E966), մալտիտ (E965), մաննիտ (E424), երկհիդրոխալկոն նեոգիսպերիդին (E959), սախարին և դրա նատրիումական, կալիումական, կալցիումական աղեր (E950), սորբիտ (E420), ստեվիա և ստեվիազիդ (E960), սուկրալոզա (E955), տաուամատին (E957), ցիկլամաթթու և դրա նատրիումական կալցիումական աղեր (E952), էրիտրիտ (E968):

13. Այլ սննդային հավելումների մանրածախ վաճառքը (պահածոյացնող նյութեր՝ բենզոյաթթու (E210), նատրիումի բեզոատ (E211), կալիումի բենզոատ (E212), կալցիումի բենզոատ (E213), սորբինաթթու (E200), նատրիումի սորբատ (E201), կալիումի սորբատ (E202), կալցիումի սորբատ (E203), քացախաթթվի 9%-ոց ջրային լուծույթ (ոչ ավելի) (E260); համ և բույր ուժեղացնողներ՝ գլուտամինաթթու (E620), նատրիումի գլուտամատ (E621), կալիումի գլուտամատ (E622), կալցիումի գլուտամատ (E629), գուանիլաթթու (E626), նատրիումի գուանիլատ (E627), կալիումի գուանիլատ (E628), կալցիումի գուանիլատ (E629), ինոզինաթթու (E630), նատրիումի ինոզինատ (E631), կալիումի ինոզինատ (E632), կալցիումի ինոզինատ (E633), կալցիումի 5՝-ռիբոնուկլեոտիդներ (E634) և նատրիումի 5՝-

նիբրնուկլեոտիդներ (E635)) կարգավորվում է Հայաստանի Հանրապետության օրենքին համաձայն:

14. Սննդամթերքում սննդային հավելումների պարունակությունը բոլոր աղբյուրներից, այդ թվում՝ բուրավետիչների, կիսապաֆաբրիկատների հետ համապատասխանում է պատրաստի մթերքի համար սահմանված պահանջներին և չի գերազանցում սույն պահանջներով սահմանված առավելագույն թույլատրելի մակարդակները: Սննդային հավելումների պարունակության սահմանված առավելագույն թույլատրելի մակարդակները վերաբերում են միայն այն սննդամթերքի տեսակներին, որոնց արտադրությունում օգտագործվել են այդ սննդային հավելումները:

15. Սույն պահանջներով սահմանվող սննդային հավելումների պարունակությունը սննդամթերքում հսկվում է ըստ բաղադրագրի և/կամ հետազոտության փորձարկման մեթոդների կիրառմամբ: Հետազոտության փորձարկման մեթոդների (սահմանված կարգով հաստատված հսկողության մեթոդների առկայության դեպքում) կիրառմամբ հսկվում է հետևյալ սննդային հավելումների պարունակությունը.

1) հակաթթվեցուցիչների՝ բուտիլիդիոքսիանիզոլ, բուտիլիդիոքսիտոլուլ, տրետ-բուտիլիդիոհինոն, գալլաթթվի պրոպիլ, օկտիլ և դոդեցիլ եթերներ.

2) պահածոյացնող նյութերի՝ բենզոյաթթու և դրա աղեր, բենզոատներ, դեհիդրացետաթթու և դրա նատրիումական աղ, երկֆենիլ, նիտրատներ և նիտրիտներ, պարաբեններ (պարահիդրօքսիբենզոյաթթվի մեթիլ և էթիլ եթերներ և դրանց նատրիումական աղեր, ծծմբային թթու և դրա աղեր՝ սուլֆիտներ, կենսասուլֆիտներ և պիրասուլֆիտներ, սորբինաթթու և դրա աղեր՝ սորբատներ).

3) ներկանյութերի՝ ազոբուբին, դեղին քինոլինային, դեղին «արևի մայրամուտ» FCF, կանաչ պինդ FCF, կանաչ S, ինդիգոկարմին, շագանակագույն HT, կարմիր հմայիչ AC, պոնսո 4R, կապույտ փայլուն FCF, կապույտ պատենտավորված V, տարտրազին, սև փայլուն PN, աննատո (բիքսին, նորբիքսին), կարմիրներ, կուրկումին, լյուտեին, լիկոպին.

