

ԵՎՐԱՍԻԱԿԱՆ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՀԱՄԱՅՆՔ
ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՀԱՆՁՆԱԺՈՂՈՎ
ՈՐՈՇՈՒՄ

9 դեկտեմբերի 2011 թվականի

թիվ 882

«ՄՐԳԵՐԻՑ ԵՎ ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ ՍՏԱՑՎԱԾ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔԻ
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ» ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԻ ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ՄԱՍԻՆ

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի
2012 թվականի նոյեմբերի 13-ի թիվ 218, 2015 թվականի դեկտեմբերի 15-ի
թիվ 167 որոշումների խմբագրությամբ)

«Բելառուսի Հանրապետությունում, Ղազախստանի Հանրապետությունում եւ Ռուսաստանի Դաշնությունում տեխնիկական կանոնակարգման միասնական սկզբունքների եւ կանոնների մասին» 2010 թվականի նոյեմբերի 18-ի համաձայնագրի 13-րդ հոդվածին համապատասխան՝ Մաքսային միության հանձնաժողովը (այսուհետ՝ Հանձնաժողով) **որոշեց**.

1. Ընդունել «Մրգերից եւ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգը (ՄՄ ՏԿ 023/2011) (կցվում է):

2. Հաստատել՝

2.1. Ստանդարտների ցանկը, որոնց կամավոր հիմունքով կիրառման արդյունքում ապահովվում է «Մրգերից եւ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 023/2011) պահանջների պահպանումը (կցվում է)։

2.2. Ստանդարտների ցանկը, որոնք պարունակում են «Մրգերից եւ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 023/2011) պահանջները կիրառելու եւ կատարելու ու տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտների համապատասխանության գնահատում իրականացնելու համար անհրաժեշտ՝ հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների կանոններ ու մեթոդներ, այդ թվում՝ նմուշառման կանոններ (կցվում է)։

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի 2015 թվականի դեկտեմբերի 15-ի թիվ 167 որոշման խմբագրությամբ)

3. Սահմանել՝

3.1. «Մրգերից եւ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգը (այսուհետ՝ Տեխնիկական կանոնակարգ) ուժի մեջ է մտնում 2013 թվականի հուլիսի 1-ից։

3.2. Մաքսային միության նորմատիվ իրավական ակտերով կամ Մաքսային միության անդամ պետության օրենսդրությամբ սահմանված պարտադիր պահանջներին համապատասխանության գնահատման (հավաստման) մասին փաստաթղթերը, որոնք տրամադրվել կամ ընդունվել են Տեխնիկական կանոնակարգի տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտ հանդիսացող արտադրանքի առնչությամբ (այսուհետ՝ արտադրանք), մինչեւ Տեխնիկական կանոնակարգն ուժի մտնելու օրը, վավեր են մինչեւ դրանց գործողության ժամկետի ավարտը, սակայն ոչ ուշ, քան 2015 թվականի փետրվարի 15-ը։ Նշված փաստաթղթերը, որոնք տրամադրվել կամ ընդունվել են մինչեւ սույն Որոշման

պաշտոնական հրապարակման օրը, վավերական են մինչև դրանց գործողության ժամկետի ավարտը:

Տեխնիկական կանոնակարգն ուժի մեջ մտնելու օրվանից՝ Մաքսային միության նորմատիվ իրավական ակտերով կամ Մաքսային միության անդամ պետության օրենսդրությամբ ավելի վաղ սահմանված պարտադիր պահանջներին արտադրանքի համապատասխանության գնահատման (հավաստման) մասին փաստաթղթերի տրամադրումը կամ ընդունումը չի թույլատրվում:

3.3. մինչև 2015 թվականի փետրվարի 15-ը թույլատրվում է արտադրանքի արտադրությունը եւ շրջանառության մեջ դնելը՝ Մաքսային միության նորմատիվ իրավական ակտերով կամ Մաքսային միության անդամ պետության օրենսդրությամբ ավելի վաղ սահմանված պարտադիր պահանջներին համապատասխան՝ նշված պարտադիր պահանջներին արտադրանքի համապատասխանության գնահատման (հավաստման) մասին այն փաստաթղթերի առկայության դեպքում, որոնք տրամադրվել կամ ընդունվել են մինչև Տեխնիկական կանոնակարգն ուժի մեջ մտնելու օրը:

Նշված արտադրանքը մակնշվում է համապատասխանության ազգային նշանով (շուկայում՝ շրջանառության նշանով)՝ Մաքսային միության անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան:

Այդ արտադրանքի մակնշումը Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով չի թույլատրվում:

3.4. սույն Որոշման 3.2 ենթակետում նշված համապատասխանության գնահատման (հավաստման) մասին փաստաթղթերի գործողության ժամկետի ընթացքում շրջանառության մեջ դրված արտադրանքի շրջանառությունը թույլատրվում է արտադրանքի՝ Մաքսային միության անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան սահմանված պիտանիության ժամկետի ընթացքում:

4. Հանձնաժողովի քարտուղարությանը՝ Կողմերի հետ համատեղ

նախապատրաստել Տեխնիկական կանոնակարգի իրականացման համար անհրաժեշտ միջոցառումների ծրագրի նախագիծը, եւ սույն Որոշումն ուժի մեջ մտնելու օրվանից եռամսյա ժամկետում ապահովել դրա՝ սահմանված կարգով Հանձնաժողովի հաստատմանը ներկայացնելը:

5. Ռուսական կողմին՝ Կողմերի մասնակցությամբ ստանդարտների կիրառման արդյունքների դիտանցման հիման վրա ապահովել սույն Որոշման 2-րդ կետում նշված ստանդարտների ցանկերի թարմացման վերաբերյալ առաջարկությունների նախապատրաստումը եւ Տեխնիկական կանոնակարգն ուժի մեջ մտնելու օրվանից՝ տարեկան մեկ անգամից ոչ պակաս, դրանք՝ սահմանված կարգով Հանձնաժողովի կողմից հաստատման համար Հանձնաժողովի քարտուղարություն ներկայացնելը:

6. Կողմերին՝

6.1. մինչեւ Տեխնիկական կանոնակարգն ուժի մեջ մտնելու օրը՝ սահմանել Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջները պահպանելու նկատմամբ պետական հսկողություն (վերահսկողություն) իրականացնելու համար պատասխանատու պետական հսկողության (վերահսկողության) մարմիններին, եւ դրա մասին տեղեկացնել Հանձնաժողովին.

6.2. Տեխնիկական կանոնակարգն ուժի մեջ մտնելու օրվանից ապահովել Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջները պահպանելու նկատմամբ պետական հսկողության (վերահսկողության) իրականացումը՝ հաշվի առնելով սույն Որոշման 3.2-3.4 ենթակետերը:

7. Սույն Որոշումն ուժի մեջ է մտնում դրա պաշտոնական հրապարակման օրվանից:

Մաքսային միության հանձնաժողովի անդամներ՝

Բելառուսի Հանրապետությունից	Ղազախստանի Հանրապետությունից	Ռուսաստանի Դաշնությունից
----------------------------------------	-----------------------------------------	-------------------------------------

Ս. Ռումաս

ՌԻ. Շուկեւ

Ի. Շուվալով

Հաստատված է

Մաքսային միության հանձնաժողովի
2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 882 որոշմամբ

ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ

ՄՄ ՏԿ 023/2011

**ՄՐԳԵՐԻՑ ԵՎ ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ ՍՏԱՑՎԱԾ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔԻ
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ**

Նախարան

1. Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է «Բելառուսի Հանրապետությունում, Ղազախստանի Հանրապետությունում եւ Ռուսաստանի Դաշնությունում տեխնիկական կանոնակարգման միասնական սկզբունքների եւ կանոնների մասին» 2010 թվականի նոյեմբերի 18-ի համաձայնագրին համապատասխան:

2. Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածքում մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքին ներկայացվող՝ կիրառման եւ կատարման համար պարտադիր միասնական պահանջներ սահմանելու, Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի ազատ

տեղաշարժն ապահովելու նպատակով:

3. Եթե մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի առնչությամբ ընդունվել են Մաքսային միության տեխնիկական այլ կանոնակարգեր, որոնցով մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի նկատմամբ սահմանվում են այլ պահանջներ, ապա մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքը պետք է համապատասխանի Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա:

Հոդված 1. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի կիրառության ոլորտը

1. Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգը տարածվում է մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված այն հյութամթերքի վրա, որը շրջանառության մեջ է դրվում Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածքում:

2. Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգը չի տարածվում մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված այն հյութամթերքի վրա, որն արտադրված է քաղաքացիների կողմից տնային պայմաններում, անձնական օժանդակ տնտեսություններում կամ այգեգործությամբ, բանջարաբուծությամբ զբաղվող քաղաքացիների կողմից, եւ չի տարածվում միայն անձնական սպառման համար նախատեսված ու Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելու համար չնախատեսված հյութամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ օգտահանման գործընթացների վրա:

3. Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտները մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքը (տեսակների նույնականացման հատկանիշները սահմանված են

սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ հոդվածում) եւ հյութամթերքին ներկայացվող պահանջների հետ կապված արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացներն են:

4. Մարդու կյանքը եւ առողջությունը պաշտպանելու եւ ձեռք բերողներին (սպառողներին) մոլորեցնող գործողությունները կանխելու նպատակով Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են՝

- մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքին ներկայացվող պահանջները,

- մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքին ներկայացվող պահանջների հետ կապված արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացներին ներկայացվող պահանջները,

- մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի նույնականացման կանոնները,

- մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի համապատասխանությունը հաստատող սխեմաները,

- մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի մակնշմանը ներկայացվող պահանջները:

Հոդված 2. Եզրույթները եւ սահմանումները

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի նպատակներով սահմանվում են հետեւյալ եզրույթները եւ դրանց սահմանումները՝

1) հյութ՝ հեղուկ սննդամթերք, որը խմորված չէ, կարող է խմորվել, ստացվել է բարձրորակ, հասած, թարմ կամ թարմ պահված կամ չորացրած մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի ուտելի մասերից՝ այդ ուտելի մասերի վրա ֆիզիկական ներգործություն կիրառելու եղանակով, եւ որի մեջ՝ վերջինիս ստացման առանձնահատկություններից կախված, պահպանվել են նույնանուն

մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութին բնորոշ սննդային արժեքը, ֆիզիկաքիմիական եւ զգայորոշման հատկությունները: Հյութը կարող է լինել պարզեցված: Հյութի մեջ կարող են ավելացվել կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային նյութեր եւ (կամ) կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ բանջարեղենային նյութեր, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային պտղամիս եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուս (այդ թվում՝ կոնցենտրացված՝ վերականգնված հյութի համար) եւ (կամ) ցիտրուսային մրգերի բջիջներ, որոնք պատրաստվել են նույնանուն մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից՝ վերջիններիս վրա ֆիզիկական ներգործություն կիրառելու եղանակով: Խառը հյութն արտադրվում է երկու եւ ավելի տարբեր հյութեր կամ հյութեր եւ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսեր խառնելու միջոցով: Հյութի պահածոյացումը կարող է իրականացվել միայն ֆիզիկական եղանակների կիրառմամբ՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Հյութերը, կախված դրանց արտադրության ու մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի մշակման եղանակներից, լինում են հետեւյալ տեսակների՝

ա) ուղղակի մզման հյութ՝ անմիջապես թարմ կամ թարմ պահպանված մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի մեխանիկական մշակման եղանակով արտադրված հյութ,

բ) թարմ մզված հյութ՝ թարմ կամ թարմ պահպանված մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից՝ սպառողների ներկայությամբ ուղղակի մզմամբ ստացված եւ պահածոյացման չենթարկված հյութ,

գ) վերականգնված հյութ՝ կոնցենտրացված հյութից կամ կոնցենտրացված հյութից եւ ուղղակի մզման հյութից ու խմելու ջրից պատրաստված հյութ: Վերականգնված տոմատի հյութը կարող է արտադրվել նաեւ կոնցենտրացված տոմատի մածուկի եւ (կամ) տոմատի խյուսի վերականգնման եղանակով,

դ) կոնցենտրացված հյութ՝ հյութ, որն արտադրվել է ուղղակի մզման հյութից վերջինիս մեջ պարունակվող ջուրը ֆիզիկական եղանակով հեռացնելու

միջոցով՝ լուծվող չոր նյութերի պարունակությունը ուղղակի մզման սկզբնական հյութի համեմատությամբ առնվազն երկու անգամ մեծացնելու նպատակով: Կոնցենտրացված հյութի արտադրության ժամանակ կարող է կիրառվել միեւնույն խմբաքանակի մանրացրած այն մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից չոր նյութերի լուծամզման պրոցեսը, որոնցից նախապես առանձնացվել է հյութը, խմելու ջրի միջոցով՝ պայմանով, որ տվյալ լուծամզման արդյունքում ստացված մթերքն ավելացվում է սկզբնական հյութի մեջ՝ նախքան մեկ հոսընթաց տեխնոլոգիական պրոցեսի ներսում կոնցենտրացման փուլը: Կոնցենտրացված հյութի մեջ կարող են ավելացվել կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ նյութեր, որոնք ստացվել են նույնանուն հյութից, կամ նույնանուն մրգերից կամ բանջարեղենից.

ե) դիֆուզային հյութ՝ հյութ, որը պատրաստվել է մեկ տեսակի թարմ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից, կամ չորացրած մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից լուծամզուքային նյութերը խմելու ջրով դուրս բերելու միջոցով, որոնց հյութը չի կարող ստացվել դրանց մեխանիկական մշակման եղանակով: Դիֆուզային հյութը կարող է ենթարկվել կոնցենտրացման, իսկ հետո՝ վերականգման: Լուծվող չոր նյութերի պարունակությունը դիֆուզային հյութի մեջ պետք է լինի նույնանուն վերականգնված հյութի համար սահմանված մակարդակից ոչ պակաս:

2) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտար՝ հեղուկ սննդամթերք, որը խմորված չէ, կարող է խմորվել, արտադրվել է հյութը եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսը եւ (կամ) կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսը խմելու ջրի հետ խառնելու միջոցով՝ շաքար եւ (կամ) շաքարներ եւ (կամ) մեղր, քաղցրացուցիչներ ավելացնելով կամ առանց դրանք ավելացնելու: Հյութի եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսի նվազագույն ծավալային մասը մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարի մեջ պետք է լինի Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ հավելվածում սահմանված մակարդակից ոչ պակաս: Այդ նեկտարի մեջ կարող են ավելացվել նույնանուն մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային պտղամիս եւ (կամ)

նույնանուն ցիտրուսային մրգերի բջիջներ, նույնանուն մրգերի եւ (կամ) կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ նյութեր եւ (կամ) նույնանուն բանջարեղենի կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ նյութեր: Մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարի պահածոյացումը կարող է իրականացվել միայն ֆիզիկական եղանակների կիրառմամբ՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Խառը մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարն արտադրվում է երկու եւ ավելի հյութեր, կամ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուս, կամ կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուս խառնելու միջոցով, որոնք արտադրվել են մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի տարբեր տեսակներից,

3) հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիք՝ հեղուկ սննդամթերք, որը խմորված չէ, կարող է խմորվել, արտադրվել է հյութի եւ (կամ) հյութերի եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսը, կամ կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսը խմելու ջրի հետ խառնելու միջոցով, եւ որի մեջ հյութի եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսի նվազագույն ծավալային մասը կազմում է 10 տոկոսից ոչ պակաս, կամ եթե այդ մթերքն արտադրված է նշված եղանակներով լիմոնի կամ լայմի հյութից՝ 5 տոկոսից ոչ պակաս: Հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքի պահածոյացումը կարող է իրականացվել միայն ֆիզիկական եղանակների կիրառմամբ՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման.

4) օշարակ՝ հեղուկ սննդամթերք, որն արտադրվել է հատապտուղներից ստացված հյութից եւ (կամ) խյուսից՝ դրանց մեխանիկական մշակման եղանակով, խմելու ջուր, շաքար եւ (կամ) շաքարներ եւ (կամ) մեղր ավելացնելով, եւ որի մեջ այդ հյութի եւ (կամ) խյուսի նվազագույն ծավալային մասը կազմում է 15 տոկոսից ոչ պակաս: Օշարակի արտադրման ժամանակ այդ հյութը եւ (կամ) խյուսը կարելի է խառնել նույն հատապտուղների մզվածքի ջրային լուծամզման եղանակով ստացված մթերքի հետ: Օշարակը կարող է արտադրվել

հատապտուղներից ստացված կոնցենտրացված հյութերից եւ (կամ) խյուսից կամ օշարակներից, եւ դրա պահածոյացումը կարող է իրականացվել միայն ֆիզիկական եղանակների կիրառմամբ՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Խառնած օշարակի արտադրությունն իրականացվում է հատապտուղների տարբեր տեսակներից ստացված երկու եւ ավելի հյութերի եւ (կամ) խյուսի օգտագործմամբ,

5) կոնցենտրացված օշարակ՝ հատապտուղներից ստացված հյութի եւ (կամ) խյուսի եւ նույնանուն հատապտուղների մզվածքի ջրային լուծամզման եղանակով ստացված կիսապատրաստվածքի խառնուրդի վրա ֆիզիկական ներգործություն կիրառելու միջոցով արտադրված սննդամթերք, որն ստացվել է այդ խառնուրդի միջից ջրի մի մասը հեռացնելու միջոցով՝ լուծվող չոր նյութերի պարունակությունը ելակետային մթերքի համեմատությամբ առնվազն երկու անգամ մեծացնելու նպատակով.

6) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուս՝ սննդամթերք, որը խմորված չէ, կարող է խմորվել, արտադրվել է թարմ կամ թարմ պահպանված մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի ամբողջական կամ կեղեւահանած ուտելի մասերի մեխանիկական մշակման՝ մանրացման եւ (կամ) տրորման եղանակով՝ առանց հյութը եւ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային պտղամիսը հետագայում առանձնացնելու: Մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսի պահածոյացումը կարող է իրականացվել միայն ֆիզիկական եղանակներով՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Խառը մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսը կարող է արտադրվել մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի երկու եւ ավելի տեսակներից արտադրված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերն իրար խառնելու միջոցով: Այդ խյուսն օգտագործվում է որպես հումք՝ հյութերի, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարների, օշարակների եւ հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքների արտադրության ժամանակ.

7) կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուս՝ սննդամթերք, որն արտադրվել է մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսի վրա

Ֆիզիկական ներգործություն կիրառելու եւ դրա մեջ պարունակվող ջրի մի մասը հեռացնելու եղանակով՝ չոր լուծվող նյութերի պարունակությունը նույնանուն խոյսի համեմատությամբ առնվազն 50 տոկոսով մեծացնելու նպատակով: Կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խոյսի մեջ կարող են ավելացվել նույնանուն մրգերի կամ բանջարեղենի կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ նյութեր:

Հյութամթերք արտադրելու համար (սույն Տեխնիկական կանոնակարգի նպատակներով) տոմատի մածուկ՝ կոնցենտրացված բանջարեղենային խոյուս տոմատից, որում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը 25 տոկոսից ոչ պակաս է,

8) բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային նյութեր՝ ցնդող եւ չցնդող բնական միացությունների խառնուրդ, որը ձեւավորում է մրգերի կամ բանջարեղենի կամ դրանց հյութերի բնական համն ու բույրը եւ կարող է ստացվել նույնանուն մրգերից կամ բանջարեղենից եւ (կամ) դրանց հյութերից՝ ֆիզիկական եղանակների կիրառմամբ,

9) կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային նյութեր՝ հեղուկ մթերքներ, որոնցում պարունակվում են ֆիզիկական եղանակների կիրառմամբ արտադրված բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային նյութեր՝ նույնանուն մրգերից կամ բանջարեղենից եւ (կամ) դրանց հյութերից՝ այնպիսի քանակությամբ, որը գերազանցում է դրանց բնական պարունակությունը մրգերի կամ բանջարեղենի կամ դրանցից ստացված հյութերի մեջ առնվազն չորս անգամ: Կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային նյութերը նախատեսված են մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութերի համը եւ բույրը վերականգնելու, ինչպես նաեւ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից այլ հյութամթերք արտադրելու համար,

10) ցիտրուսային մրգերի բջիջներ՝ բազմաթիվ ծավալային թաղանթային

կառուցվածքներ, որոնք պարունակում են կամ չեն պարունակում հյուֆ, ձեւավորում են ցիտրուսային մրգերի ուտելի մասի ներքին սեգմենտները եւ կազմավորված են ցիտրուսային մրգերի էպիդերմիսի բջիջներից եւ ենթաէպիդերմալ բջիջներից: Ցիտրուսային մրգերի բջիջները կարող են ավելացվել նույնանուն հյուֆերում, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներում, հյուֆ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներում, որոնք արտադրված են ցիտրուսային մրգերից նույնանուն հյուֆերի օգտագործմամբ,

11) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային պտղամիս՝ մրգերի կամ բանջարեղենի վերամշակման ժամանակ դրանց քայքայված բուսական հյուսվածքի չլուծվող կախված մասնիկներից կազմված խառնուրդ: Ցիտրուսային մրգերի պտղամիսը կարող է պարունակել ցիտրուսային մրգերի բջիջներ,

12) մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյուֆամթերք՝ հյուֆեր, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներ, հյուֆ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներ, օշարակներ, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսեր՝ անկախ դրանց արտադրման եւ մշակման եղանակներից, կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային հյուֆեր, ցիտրուսային մրգերի բջիջներ, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային պտղամիս,

13) մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյուֆամթերք՝ հյուֆեր, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներ, հյուֆ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներ, օշարակներ, որոնք նախատեսված են վաղ տարիքի (մինչեւ 3 տարեկան), նախադպրոցական տարիքի (3-ից 6 տարեկան) եւ դպրոցական տարիքի (6 տարեկան եւ ավելի) երեխաների սննդի համար եւ որոնք համապատասխանում են համապատասխան տարիքային խմբերի երեխաների օրգանիզմի ֆիզիոլոգիական պահանջներին,

14) մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի պահածոյացում՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի հետ՝ նախքան վերջինս հերմետիկ խցափակվող փաթեթվածքի մեջ տեղավորելը եւ դրանից հետո իրականացվող ջերմաֆիզիկական մշակման պրոցեսները, որոնք ապահովում են այդ մթերքի միկրոկենսաբանական կայունությունը եւ անվտանգությունը արտադրողի կողմից սահմանված պայմաններում այն պահպանելու դեպքում՝ դրա պիտանիության ժամկետի ընթացքում,

15) մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի աղտոտում՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի մեջ առարկաների, մասնիկների, նյութերի, օրգանիզմների ներթափանցումը, ինչի հետեւանքով այն ձեռք է բերում մարդու համար վտանգավոր հատկություններ եւ դադարում է համապատասխանել Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին,

16) մրգեր՝ մշակաբույսերի եւ վայրի պտղատու բույսերի հյութալի ուտելի պտուղները (այդ թվում՝ հատապտուղները), որոնք նշված են 2-րդ հավելվածում,

17) բանջարեղեն՝ խոտաբույսերի հյութալի ուտելի մասերը, որոնք նշված են 2-րդ հավելվածում:

Հոդված 3. Շուկայում մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի շրջանառության կանոնները

1. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքը շրջանառության մեջ է դրվում Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածքի շուկայում, եթե այն համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերին, որոնց պահանջները տարածվում են դրա վրա:

2. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված՝ համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ընթացակարգն անցած

հյութամթերքը, որը համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաև Մաքսային միության տեխնիկական այլ կանոնակարգերին, որոնց պահանջները տարածվում են դրա վրա, մականշվում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով:

Տրանսպորտային փաթեթվածքում գտնվող՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի մականշումը Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով իրականացվում է՝ մականշվածքը զետեղելով այդ փաթեթվածքի եւ (կամ) պիտակի վրա եւ (կամ) յուրաքանչյուր տրանսպորտային փաթեթվածքում տեղադրվող կամ յուրաքանչյուր տրանսպորտային փաթեթվածքին կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերին կցվող ներդիր-թերթիկի վրա:

3. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշումն իրականացվում է նախքան մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքը Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածք բաց թողնելը:

Հոդված 4. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի նույնականացման կանոնները

1. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի՝ տեխնիկական կանոնակարգման այն օբյեկտների թվին պատկանելը որոշելու նպատակով, որոնց առնչությամբ սույն Տեխնիկական կանոնակարգը կիրառվում է, մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի նույնականացումն իրականացվում է շահագրգիռ անձանց կողմից առանց հետազոտություններ (փորձարկումներ) անցկացնելու՝ սպառողական փաթեթվածքների վրա զետեղված կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում նշված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի անվանումները եւ Մաքսային միության

սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ հոդվածով նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի տեսակների անվանումները համեմատելու միջոցով:

2. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի համապատասխանությունն իր անվանմանը որոշելու նպատակով մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի նույնականացումն իրականացվում է այդ արտադրանքի ֆիզիկաքիմիական, զգայորոշման եւ այլ ցուցանիշների համընդհանուր գնահատման միջոցով, որոնց շարքին դասվում են մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի տեսակների հատկանիշները, որոնք նշված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ հոդվածում. մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի անվանումները, որոնք կիրառվում են մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված համապատասխան հյութամթերքի արտադրության համար. հյութերում, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերում լուծվող չոր նյութերի պարունակությունը. մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ներկտարներում, օշարակներում եւ (կամ) հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներում հյութի եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսի նվազագույն ծավալային մասը, ինչպես նաեւ սպառողին (սպառողներին) մոլորեցնելու կասկածի դեպքում՝ հյութերի եւ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերի քիմիական բաղադրության հնարավոր բնական առանձնահատկությունների մասին տեղեկությունները՝ հաշվի առնելով դրանց բնորոշ սորտային, աշխարհագրական, կլիմայական, գյուղատնտեսական եւ տեխնոլոգիական գործոնները:

Հոդված 5. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի անվտանգության պահանջները

1. Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված

հյութամթերքը չպետք է վնաս հասցնի մարդու կյանքին կամ առողջությանը եւ պետք է համապատասխանի մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի՝ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին հավելվածում սահմանված անվտանգության պահանջներին, ինչպես նաեւ ախտածին միկրոօրգանիզմների հիգիենիկ եւ միկրոկենսաբանական ցուցանիշների մասով սննդամթերքի անվտանգության մասին Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին:

2. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքը պետք է համապատասխանի Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին հավելվածում սահմանված անվտանգության պահանջներին, ախտածին միկրոօրգանիզմների հիգիենիկ եւ միկրոկենսաբանական ցուցանիշների մասով սննդամթերքի անվտանգության մասին Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ դրա՝ սույն հոդվածով սահմանված անվտանգության պահանջներին:

3. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել գենաձեւափոխված (գենաինժեներային, տրանսգենային) օրգանիզմներ (այսուհետ՝ ԳՁՕ) պարունակող մրգեր եւ (կամ) բանջարեղեն, կոնցենտրացված դիֆուզային հյութ, ինչպես նաեւ ավելացնել ԳՁՕ պարունակող բաղադրիչներ եւ սննդային հավելումներ, քաղցրացուցիչներ (բացառությամբ շաքարախտով հիվանդ երեխաների համար նախատեսված մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հատուկ նշանակության հյութամթերքի), բուրավետիչներ (բացի բնական բուրավետիչներից) եւ այլ բաղադրիչներ ու սննդային հավելումներ (բացառությամբ տեխնիկական կանոնակարգի սույն հոդվածի 11-29-րդ մասերում նշված բաղադրիչների եւ սննդային հավելումների):

4. Բուրավետիչների, ներկանյութերի եւ գունավորող լուծամզվածքների ավելացումը վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի մեջ չի թույլատրվում:

5. Լուծվող չոր նյութերի պարունակությունը մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված պատրաստի արտադրանքում պետք է կազմի՝

1) վաղ տարիքի երեխաների համար՝

ա) 4 տոկոսից ոչ պակաս եւ 16 տոկոսից ոչ ավելի՝ մրգերից ստացված հյութամթերքի դեպքում եւ բանջարեղենի ավելացմամբ այդ արտադրանքի դեպքում,

բ) 4 տոկոսից ոչ պակաս եւ 10 տոկոսից ոչ ավելի՝ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի դեպքում (բացառությամբ գազարից եւ (կամ) դդմից ստացված հյութամթերքի) եւ մրգերի ավելացմամբ այդ արտադրանքի դեպքում,

գ) 4 տոկոսից ոչ պակաս եւ 11 տոկոսից ոչ ավելի՝ գազարից եւ (կամ) դդմից ստացված հյութամթերքի եւ մրգերի ավելացմամբ այդ արտադրանքի դեպքում.

2) նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների համար՝

ա) 16 տոկոսից ոչ ավելի՝ մրգերից ստացված հյութամթերքի դեպքում եւ բանջարեղենի ավելացմամբ այդ արտադրանքի դեպքում,

բ) 10 տոկոսից ոչ ավելի՝ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի դեպքում եւ մրգերի ավելացմամբ այդ արտադրանքի դեպքում (բացառությամբ գազարից եւ (կամ) դդմից ստացված հյութամթերքի),

գ) 11 տոկոսից ոչ ավելի՝ գազարից եւ (կամ) դդմից ստացված հյութամթերքի դեպքում:

6. 5-օքսիմեթիլֆուրֆուրոլի պարունակությունը չպետք է գերազանցի 10 մգ/լ-ը՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ ցիտրուսային մրգերից ստացված հյութամթերքում, 20մգ/լ-ը՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ այլ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքում:

7. Վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ)

բանջարեղենից ստացված հյութամթերքում տիտրվող թթուների զանգվածային մասը պետք է կազմի 1,2 տոկոսից ոչ ավելի՝ ցիտրուսային մրգերից ստացված հյութերի դեպքում (անջուր լիմոնաթթվի վերահաշվարկով), եւ 0,8 տոկոսից ոչ ավելի՝ մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի այլ տեսակներից ստացված հյութամթերքի դեպքում (խնձորաթթվի վերահաշվարկով) եւ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարների ու ցիտրուսային մրգերից ստացված՝ հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքների դեպքում (անջուր լիմոնաթթվի վերահաշվարկով):

8. Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքում տիտրվող թթուների զանգվածային մասը պետք է կազմի 1,3 տոկոսից ոչ ավելի (ցիտրուսային մրգերից ստացված հյութամթերքի դեպքում՝ անջուր լիմոնաթթվի վերահաշվարկով, մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի այլ տեսակներից ստացված հյութամթերքի դեպքում՝ խնձորաթթվի վերահաշվարկով):

9. Վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված՝ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային պտղամիս պարունակող հյութամթերքը պետք է լինի համասեռացված:

10. Վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքը պետք է շրջանառության մեջ դրվի 0,35 լիտրից ոչ ավելի տարողությամբ փաթեթվածքներով:

11. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի արտադրության ժամանակ, բացառությամբ հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքների, կարող են օգտագործվել միայն այնպիսի բաղադրիչներ եւ սննդային հավելումներ, որոնց անվանումը, պարունակությունը եւ տեխնոլոգիական նշանակությունը նշված են սույն հոդվածում եւ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 3-րդ հավելվածում: Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքում բաղադրիչների եւ սննդային

հավելումների պարունակությունը սահմանված է մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված չկոնցենտրացված հյութամթերքի նկատմամբ: Նշված բաղադրիչների եւ սննդային հավելումների պարունակությունը կոնցենտրացված հյութերի, կոնցենտրացված օշարակների եւ կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսի նկատմամբ հաշվարկվում է նույնանուն վերականգնված հյութում կամ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսում լուծվող չոր նյութերի նվազագույն պարունակության հիման վրա՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ հավելվածում սահմանված պահանջներին համապատասխան:

12. Հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքների արտադրության ժամանակ թույլատրվում է սույն հոդվածում եւ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 3-րդ հավելվածում նշված բաղադրիչների եւ սննդային հավելումների հետ միասին այլ բաղադրիչների եւ սննդային հավելումների օգտագործումը՝ Մաքսային միության համապատասխան տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների համաձայն:

13. Հյութերի եւ խյուսի վերականգնման համար օգտագործվող խմելու ջուրը նաեւ պետք է համապատասխանի նիտրատների պարունակության պահանջներին՝ մեկ լիտրի համար՝ 25 միլիգրամից ոչ ավելի, նատրիումը՝ մեկ լիտրի համար՝ 50 միլիգրամից ոչ ավելի:

14. Հյութերի, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարների, հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքների հարստացման համար թույլատրվում է օգտագործել սննդային եւ (կամ) կենսաբանական ակտիվ նյութեր, որոնց անվանումները նշված են սույն հոդվածի 15-րդ մասում: Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքը համարվում է հարստացված, եթե այդ արտադրանքի 300 միլիլիտրի մեջ սննդային եւ (կամ) կենսաբանական ակտիվ նյութերից թեկուզ մեկի պարունակությունը կազմում է Մաքսային միության համապատասխան տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված՝ հիմնական սննդանյութերի միջին օրական պահանջի 15 տոկոսից ոչ պակաս եւ 50 տոկոսից ոչ ավելի:

15. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հարստացված հյութամթերքի արտադրության ժամանակ որպէս սննդային եւ (կամ) կենսաբանական ակտիվ նյութեր կարող են օգտագործվել սննդի արդյունաբերության մեջ օգտագործման համար սահմանված կարգով թույլատրված վիտամիններ, վիտամինանման նյութեր, կարոտինոիդներ, հանքանյութեր, օրգանական թթուներ, սննդային մանրաթելեր, պոլիչիագեցած ճարպաթթուներ, պոլիսախարիդներ, պոլիֆենոլային թթուներ, պրեբիոտիկներ, ֆիտոստերիններ, ֆլավոնոիդներ, ֆոսֆոլիպիդներ: Սննդային եւ (կամ) կենսաբանական ակտիվ նյութերի աղբյուր կարող են լինել հացաբոյսերի, լոբազգի բոյսերի, ընկույզների լուծամզվածքները, սննդի արդյունաբերության մեջ օգտագործման համար սահմանված կարգով թույլատրված այլ բուսական լուծամզվածքներ: Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հարստացված հյութամթերքի միատարրությունն ապահովելու համար թույլատրվում է դրա մեջ լեցիտինի սննդային հավելում ավելացնել: Լուծվող չոր նյութերին փոխարինելու նպատակով նշված նյութերն ավելացնելը չի թույլատրվում:

16. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի արտադրության ժամանակ օգտագործվող կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային նյութերն ստանում են կոնցենտրացված հյութի արտադրության պրոցեսում՝ հեղուկ թորվածքի տեսքով, ինչպէս նաեւ ֆիզիկական եղանակների կիրառությամբ մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի վերամշակման ժամանակ՝ ջրի, ածխաթթու գազի կամ սննդային էթիլային սպիրտի օգտագործմամբ հեղուկ լուծամզվածքների կամ թուրմերի տեսքով, որոնք կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային նյութում ծառայում են որպէս լուծիչներ եւ չեն անջատվում որպէս մրգերի կամ բանջարեղենի եւ (կամ) դրանցից ստացված հյութերի բույրի բաղկացուցիչ մաս: Կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային նյութերը չեն դասվում ոչ բուրավետիչների, ոչ սննդային հավելումների շարքին:

17. Թարմ մզված հյութերին կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային նյութեր ավելացնելն արգելվում է: Բուրավետիչների կիրառումը հյութերի, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարների, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերի, կոնցենտրացված հյութերի եւ կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերի արտադրության ժամանակ արգելվում է:

18. Կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային նյութերի, եւ (կամ) բուրավետիչների, եւ (կամ) ներկանյութերի, եւ (կամ) Մաքսային միության տեխնիկական համապատասխան կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին համապատասխանող այլ բաղադրիչների ավելացումը հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներին՝ դրանց արտադրության ժամանակ, թույլատրվում է:

19. Օջարակների արտադրության ժամանակ թույլատրվում է հատապտուղներից եւ (կամ) բնական բուրավետիչներից ստացված նույնանուն կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային նյութերի կիրառությունը:

20. Շաքարը եւ (կամ) շաքարները եւ (կամ) դրանց լուծույթները եւ (կամ) դրանց մրգահյութերը (սախարոզա, անջուր դեքստրոզա, գլյուկոզա, ֆրուկտոզա) կարող են կիրառվել առանձին կամ ցանկացած համադրությամբ՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի արտադրության ժամանակ: Նշված շաքարի եւ (կամ) շաքարների եւ (կամ) դրանց լուծույթների ու մրգահյութերի ավելացումը հյութերին համի շտկման նպատակով թույլատրվում է պատրաստի արտադրանքի զանգվածի 1,5 տոկոսից ոչ ավելի չափով եւ չի կարող իրականացվել հյութի լուծվող չոր նյութերի փոխարինման նպատակով: Ուղղակի մզման հյութերին շաքարի եւ (կամ) շաքարների լուծույթներ եւ (կամ) մրգահյութեր ավելացնելը չի թույլատրվում:

21. Մեղրը կարող է օգտագործվել մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից

ստացված նեկտարների, օշարակների եւ հյութ պարունակող ըմպելիքների արտադրության ժամանակ:

22. Շաքարը եւ (կամ) շաքարները եւ հյութի թթվայնության կարգավորիչները միեւնույն հյութին միաժամանակ ավելացնելն արգելվում է:

23. Կերակրի աղը, ծովի աղը, համեմունքները կամ բուսական լուծամզվածքները կարող են ավելացվել մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքին՝ բացառությամբ մրգերից ստացված հյութերի: Այդ բաղադրիչների ավելացումը մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքին չի կարող իրականացվել հյութի լուծվող չոր նյութերին փոխարինելու նպատակով:

24. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի մակնշումը՝ դրա մեջ ավելացված բաղադրիչների մասով, իրականացվում է սպառողական փաթեթվածքի վրա՝ տեխնիկական կանոնակարգի սույն հոդվածի 36-40-րդ, 45-րդ, 47-րդ, 48-րդ, 51-54-րդ, 56-58-րդ, 62-րդ մասերի պահանջներին համապատասխան:

25. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի արտադրության ժամանակ օգտագործվող բաղադրիչները եւ սննդային հավելումները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 11-23-րդ, 26-29-րդ մասերով սահմանված պահանջներին եւ սույն հոդվածով սահմանված պահանջներին:

26. Վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի արտադրության ժամանակ թույլատրվում է օգտագործել կաթնաթթվի, գինեթթվի, խնձորաթթվի եւ (կամ) դրանց աղերի միայն բնական իզոմերները:

27. Պատրաստի արտադրանքում կերակրի աղի պարունակությունը մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից

ստացված հյուսիսամերձային այն ավելացնելու դեպքում պետք է կազմի՝

1) վաղ տարիքի երեխաների համար՝

ա) 0,4 տոկոսից ոչ ավելի (բացառությամբ տոմատի հյութի՝ 12 ամսականից բարձր երեխաների սննդի դեպքում),

բ) 0,6 տոկոսից ոչ ավելի (տոմատի հյութի համար՝ 12 ամսականից բարձր երեխաների սննդի դեպքում),

գ) նախադպրոցական տարիքի եւ դպրոցական տարիքի երեխաների դեպքում՝ 0,6 տոկոսից ոչ ավելի:

28. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյուսիսամերձային այնպիսի սննդային եւ (կամ) կենսաբանական ակտիվ նյութերով հարստացնելու դեպքում, որոնց բաղադրության մեջ մտնում են ասկորբինաթթու եւ (կամ) երկաթ, ասկորբինաթթվի պարունակությունը չպետք է գերազանցի 750 միլիգրամը՝ մեկ կիլոգրամ պատրաստի արտադրանքի համար, երկաթի պարունակությունը՝ 30 միլիգրամը՝ մեկ կիլոգրամ պատրաստի արտադրանքի համար:

29. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյուսիսամերձային ավելացված շաքարի եւ (կամ) շաքարների պարունակությունը պետք է կազմի պատրաստի մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարի կամ հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքի զանգվածի 10 տոկոսից ոչ ավելին եւ պատրաստի օշարակի զանգվածի 12 տոկոսից ոչ ավելին: Մրգերից ստացված հյութերին շաքար եւ (կամ) շաքարներ ավելացնել չի թույլատրվում:

30. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյուսիսամերձային արտադրության ժամանակ պետք է կիրառվեն միայն այնպիսի տեխնոլոգիական միջոցներ, որոնց անվանումները եւ թույլատրելի մնացորդային քանակները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 3-րդ հավելվածում:

31. Սպառողական փաթեթվածքում տեղադրված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի մակնշումը պետք է համապատասխանի սննդամթերքի մակնշման մասին Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին եւ սույն հոդվածով սահմանված պահանջներին:

32. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի անվանումները պետք է ներառեն այդ արտադրանքի արտադրման համար օգտագործված մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի անվանումներ կամ այդ անվանումներից ածանցված բառեր՝ անկախ դրանց հերթականությունից: Մրգերի եւ բանջարեղենի անվանումները ռուսերենով նշվում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ հավելվածին համապատասխան: Նշված անվանումները կամ դրանցից ածանցված բառերը ենթակա են ներառման մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի անվանումների մեջ հետտեսլալ բառերի փոխարեն՝ «մրգեր», «հատապտուղներ», «բանջարեղեն», կամ «մրգային», «հատապտղային», «բանջարեղենային»՝

1) մրգային հյութ, հատապտղային հյութ, բանջարեղենային հյութ կամ մրգերից ստացված հյութ, հատապտուղներից ստացված հյութ, բանջարեղենից ստացված հյութ,

2) կոնցենտրացված մրգային հյութ, կոնցենտրացված հատապտղային հյութ, կոնցենտրացված բանջարեղենային հյութ կամ մրգերից ստացված կոնցենտրացված հյութ, հատապտուղներից ստացված կոնցենտրացված հյութ, բանջարեղենից ստացված կոնցենտրացված հյութ,

3) դիֆուզային մրգային հյութ, դիֆուզային հատապտղային հյութ, դիֆուզային բանջարեղենային հյութ կամ մրգերից ստացված դիֆուզային հյութ, հատապտուղներից ստացված դիֆուզային հյութ, բանջարեղենից ստացված դիֆուզային հյութ,

4) մրգային նեկտար, հատապտղային նեկտար, բանջարեղենային

նեկտար կամ մրգերից ստացված նեկտար, հատապտուղներից ստացված նեկտար, բանջարեղենից ստացված նեկտար,

5) հյութ պարունակող մրգային ըմպելիք, հյութ պարունակող հատապտղային ըմպելիք, հյութ պարունակող բանջարեղենային ըմպելիք կամ հյութ պարունակող՝ մրգերից ստացված ըմպելիք, հյութ պարունակող՝ հատապտուղներից ստացված ըմպելիք, հյութ պարունակող՝ բանջարեղենից ստացված ըմպելիք,

6) հատապտղային օշարակ կամ հատապտուղներից ստացված օշարակ,

7) մրգային խյուս, հատապտղային խյուս, բանջարեղենային խյուս կամ մրգերից ստացված խյուս, հատապտուղներից ստացված խյուս, բանջարեղենից ստացված խյուս,

9) կոնցենտրացված մրգային խյուս, կոնցենտրացված հատապտղային խյուս, կոնցենտրացված բանջարեղենային խյուս կամ մրգերից ստացված կոնցենտրացված խյուս, հատապտուղներից ստացված կոնցենտրացված խյուս, բանջարեղենից ստացված կոնցենտրացված խյուս:

33. Երկու եւ ավելի տեսակի մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից արտադրված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի անվանումների մեջ պետք է ներառվեն այդ արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող հյութերի եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերի անվանումները, եւ դրանք պետք է նշվեն համապատասխան հյութի եւ (կամ) խյուսի ծավալային մասի նվազման կարգով: Երկու եւ ավելի տեսակի մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից արտադրված հյութամթերքի անվանման մեջ հյութերի եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերի անվանումները կարող են փոխարինվել «խառը մրգային եւ (կամ) հատապտղային եւ (կամ) բանջարեղենային», «մրգերի եւ (կամ) հատապտուղների եւ (կամ) բանջարեղենի խառնուրդից» բառերով, «մուլտիմրգային» կամ «մուլտիհատապտղային» կամ

«մուլտիբանջարեղենային» բառով կամ մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի խմբի անվանմամբ:

34. Ուղղակի մզման հյութի անվանման մեջ կամ այդ անվանմանն անմիջապես մոտ մասում պետք է նշվեն «ուղղակի մզման» բառերը:

35. Վերականգնված հյութի անվանման մեջ կամ այդ անվանմանն անմիջապես մոտ մասում պետք է նշվեն «կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային հյութից պատրաստված», «կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային հյութից եւ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերից պատրաստված» բառերը կամ «վերականգնված» բառը:

36. Այն հյութերի անվանումները, որոնցում ավելացված են շաքար եւ (կամ) շաքարներ եւ (կամ) դրանց լուծույթները եւ (կամ) մրգահյութերը, պետք է լրացվեն «շաքարի ավելացմամբ» կամ «շաքարների ավելացմամբ» բառերով, կամ «շաքարով» կամ «շաքարներով» բառերով:

37. Եթե մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարի կամ հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքի արտադրության ժամանակ օգտագործվել են քաղցրացուցիչներ, ապա այդ նեկտարի կամ հյութ պարունակող այդ ըմպելիքի անվանումները պետք է լրացվեն «քաղցրացուցիչով» կամ «քաղցրացուցիչներով» բառերով: Եթե մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարը կամ հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքը պարունակում է ասպարտամ, ապա սպառողական փաթեթվածքի վրա պետք է զետեղվի հետեւյալ գրառումը՝ «Պարունակում է ֆենիլալանինի աղբյուր»:

38. Կերակրի կամ ծովի աղի ավելացմամբ արտադրված մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա՝ այդ արտադրանքի անվանման կողքին, թույլատրվում է զետեղել հետեւյալ գրառումը՝ «Աղով»:

39. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի

անվանումները, ինչպես նաև սպառողական փաթեթվածքի մականշվածքը դրա այլ հատկանիշների եւ (կամ) արտադրման ու մշակման եղանակների մասին նշում պարունակող բառերով լրացնելը պարտադիր չէ:

40. Այն հյութամթերքի անվանումների կողքին, որի մեջ մեղր է ավելացվել, պետք է զետեղվի հետևյալ գրառումը՝ «Մեղրով»:

41. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա այդ արտադրանքի անվանման մեջ կամ դրան անմիջապես մոտ մասում պետք է նշվեն «մանկական սննդի համար» բառերը կամ այդ արտադրանքի՝ երեխաների սննդի համար նախատեսված լինելն արտահայտող այլ բառեր, ինչպես նաև նշվեն այն երեխաների տարիքային կատեգորիայի մասին տեղեկատվությունը, որոնց համար նախատեսված է այդ արտադրանքը, եւ այդ արտադրանքի սպառողական փաթեթվածքը բացելուց հետո դրա պահպանման պայմանների եւ ժամկետների մասին խորհուրդները:

42. Մեկ տարեկան երեխաների համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա նշվում են երեխայի տարիքը (ամիսներով), որից սկսած խորհուրդ է տրվում այդ արտադրանքը ներառել երեխայի օրաբաժնում, եւ դրա սպառման վերաբերյալ խորհուրդները: Ընդ որում, երեխաների տարիքը չի թույլատրվում նշել չորս ամսականից փոքր:

43. Եթե կոնցենտրացված հյութը կամ կոնցենտրացված օշարակը նախատեսված է սպառողներին իրացվելու համար եւ օգտագործելուց առաջ պետք է վերականգնվեն, ապա այդ արտադրանքի սպառողական փաթեթվածքի վրա պետք է նշվեն դրա վերականգնման կանոնները:

44. Մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարների, օշարակների, հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքների սպառողական փաթեթվածքների վրա պետք է զետեղվեն տեղեկություններ՝ հյութի եւ (կամ)

մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսի նվազագույն ծավալային մասի մասին:

45. «Պտղամսով» գրառումը հյութերի եւ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարների սպառողական փաթեթվածքների վրա զետեղվում է այն դեպքում, եթե համապատասխան պտղամսի ծավալային մասը պատրաստի արտադրանքում գերազանցում է 8 տոկոսը կամ եթե այդ արտադրանքը պարունակում է ցիտրուսային մրգերի բջիջներ:

46. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի սպառողական փաթեթվածքների վրա «Պարզեցված» գրառումը զետեղվում է միայն այն դեպքում, եթե նստվածքի զանգվածային մասը չի գերազանցում 0,3 տոկոսը:

47. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի արտադրության ժամանակ ասկորբինաթթվի օգտագործման մասին տեղեկատվությունը այդ արտադրանքի բաղադրության մասին տեղեկատվության մեջ չի նշվում, եթե ասկորբինաթթվի մնացորդային քանակը պատրաստի արտադրանքում չի գերազանցում դրա բնական մակարդակը: Ասկորբինաթթվի օգտագործումը՝ որպես հակաօքսիդիչ, հիմք չէ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա «C վիտամինով» գրառումը զետեղելու համար:

48. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հարստացված հյութամթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա՝ այդ արտադրանքի անվանման մեջ կամ անմիջապես դրան մոտ մասում, պետք է նշվի «հարստացված» բառը: Լրացուցիչ թույլատրվում է նշել այդ արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող սննդային եւ (կամ) կենսաբանական ակտիվ նյութերի անվանումները, ինչպես նաեւ այդ նյութերը պարունակող սննդամթերքի անվանումները կամ այդ նյութերի խմբի անվանումը:

49. Մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի անվանումները եւ այդ անվանումներից ածանցված բառերն այդ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա կարող են նշվել ինչպես

առանձին, այնպես էլ համապատասխան բառակապակցություններով, եթե միայն այդ անվանումների եւ բառակապակցությունների կիրառությունը սպառողներին չի մոլորեցնում:

50. Այն մրգերի եւ (կամ) բանջարեղենի գրաֆիկական պատկերները, որոնցից ստացված հյութերը եւ (կամ) խյուսը չեն օգտագործվել մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված կոնկրետ հյութամթերքի արտադրության ժամանակ, չպետք է զետեղվեն դրա սպառողական փաթեթվածքի վրա:

51. Եթե մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի մեջ ավելացված ածխածնի դիօքսիդի զանգվածային մասը կազմում է 0,2 տոկոսից ոչ պակաս, ապա այդ արտադրանքի սպառողական փաթեթվածքի վրա պետք է նշվի «գազավորված» բառը:

52. Համեմունքների եւ (կամ) դրանց լուծամզվածքների ավելացմամբ արտադրված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա պետք է նշվի «Համեմունքներով» գրառումը, եւ (կամ) պետք է նշվեն համապատասխան համեմունքների անվանումները:

53. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի բաղադրությունը սպառողական փաթեթվածքի վրա պետք է նշվի հետեւյալ հաջորդականությամբ՝

1) հյութի եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսի անվանումները, այդ արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող բաղադրիչների եւ սննդային հավելումների անվանումները (եթե դրանք օգտագործվել են)՝ հյութի նկատմամբ,

2) հյութի եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսի անվանումները, այդ արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող բաղադրիչների եւ սննդային հավելումների անվանումները, եւ վերջում նշվում է ջուրը՝ մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարի, օշարակի, հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքի նկատմամբ:

54. Այն հյութերի բաղադրությունը, որոնց արտադրության ժամանակ բաղադրիչներ կամ սննդային հավելումներ չեն օգտագործվել, սպառողական փաթեթվածքի վրա կարելի է չնշել:

55. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի արտադրության ժամանակ կոնցենտրացված հյութեր եւ (կամ) կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսեր օգտագործելու դեպքում այդ արտադրանքի բաղադրության մեջ ծավալային մասի նվազման կարգով նշվում են համապատասխան հյութերի եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերի անվանումները, եւ տվյալ բաղադրության նշմանն անմիջապես մոտ մասում զետեղվում է «Պատրաստված է կոնցենտրացված հյութերից», «Պատրաստված է կոնցենտրացված խյուսերից» կամ «Պատրաստված է կոնցենտրացված հյութերից եւ խյուսերից» գրառումը:

56. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված խառը հյութամթերքի բաղադրության մեջ նվազման կարգով պետք է նշվեն այդ արտադրանքի արտադրության համար օգտագործված բոլոր հյութերը եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերը:

57. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված՝ հարստացված հյութամթերքի բաղադրության մեջ նշվում են այդ բաղադրության մեջ մտնող բոլոր սննդային եւ (կամ) կենսաբանական ակտիվ նյութերը:

58. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի համը եւ բույրը վերականգնելու համար օգտագործված կոնցենտրացված բնական բուրաստեղծ մրգային կամ բանջարեղենային նյութերը եւ վերականգնված հյութերի պատրաստման ժամանակ կոնցենտրացված հյութերի եւ խյուսի վերականգման համար օգտագործվող խմելու ջուրը պատրաստի արտադրանքի բաղադրության մեջ չեն նշվում:

59. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի սպառողական փաթեթվածքի վրա խորհուրդներ են նշվում այդ արտադրանքի

սպառողական փաթեթվածքը բացելուց հետո դրա պահպանման պայմանների վերաբերյալ:

60. Սպառողների համար չնախատեսված տրանսպորտային փաթեթվածքում տեղադրված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի մակնշումը պետք է համապատասխանի սննդամթերքի մակնշման մասին Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին եւ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 3-րդ հոդվածով սահմանված պահանջներին:

61. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի խմբաքանակի համարի կամ արտադրման ամսաթվի մասին տեղեկատվությունը, արտադրողի եւ (կամ) օտարերկրյա արտադրողի գործառույթներ իրականացնող անձի անվանումը եւ գտնվելու վայրը (հասցեն, այդ թվում՝ այդ արտադրանքի ծագման երկիրը եւ (կամ) վայրը) այդ արտադրանքի տրանսպորտային փաթեթվածքի վրա կարող են փոխարինվել նույնականացման ծածկագրով: Տվյալ ծածկագիրը պետք է հստակ նշվի ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում:

62. Եթե կոնցենտրացված հյութերում եւ կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերում առկա են կալիումի կազեինատի եւ (կամ) նատրիումի կազեինատի մնացորդային քանակներ, ապա այդ արտադրանքի տրանսպորտային փաթեթվածքում եւ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում պետք է նշվեն «պարունակում է կալիումի կազեինատ» եւ (կամ) «պարունակում է նատրիումի կազեինատ» բառերը:

Հոդված 6. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված
հյութամթերքի արտադրության եւ շրջանառության գործընթացներին
ներկայացվող պահանջները