4) կրիչների՝ պրոպիլենգլիկոլ, բենզիլ սպիրտ, եռադետին, երկացետին, եռէթիլցիտրատ.

5) քաղցրացուցիչների՝ ասպարտամ, ացետոլֆամ, ասպարտամ-ացետոլֆամի աղ, երկհիդրոլիսակոն նեոգեսպերիդին, սախարին և դրա աղեր (նատրիումական, կալիումական, կալցիումական), սուկրալոզա, տաուամատին, ցիկլամաթթու և դրա աղեր՝

ցիկլամատներ.

6) համ (բույր) ուժեղացնողների՝ գլուտամինաթթու և դրա աղեր՝ գլուտամատեր, գուանիլաթթու և դրա ողեր գուանիլատեր, ինոզինաթթու և դրա աղեր՝ ինոզինատներ, 5՝-նիբոնուկլեոտիդներ.

7) ֆոսֆորաթթվի և դրա աղերի՝ ֆոսֆատների, երկֆոսֆատների, եռֆոսֆատների և պոլիֆոսֆատների P2O5 (ֆոսֆորի օքսիդի հաշվարկով).

8) սննդամթերքի արտադրության ոլորտում օգտագործման համար չթույլատրված սննդային հավելումների՝ ներկանյութեր (ամարանտ, էրիտրոզին, կարմիր 2G, դեղին 2G, ցիտրուսային կարմիր

9) պահածոյացնող նյութերի (պարահիդրօքսիբենզոյաթթվի պրոպիլ եթեր և դրա նատրիումական աղ և հեքսամեթիլենչորսամին և այլուրի մշակման համար նյութեր՝ կալիումի և կալցիումի բրոմատներ, ինչպես նաև ոչ սննդային նյութեր՝ սուդաններ 1-4, պարա-ռեդ):

16. Սննդամթերքի արտադրության ժամանակ սննդային հավելումների օգտագործումը կանոնակարգվում է կամ թվային նորմատիվով (առավելագույն թույլատրելի մակարդակով), կամ սահմանվում է արտադրողի կողմից տեխնոլոգիական անհրաժեշտությանը համապատասխան (տեխնիկական փաստաթղթերի համաձայն՝ երբ արտադրողի կողմից սահմանված սննդային հավելումների և բուրավետիչների կանոնակարգումը այն դեպքերում, երբ թույլատրելի մակարդակները և/կամ սննդամթերքի տեսակները որոշվում են տեխնոլոգիական նպատակահարմարությամբ, ընդ որում ավելացվող սննդային հավելումների և բուրավետիչների քանակները չեն գերազանցում պահանջվող տեխնոլոգիական արդյունավետության հասնելու համար անհրաժեշտ մեծությունները):

17. Սննդամթերքում նորմավորվող և տեխնիկական փաստաթղթերին համապատասխան կանոնակարգվող սննդային հավելումների պարունակության նկատմամբ պահանջները սահմանված են սույն որոշման N 3-ից N 17 հավելվածներում՝ ըստ հետևյալ գործարնական խմբերի.

- 1) հակազնիկառաջացնողներ՝ N3 հավելված.
- 2) հակաթթվեցուցիչներ N4 հավելված.
- 3) այլուրի մշակման համար նյութեր՝ N5 հավելված.

4) ջնարակիչներ՝ N6 հավելված.

5) թթուներ և թթվայնության կարգավորիչներ՝ N7 հավելված.

6) պահածոյացնող նյութեր՝ N8 հավելված.

7) ներկանյութեր՝ N9, N10 և N11 հավելվածներ.

8) կրիչներ՝ N 12 հավելված.

9) քաղցրացուցիչներ՝ N 13 հավելված.

10) պրոպելլանտներ և փաթեթավորող գազեր՝ N 14 հավելված.

11) կայունացնողներ, էմուլգացնողներ, լցոնիչներ և պնդեցուցիչներ՝ N 15 հավելված.

12) համ և բույր ուժեղացնողներ՝ N 16 հավելված.

13) գույն կայունացնողներ՝ N 17 հավելված.

19. Մանկական կերերի արտադրության ժամանակ սննդային հավելումների կիրառման կանոնակարգերը սահմանված են N21-, N22-, N23-, N24 հավելվածներ:

20. սննդամթերքի առանձին տեսակների արտադրության ժամանակ սննդային հավելումների կիրառման առանձնահատկություններն ու սահմանափակումներն են.

1) սննդային հավելումները (բացառությամբ ներկանյութերի և քաղցրացուցիչների), որոնց կիրառումը կանոնակարգված է տեխնիկական փաստաթղթերի համաձայն՝ սույն որոշման N6 հավելվածների և N7 (բացի երկօքսիդի, E290), N8, N12 հավելվածների և N 15-ից N 17 հավելվածների համապատասխան, թույլատրվում է օգտագործել սննդամթերքի բոլոր տեսակների համար, բացառությամբ՝

ա. չմշակված սննդամթերքի, մեղրի, գինու, կենդանական ծագման ճարպերի, կովի կաթից պատրաստված կարագի, պաստերացված և մանրէազերծված կաթի և սերուցքի, բնական հանքային ջրերի, սուրճի (բացի լուցվող բուրավետացվածի) և սուրճի հանուկների, չբուրավետացված տերևային թեյի, շաքարների, չոր մակարոնային արտադրանքի (բացի ոչ գլյուտենայինների և քիչսպիտակուցայինների), բնական չբուրավետացված չորաթանի (բացի մանրէազերծվածի).

բ. սննդամթերքի, որոնց համար սույն որոշման N 18 հավելվածով սահմանված են տեխնիկական փաստաթղթերին համաձայն օգտագործվող սննդային հավելումների ցանկը և դրանց կիրառման թույլատրելի մակարդակները.

2) ներկանյութերը կարող են կիրառվել տեխնոլոգիական վերամշակման, պահման,

փաթեթավորման արդյունքում գույնը փոփոխող սննդամթերքի սկզբնական արտաքին տեսքի պահպանման համար, անգույն սննդամթերքի տեսակներին գույնի հաղորդման և դրանց զգայորոշման ցուցանիշների փոփոխության համար, սննդամթերքի մեջ սույն որոշման N 10 և N 11 հավելվածներում սահմանում են օգտագործվող ներկանյութերի պատրաստուկներում հիմնական ներկող նյութի պարունակությունը.

3) չի թույլատրվում օգտագործել ներկանյութեր սույն որոշման N 9 հավելվածով սահմանված սննդամթերքի արտադրությունում, ներկանյութերում որոնց համաձայն տեխնիկական փաստաթղթերի թույլատրվում է օգտագործել սննդամթերքի բոլոր տեսակների համար, բացի սույն որոշման N 9 և N 10 հավելվածներում սահմանված սննդամթերքից.

4) սննդամթերքի ներկման համար թույլատրվում է ջրում չլուծվող այն լաքերի կիրառումը, որոնցում ներկանյութերի պարունակության առավելագույն մակարդակները պետք է համապատասխանեն ներկանյութերի լուծվող ձևերի համար սույն որոշման N 10 և N 11 հավելվածներով սահմանված մակարդակներին.

5) մսի դրոշմակնքման, ձվերի և պանիրների մակնշման համար թույլատրված են հետևյալ ներկանյութերը՝ մեթիլվիոլետ (ըստ ներկանյութերի միջազգային դասակարգման՝ C.I. 42535), ռոդամին C (C.I. 45170), ֆուքսին թթու (C.I. 45685), ինչպես նաև սույն որոշման N 11 հավելվածի համապատասխան սննդային ներկանյութեր: Ձվերի ներկման համար թույլատրվում է օգտագործել միայն սույն որոշման N 11 հավելվածի համապատասխանող սննդային ներկանյութեր.

6) չի թույլատրվում ալյուրի մշակման համար նյութերի օգտագործումը մանրածախ վաճառքի համար նախատեսված ալյուրի արտադրությունում (բացի հատուկ տեսակներից՝ բլիթային ալյուր, ալյուր կեքսերի համար և այլն).

7) չի թույլատրվում պահածոյացնող նյութերի օգտագործումը կաթի, սերուցքային կարագի, ալյուրի, հացի (բացի երկարատև պահման համար փաթեթավորվածից), հում մսի արտադրության ժամանակ.

8) սննդամթերքում երկօքսիդի պարունակությունը 10 մգ/կգ, I –ից պակաս քանակով (ապասուլֆիտացված հումքի օգտագործման ժամանակ կամ երկրորդային ներառման պատճառով) գնահատվում է որպես պահածոյացնող ազդեցություն չիրականացնող



մնացորդային քանակ.

9) նիտրիտները մսամթերքի արտադրությունում կիրառվում են միայն աղանիտրիտային խառնուրդների (լուծույթների) տեսքով կամ համալիր սննդային համալիրների կազմի մեջ.

10) քաղցրացուցիչները կիրառվում են ցածր էներգետիկ արժեքով և առանց շաքարների սննդամթերքում, դիետիկ մթերքներում, որոնք նախատեսված են սննդում շաքարի օգտագործման սահմանափակում (բացառում) ունեցող անձանց համար, կանխամտացված քիմիական կազմով հատուկ նշանակության սննդամթերքում, ինչպես նաև սննդամթերքի պահպանման ժամկետները երկարացման նպատակով շաքարը փոխարինելու համար:

21. Թույլատրվում է արտադրել և Մաքսային Միության անդամ-պետության տարածք բուրավետիչների արտադրության համար ներմուծել որպես համաբուրավետ հումք.

1) համաբուրավետ նյութեր սույն որոշման N 19 հավելվածի համապատասխան.

2) համաբուրավետ նյութերի բնական աղբյուրների և/կամ դրանցից պատրաստված համաբուրավետացնող միջոցներ՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենքին համապատասխան:

22. Թույլատրվում է արտադրել և Հայաստանի Հանրապետության տարածք ներմուծել այն սննդային բուրավետիչները, որոնք՝

1) կազմված են համաբուրավետ նյութերից՝ համաձայն սույն որոշման N 19 հավելվածի.

2) կազմված են համաբուրավետացնող պատրաստուկներից, որոնք արտադրված են համաբուրավետացնող նյութերի բնական աղբյուրներից՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությանը համապատասխան.

3) կազմված են ապխտացնող բուրավետիչներից.

4) կազմված են ջերմային տեխնոլոգիական բուրավետիչներից.

5) կազմված են բուրավետիչների նախորդողներից.

6) կազմված են այլ բուրավետիչներից (որոնց կազմում ներառված են բաղադրիչներ, բացառությամբ սույն կետի 1), 2), 3), 4), 5) ենթակետերում թվարկվածների).

7) վերըթվարկված բուրավետիչների խառնուրդներ:

23. Բուրավետիչների կիրառման ոլորտը և առավելագույն չափաքանակները սահմանվում են արտադրողի կողմից տեխնիկական փաստաթղթերում սույն պահանջներին համապատասխան, հաշվի առնելով սննդամթերքում սննդային

հավելումների և կենսաբանական ակտիվ նյութերի թույլատրելի պարունակությունը: Սննդամթերքի արտադրությունում բուրավետիչների չափաքանակները չեն գերազանցում բուրավետիչ արտադրողի կողմից սահմանված մեծությունները:

24. Թույլատրվում է սույն պահանջներին համապատասխանող բուրավետիչներ և/կամ համաբուրավետացնող նյութեր և/կամ համաբուրավետացնող նյութերի բնական աղբյուրներ պարունակող սննդամթերքի արտադրությունը և ներմուծումը:

25. Սննդամթերքում բուսական հումքից ստացված բուրավետիչներում և/կամ բուսական հումքում պարունակվող հավանական վտանգավոր կենսաբանական ակտիվ նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները սահմանված են սույն որոշման N 20 հավելվածի:

26. Որպես համաբուրավետացնող նյութերի բնական աղբյուր դեղաբույսերի և/կամ դեղաբույսերից ստացված համաբուրավետացնող արտադրանքի օգտագործման դեպքում դրանց պարունակությունը (չոր հումքի կամ դրանցում պարունակվող կենսաբանական ակտիվ նյութի հաշվարկով) 1 կգ (լ) սննդամթերքում չի գերազանցում 50% միանվագ բուժիչ չափաքանակը կամ սպառման նույնական մակարդակից, որոնք սահմանված են սննդամթերքի անվտագության միասնական պահանջներով:

27. Չի թույլատրվում որպես համաբուրավետացնող նյութեր սննդամթերքի արտադրությունում հետևյալ միացությունների օգտագործումը՝ ագարիկաթթու, բետա-ազարոն, ապլոին, հիպերիցին, կապսաիցին, կվասսին, կումարին, մենթոֆուրան, մեթիլէվգենոլ (4-ալլիլ-1,2-երկմետօքսիբենզոլ), պուլեգոն, սաֆրոլ (1-ալլիլ-3,4-մեթիլեներկօքսիբենզոլ), սինիլաթթու, տույոն (ալֆա և բետա), տեուկրին A, էստրագոլ (1-ալլիլ-4-մեթօքսիբենզոլ):

28. Մանրածախ առևտրի համար թույլատրվում են բուրավետիչներ, որոնք չեն պարունակում սույն որոշման N 20 հավելվածով սահմանված կենսաբանական ակտիվ նյութեր՝ բետա-ազարոն, կվասսին, կումարին, մենթոֆուրան, մեթիլէվգենոլ (4-ալլիլ-1,2-երկմետօքսիբենզոլ), պուլեգոն, սաֆրոլ (1-ալլիլ-3,4-մեթիլեներկօքսիբենզոլ), սինիլաթթու, տույոն (ալֆա և բետա), տեուկրին A, էստրագոլ (1-ալլիլ-4-մեթօքսիբենզոլ):

**V. ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐԻ, ԲՈՒՐԱՎԵՏԻՉՆԵՐԻ ԵՎ ՍՆՆԴԱՅԻՆ  
ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐԻ ԵՎ ԲՈՒՐԱՎԵՏԻՉՆԵՐԻ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՂ ՍՆՆԴԱՄԹԵՐՔԻ  
ՄԱԿՆՇՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐ**

29. Արտադրողը պարտավոր է ներկայացնել սպառողին անհրաժեշտ և արժանահավատ տեղեկատվություն արտադրանքի մասին:

30. Սննդամթերքի արտադրությունում որպես հումք օգտագործվող սննդային հավելումների և բուրավետիչների մակնշումը պարունակում է.

1) արտադրանքի անվանումը՝

ա. անվանման մեջ նշվում է «սննդային հավելում (համալիր սննդային հավելում)» կամ «բուրավետիչ (համաբուրավետացնող նյութ, համաբուրավետացնող պատրաստուկ, ապխտող բուրավետիչ, ջերմային տեխնոլոգիական բուրավետիչ, բուրավետիչի նախորդող)» և հստակ անվանումը կամ նկարագրությունը.

բ. սննդային հավելումների համար լրացուցիչ նշվում է «E» դասիչը (առկայության դեպքում), համալիր սննդային հավելումների համար նշվում է նաչ բաղադրիչ տարրերի ցանկը՝ նվազման կարգով.

գ. սույն պահանջների պահպանման դեպքում բուրավետիչների համար լրացուցիչ կարող է նշվել «բուրավետիչ բնական».

2) «չի նախատեսված մանրաձաղ վաճառքի համար» նշումը.

3) արտադրողի և/կամ վաճառողի անվանումը և գտնվելու վայրը (հասցեն).

4) մթերքի զանգվածը (կամ ծավալը).

5) արտադրության և/կամ փաթեթավորման ժամկետը.

6) պահպանման (պիտանիության) ժամկետները և պայմանները.

7) խմբաքանակի համարը կամ արտադրանքի խմբաքանակի նույնականացման նշանը:

31. Սույն որոշման 30-րդ կետի 1-ին ենթակետի «բ» պարբերության, 4-րդ, 5-րդ և 6-րդ ենթակետերում սահմանված տեղեկատվությունը կարող է նշվել տեխնիկական (ուղեկցող) փաստաթղթերում:

32. Սպառողներին իրացման (մանրաձախ առևտրի) համար նախատեսված սննդային հավելումների և բուրավետիչների մակնշումը իրականացվում է սննդամթերքի մակնշմանը ներկայացվող պահանջներին և հետևյալ լրացուցիչ պահանջներին համապատասխան.

1) սննդային հավելումների և սննդային հավելումներ պարունակող սննդամթերքի համար նշվում է դրանց տեխնոլոգիական նշանակությունը և «E» դասիչը (առկայության դեպքում) կամ սույն որոշման N 2 Հավելվածի համաձայն՝ սննդային հավելման անվանումը, իսկ սեղանային քաղցրացուցիչների համար նշվում է դրանց կազմի մեջ մտնող սննդային հավելում-քաղցրացուցիչների անվանումները.

2) սննդային հավելումների և բուրավետիչների համար նշվում են հանձնարարականներ կիրառման վերաբերյալ և զգուշացնող նշաններ (անհրաժեշտության դեպքում), սեղանային քաղցրացուցիչների համար նշվում են դրանց անվտանգ կիրառման պայմանները, այդ թվում օրեկան սպառման անվտանգ չափաքանակը (նորմը).

3) սննդային հավելումների՝ շաքարային սպիրտեր պարունակող սեղանի քաղցրացուցիչների համար՝ (իզոմալտիտ E953, քսիլիտ E967, լակտիտ E966, մաննիտ E421, սորբիտ E420, էրիտրիտ E968) և դրանք պարունակող սննդամթերքի համար նշվում է «Չափից շատ օգտագործելու դեպքում կարող է առաջացնել թույլացնող ազդեցություն» զգուշացնող տեղեկատվություն.

4) սննդային հավելումներ՝ ասպարտամ և ասպարտամ-ացետիլֆամի աղ պարունակող սեղանի քաղցրացուցիչների և նշված քաղցրացուցիչներ պարունակող սննդամթերքի գամար նշվում է «Պարունակում է ֆենիլալանի աղբյուր» զգուշացնող տեղեկատվություն.

5) ներկանյութեր (ազորուրին E122, դեղին քինոլինային E104, դեղին «արևի մայրամուտ» FCF E110, կարմիր հմայիչ AC E129, պոնսո 4R E124 և տարտրազին E102) պարունակող սննդամթերքի համար նշվում է զգուշացնող տեղեկատվություն՝ «Ներկանյութ(եր) բառը և ներկանյութ(երի) անվանումը կամ «Ներկանյութ(եր)» բառը և E դասիչը(ները) կարող է(են) բացասական ազդել երեխաների ակտիվության և ուշադրության վրա»: Բացառություն են կազմում ալկոհոլային խմիչքները (էթիլ սպիրտի 1,2 ծավ %-ից ավելի պարունակությամբ) և սննդամթերքի տեսակներ, որոնցում նշված ներկանյութերը օգտագործվում են մսամթերքի մակնշման կամ ձվերի մակնշման կամ դեկորատիվ ներկման համար(զատկային ձվերի).

6) բազմաբաղադրիչ սննդամթերքի համար նշվում են առանձին բաղադրիչների կազմում ներառված սննդային հավելումները, այն դեպքում, երբ նման սննդային հավելումները թողնում են նշանակելի ազդեցություն վերջնական սննդամթերքում կամ եթե նման սննդամթերքի տեսակները հանդիսանում են մանկական և դիետիկ սննդամթերքներ.

7) համաբուրավետացնող պատրաստուկներ պարունակող սննդամթերքի համար անհրաժեշտ է նշել դրա տեսակը (լուծամզվածք, հանուկ, թուրմ, եթերայուղ, ճարպախեժ և այլն) կամ «բնական բուրավետիչ» բառերը.

8) թույլատրվում է չմականշել համաբուրավետացնող պատրաստուկները, որոնք անջատվել են խտացրած մթերքների արտադրության գործընթացում, եթե դրանք օգտագործվում են վերականգնված սննդամթերքի արտադրության համար.

9) թույլատրվում է չմականշել ծծմբի երկօքսիդ պահածոյացնող նյութը՝ սննդամթերքում 10 մգ/կգ (լ)-ից պակաս պարունակության ժամանակ:

33. Բուրավետիչների նկարագրության համար (անվանման մեջ) «բնական» տերմինի օգտագործման ժամանակ պահպանվում են հետևյալ պահանջները.

1) «բնական» տերմինը կարող է օգտագործվել միայն այն դեպքում, եթե բուրավետիչը ներառում է միայն համաբուրավետացնող պատրաստուկներ և/կամ բնական համաբուրավետացնող նյութ.

2) «բնական բուրավետացնող նյութեր» տերմինը կարող է օգտագործվել միայն բնական բուրավետացնող նյութեր պարունակող բուրավետիչների համար.

3) «բնական բուրավետիչ» տերմինը սննդամթերքի անվանման, սննդամթերքի կարգի կամ բուսական և կենդանական ծագման աղբյուրի անվանման հետ զուգահեռ կարող է օգտագործվել միայն այն դեպքում, եթե համաբուրավետացնող բաղադրիչը ստացվել է բացառապես նշված աղբյուրից (օրինակ, «խնձորի բնական բուրավետիչ (խնձոր)», «մրգերի բնական բուրավետիչ (Մրգային)» և այլն).

4) «բնական բուրավետիչ» տերմինը կարող է օգտագործվել այն դեպքում, եթե բուրավետիչի համաբուրավետացնող բաղադրիչը ստացվել է բնական նյութերից (բնական համաբուրավետացնող նյութերից և համաբուրավետացնող պատրաստուկներից), որոնց վրա հղումը չի արտացոլում դրանց համն ու բույրը (սննդամթերքի պիտակի վրա նշվում է «բնական բուրավետիչ» և հորինված անվանումը):

## V. ԲՈՒՐԱՎԵՏԻՉՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ

### ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

34. Թունավոր տարրերի պարունակությունը բուրավետիչներում չի գերազանցում հետևյալ ցուցանիշները՝

- 1) կապար՝ 5,0 մգ/կգ.
- 2) կադմիում՝ 1,0 մգ/կգ.
- 3) արսեն՝ 3,0 մգ/կգ.
- 4) սնդիկ՝ 1,0 մգ/կգ:

35. Ապխտման բուրավետիչներ՝ բավարարում են լրացուցիչ հետևյալ պահանջներին՝

1) բենզ(ա)պիրենի պարունակությունը չի գերազանցում 2 մգ/կգ (լ).

2) բենզ(ա)անտրացենի պարունակությունը չի գերազանցում 20 մգ/կգ(լ) (լաբորատոր հսկողությունն իրականացվում է Մաքսային Միության անդամ-պետություններում սահմանված կարգով հաստատված մեթոդի առկայության դեպքում):

36. Ըստ մանրէաբանական ցուցանիշների՝ բուրավետիչները համապատասխանում են հետևյալ պահանջներին.

Բուրավետիչների տեսակները	ՄԱՏԱՄ Ք, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելին	Մթերքի զանգվածը, որում չի թույլատրվում, գ		Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելին	Խմորասնկեր, ԳԱՄ/, ոչ ավելին	Ծանոթություն
		ԱՑԽՄ (կոլիձեբ)	ախտածին, այ թվում սալմոնելներ			
Բուրավետիչներ ջրային հիմքով, հեղուկ և մածուկանման <i>(բացառությամբ էթիլեն սպիրտի կամ</i>	$5 \times 10^2$	1,0	25	100		Խմորասնկերն ու բորբոսասնկերը գումարային

պրոպիլենգլիկոլի 15%-ից ավելի պարունակությամ ջրային (ուծույթների)						
Բուրավետիչներ ը չոր շաքարների, անձրույթների, աղի և այլ մթերքների հիմքով	$5 \times 10^3$	0,1	25	100	100	
Բուրավետիչներ ը չոր օսլայի և համեմունքներ ի հիմքով	$5 \times 10^5$	0,01	25	500	100	Համեմունքներ ի համար՝ սուլֆիտներակ անգնող կլոստրիդիումն երը չեն թույլատրվում 0,01 գ.-ում

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ  
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ  
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ

Դ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