1. Արտադրողները, վաճառողները եւ արտադրողի կողմից լիազորված անձինք պարտավոր են իրականացնել մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի արտադրության եւ շրջանառության գործընթացներն այնպես, որ արտադրանքը համապատասխանի Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգով եւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով դրա առնչությամբ սահմանված պահանջներին:

2. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի տեղափոխումը՝ լցված վիճակում, պետք է իրականացվի սննդամթերքի փոխադրման համար նախատեսված տանկերներում, ցիստեռններում, ճկուն բաքերում:

3. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի փոխադրման համար օգտագործվող տրանսպորտային միջոցները եւ (կամ) բեռնարկղերը կամ տարողությունները պետք է պատշաճորեն սարքավորված լինեն՝ այդ արտադրանքի անհրաժեշտ ջերմաստիճանը պահպանելու համար:

4. Բեռնառաքողներն իրենք են ընտրում տրանսպորտային միջոցի եւ տրանսպորտային միջոցը համալրելու համար օգտագործվող համապատասխան սարքավորումների տեսակը, մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի փոխադրման ժամանակ այդ սարքավորման աշխատանքի ռեժիմը՝ կախված օդերեւութաբանական պայմաններից՝ նպատակ ունենալով ապահովելու այդ արտադրանքի համապատասխանությունը Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաեւ ապահովել այդ արտադրանքի փոխադրման պայմանների համապատասխանությունը՝ դրա արտադրողի կողմից սահմանված պահանջներին:

Հոդված 7. Անվտանգության պահանջներին
համապատասխանության ապահովումը

1. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգին ապահովվում է դրա անվտանգության պահանջների ուղղակի կատարմամբ կամ այն ստանդարտների պահանջների կատարմամբ, որոնց կիրառման արդյունքում կամավոր հիմունքով ապահովվում է Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանումը:

2. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի՝ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանությունը գնահատելիս (հավաստելիս) հետազոտություններ (փորձարկումներ) եւ չափումներ անցկացնելու նպատակով կիրառվում են Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների կիրառման եւ կատարման ու արտադրանքի համապատասխանության գնահատում (հավաստում) իրականացնելու համար անհրաժեշտ հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների կանոններ ու մեթոդներ, այդ թվում՝ նմուշառման կանոններ պարունակող ստանդարտները՝ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների կիրառման եւ կատարման ու արտադրանքի համապատասխանության գնահատման (հավաստման) իրականացման համար անհրաժեշտ հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների կանոններ ու մեթոդներ, այդ թվում՝ նմուշառման կանոններ պարունակող ստանդարտների ցանկին համապատասխան:

Հոդված 8. Մրգերից եւ կամ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի
համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը)

1. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի՝ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը) իրականացվում է

«Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգին համապատասխան՝ ստորեւ ներկայացված ձեւերով՝

1) Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին այդ արտադրանքի համապատասխանության հաստատում,

2) այդ արտադրանքի առանձին տեսակների պետական գրանցում,

3) այդ արտադրանքին եւ դրան ներկայացվող պահանջների հետ կապված՝ արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացներին ներկայացվող՝ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական հսկողություն (վերահսկողություն):

2. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ժամանակ՝ բացառությամբ պետական հսկողության (վերահսկողության), որպես հայտատու կարող է լինել Կողմի օրենսդրությանը համապատասխան՝ դրա տարածքում որպես անհատ ձեռնարկատեր հանդես եկող կամ արտադրող կամ վաճառող հանդիսացող իրավաբանական անձը կամ ֆիզիկական անձը, կամ օտարերկրյա արտադրողի գործառույթներ կատարող անձը՝ նրա հետ ունեցած պայմանագրի հիման վրա՝ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ (կամ) Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին մատակարարվող արտադրանքի համապատասխանության ապահովման մասով, որի գործողությունները տարածվում են դրա վրա, եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին մատակարարվող արտադրանքի անհամապատասխանության համար պատասխանատվություն կրելու մասով (օտարերկրյա արտադրողի գործառույթներ կատարող անձը):

3. Հայտատուն պարտավոր է ապահովել մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի համապատասխանությունը Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին:

4. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքը, որը ենթակա չէ պետական գրանցման եւ շրջանառության մեջ է դրվում Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածքում, ենթակա է Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին համապատասխանության պարտադիր հաստատման՝ համապատասխանությունը հայտարարագրելու ձեւով:

5. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի համապատասխանության հայտարարագրումն իրականացվում է Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին այդ արտադրանքի համապատասխանության մասին հայտարարագիրը հայտատուի կողմից ընդունելու միջոցով՝ սեփական ապացույցների եւ (կամ) այն ապացույցների հիման վրա, որոնք ստացվել են Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) Միասնական ռեեստրում ընդգրկված սերտիֆիկացման մարմնի եւ (կամ) հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայի (կենտրոնի) (այսուհետ՝ երրորդ կողմ) մասնակցությամբ:

6. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի համապատասխանության հայտարարագրման դեպքում հայտատուն կարող է օգտագործել «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգում շարադրված՝ համապատասխանության հայտարարագրման 1Հ, 2Հ, 3Հ, 4Հ տիպային սխեմաները:

7. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի խմբաքանակի համապատասխանության հայտարարագրման դեպքում համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը պետք է համապատասխանի այդ արտադրանքի պիտանիության ժամկետին:

8. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված՝ սերիաներով թողարկվող հյութամթերքի համապատասխանության հայտարարագրման դեպքում

համապատասխանության մասին հայտարարագրի գործողության ժամկետը կազմում է հինգ տարուց ոչ ավելի:

9. Պետական գրանցման ենթակա են մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի առանձին տեսակները, մասնավորապես՝

- 1) մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված նորահայտ հյութամթերքը,
- 2) մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հատուկ հյութամթերքը:

10. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված նորահայտ հյութամթերքի շարքին են դասվում «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով որոշվող արտադրանքը եւ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ հավելվածում չնշված մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից արտադրված հյութամթերքը:

11. Սույն հոդվածի 9-րդ մասում նշված մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի առանձին տեսակների պետական գրանցումն իրականացվում է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված կարգով:

12. Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքին եւ դրան ներկայացվող պահանջների հետ կապված՝ արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացներին ներկայացվող՝ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը) իրականացվում է Մաքսային միության անդամ պետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով:

Հավելված 1

«Մրգերից եւ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի տեխնիկական կանոնակարգ»

Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 023/2011)

Աղյուսակ 1

Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված պահածոյացված հյութամթերքի անվտանգության միկրոկենսաբանական ցուցանիշները (արտադրական մանրէազերծության պահանջները)

Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերք	Միկրոբանիզոզները՝ թերմոստատիկ պահպանումից հետո			
	սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աէրոբ եւ ֆակուլտատիվ անաէրոբ միկրոբանիզոզներ	մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ	սպոր չառաջացնող միկրոբանիզոզներ, բորբոսասնկեր, խմորասնկեր	կաթնաթթվային միկրոբանիզոզներ
1	2	3	4	5
Հետեւյալ մրգերից բաղկացած հյութամթերք				
pH 4,2 եւ բարձր, ինչպես նաեւ pH 3,8 եւ բարձր՝ ծիրանից, դեղձից, տանձից ստացված հյութամթերքի համար ^{*1, *2}	B. cereus եւ B. polymyxa չեն թույլատրվում 1գ-ում (սմ ³), B. Subtilis՝ 11 ԳԱՄ/գ-ից ոչ ավելի (սմ ³), մնացածները չեն նորմավորվում	Cl. botulinum եւ Cl. perfringens չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³), մնացածները՝ 1 ԳԱՄ/գ-ից ոչ ավելի (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)
pH 4,2-ից ցածր, ինչպես նաեւ pH 3,8-ից ցածր՝ ծիրանից, դեղձից, տանձից ստացված հյութամթերքի համար	Չեն նորմավորվում	Չեն նորմավորվում	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)
Հետեւյալ բանջարեղենից ստացված հյութամթերք.				

12%-ից պակաս չոր նյութերի պարունակությամբ տոմատի խյուս, տոմատի մածուկ ^{*1,*2}	B. cereus եւ B. polymyxa չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³), B. Subtilis՝ 11 ԳԱՄ/գ-ից ոչ ավելի (սմ ³), մնացածները չեն նորմավորվում	Cl. botulinum եւ Cl. perfringens չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³), մնացածները՝ 1 ԳԱՄ/գ-ից ոչ ավելի (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)
այլ՝ pH 4,2 եւ բարձր	B. cereus եւ B. polymyxa չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³), B. Subtilis՝ 11 ԳԱՄ/գ-ից ոչ ավելի (սմ ³), մնացածները չեն նորմավորվում	Cl. botulinum եւ Cl. perfringens չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³), մնացածները՝ 1 ԳԱՄ/գ-ից ոչ ավելի (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)
pH 3,7-4,2 ^{*1, *2}	Չեն նորմավորվում	Cl. botulinum եւ Cl. perfringens չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³), մնացածները՝ 1 ԳԱՄ/գ-ից ոչ ավելի (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)
pH 3,7-ից ցածր	Չեն նորմավորվում	Չեն նորմավորվում	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)

^{*1} Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված այն հյութամթերքում, որի պահպանումն իրականացվում է 20 °C-ից բարձր ջերմաստիճանում, սպոր առաջացնող թերմոֆիլ աէրոբ եւ ֆակուլտատիվ անաէրոբ միկրոօրգանիզմների պարունակություն 1 գ-ում (սմ³) չի թույլատրվում:

^{*2} Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքում մեզոֆիլ կլոստրիդիաների պարունակություն 10գ-ում (սմ³) եւ սպոր առաջացնող թերմոֆիլ աէրոբ եւ ֆակուլտատիվ անաէրոբ միկրոօրգանիզմների պարունակություն 1 գ-ում (սմ³) չի թույլատրվում:

Աղյուսակ 2

Թարմ մզված հյութերի անվտանգության
միկրոկենսաբանական ցուցանիշները

Հելմինթների ձվեր	Աղիքային ախտածին պարզագույն օրգանիզմների ցիստեր	ՄԱՖԱՄՔ, ԳԱՄ/գ (սմ ³), ոչ ավելի	Թարմ մզված հյութերի քանակությունը (գ (սմ ³), որոնցում չեն թույլատրվում		
			ԱՑԽՄ (կոլիֆորմներ)	E. coli	S. aureus
Չեն թույլատրվում	Չեն թույլատրվում	1 x 10 ³	1,0	1,0	1,0

Աղյուսակ 3

Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված, պահածոյացված եւ
pH 3,8 եւ ցածր ածխաթթվի օգտագործմամբ գազավորված հյութամթերքի,
ինչպես նաեւ կոնցենտրացված հյութերի, կոնցենտրացված օշարակների եւ
կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերի անվտանգության
միկրոկենսաբանական ցուցանիշները

Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերք	ՄԱՖԱՄՔ, ԳԱՄ/գ (սմ ³), ոչ ավելի	Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի քանակությունը գ (սմ ³), որում չեն թույլատրվում	Խմորասնկեր ԳԱՄ/գ (սմ ³), ոչ ավելի	Բորբոսներ ԳԱՄ/գ (սմ ³), ոչ ավելի	Այլ միկրոօրգանիզմներ
		ԱՑԽՄ (կոլիֆորմներ)			
1	2	3	4	5	6
Մրգերից ստացված հյութեր, բանջարեղենից ստացված հյութեր, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներ, օշարակներ եւ հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներ,	50	1000	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	50	Կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմներ չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)

պահածոյացված եւ pH 3,8 եւ ցածր ածխաթթվի օգտագործմամբ գազավորված					
Մրգերից ստացված կոնցենտրացված հյութեր, կոնցենտրացված օշարակներ, կոնցենտրացված մրգային խյուսեր, պահածոյացված	Չեն նորմավոր վում	Չեն նորմավորվում	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմն եր չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)* ¹
Բանջարեղենից ստացված կոնցենտրացված հյութեր, կոնցենտրացված բանջարեղենային խյուսեր (բացառությամբ տոմատի հյութի եւ խյուսի), պահածոյացված	Չեն նորմավոր վում	Չեն նորմավորվում	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³), սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմն եր չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)* ¹
Մրգերից ստացված կոնցենտրացված հյութեր, բանջարեղենից ստացված կոնցենտրացված հյութեր, կոնցենտրացված օշարակներ եւ կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսեր, այդ թվում՝ արագ սառեցրած	5x10 ³	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	2x10 ³	5x10 ³	Չեն նորմավորվում
Կոնցենտրացված տոմատի հյութ, տոմատի խյուս (12%-ից ավելի լուծվող չոր նյութերի պարունակությամբ), տոմատի մածուկ	Չեն նորմավոր վում	Չեն նորմավորվում	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)	Չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)* ²	Մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³), կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմն եր չեն թույլատրվում

					1 գ-ում (սմ ³), սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմներ չեն թույլատրվում 1 գ-ում (սմ ³)*1
--	--	--	--	--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------

*1՝ Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի դեպքում, որի վաճառքն իրականացվում է մանրածախ առետրով:

*2՝ Բորբոսների թույլատրելի թիվը՝ ըստ Հովարդի՝ տեսադաշտում 40%-ից ոչ ավելի:

Աղյուսակ 4

Մրգերից ստացված պաստերացված հյութամթերքի անվտանգության միկրոկենսաբանական ցուցանիշները

Բորբոսասնկեր, ԳԱՄ/գ (սմ ³), ոչ ավելի	ՄԱՖԱՄՔ, ԳԱՄ/գ (սմ ³), ոչ ավելի	Պաստերացված հյութամթերքի քանակությունը գ (սմ ³), որում չեն թույլատրվում		
		Enterobacteriaceae ընտանիքի մանրէներ	B. cereus	Խմորասնկեր
5	1x10 ²	1,0	0,1	0,1

Հավելված 2

«Մրգերից եւ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի
տեխնիկական կանոնակարգ»

Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի

(ՄՄ ՏԿ 023/2011)

Հյութամթերքի արտադրության համար օգտագործվող մրգեր եւ բանջարեղեն:

Վերականգնված հյութերում, ուղղակի մզման հյութերում եւ մրգային խյուսում կամ

բանջարեղենային խյուսում լուծվող չոր նյութերի պարունակությանը ներկայացվող պահանջները:

Մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներում մրգերից ստացված հյութի կամ բանջարեղենից ստացված հյութի,

կամ մրգային խյուսի, կամ բանջարեղենային խյուսի ծավալային մասը

Մրգերի եւ բանջարեղենի անվանումները՝ հայերենով	Մրգերի եւ բանջարեղենի անվանումները՝ անգլերենով	Մրգերի եւ բանջարեղենի անվանումները՝ լատիներենով	Վերականգնված հյութերում եւ մրգային խյուսում կամ բանջարեղենային խյուսում լուծվող չոր նյութերի նվազագույն պարունակությունը* ¹ , * ² (%-ը՝ 20°C-ի դեպքում)	Ուղղակի մզման հյութերում եւ մրգային խյուսում կամ բանջարեղենային խյուսում լուծվող չոր նյութերի նվազագույն պարունակությունը* ³ , * ⁴ , * ⁵ (%-ը՝ 20°C-ի դեպքում)	Մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներում հյութի, կամ մրգային խյուսի, կամ բանջարեղենային խյուսի նվազագույն ծավալային մասը (%)
1	2	3	4	5	6
Ծիրան	Apricot	Prunus armeniaca L.	11,2	10,2	40,0
Սերկեիլ	Quince	Cydonia oblonga Mill.	11,2	-	25,0
Ակայ	Acai	Eyterpe Oleracea	-	3,4	-
Ալուջա	Cherry Plum	Prunus ceracifera	12,0		25,0
Արքայախնձոր	Pineapple	Ananas comosus (L.) Merrill Ananas sativis L. Schult. f.	12,8 * ⁶ , * ⁸	11,2 * ⁶ , * ⁸	40,0
Աննոնա՝ փշոտ	Soursop	Annona muricata L.	14,5	-	25,0
Աննոնա՝ թեփուկավոր	Sugar Apple	Annona squamosa L.	14,5	-	25,0
Նարինջ	Orange	Citrus sinensis (L.)	11,2 * ⁶	10,0 * ⁶	50,0
Նարինջ՝ կարմիր	Red (blood) Orange	Citrus sinensis (L.)	-	-	50,0
Ձմերուկ	Water Melon	Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. Lanatus	8,0		40,0

Ացերոլա («Արեւմտահնդկ ական բալ», «Բարբադոսյան բալ»)	Acerola (West Indian Cherry)	Malpighia spp. (Moc. & Sesse)	6,5		25,0
Ադամաթուզ	Banana	Musa species, including M. acuminata and M. paradisiaca but excluding other plantains		20,0	25,0
Ծորի	Barberry	Berberis vilgaris	-	-	25,0
Հատապտուղ՝ բոյզենի (յանգբերրիի եւ արքայամորու հիբրիդը)	Boysen-berry	Rubus ursinus Cham. & Schltl.	10,0	-	25,0
Հապալաս	Lingon-berry	Vaccinium vitis-idaea L.	9,6		25,0
Շամբուկ	Elderberry	Sambucus nigra L. Sambucus canadensis	10,5		50,0
Էսաղող	Grape	Vitis Vinifera L. or hybrids thereof Vitis Labrusca or hybrids thereof	15,9	13,5	50,0

Բալ	Sour cherry	Prunus cerasus L.	13,5	12,4	25,0
Բալ	Stonesbaer	Prunus cerasus L. Cv. Stevnsbaer	17,0		25,0
Բալ՝ սուրինամի	Suriname cherry	Eugenia uniflora Rich.	6,0	-	25,0
Ազոնավախաղող	Crowberry	Empetrum nigrum L.	6,0	-	25,0
Գենիպապ	Genipap	Genipa americana	17,0	-	25,0
Կապույտ հապալաս	Blueberry	Vaccinium uliginosum	10,0	-	40,0
Նուռ	Pomegranate	Punica granatum L.	12,0	-	25,0
Թուրինջ	Grapefruit	Citrus paradisi Macfad	10,0 * ⁶	9,5 * ⁶	50,0
Թուրինջ «Սուիթի» (հիբրիդ), Պոմելո	Sweetie grapefruit	Citrus paradisi, Citrus grandis	10,0		50,0
Տանձ	Pear	Pyrus communis L.	12,0	11,0	40,0
Գուավա	Guava	Psidium guajava L.	8,5	8,5	25,0
Գուավա՝ հատապտղային	Guavaberry, Birchberry	Eugenia syringe	-	-	25,0
Սելս	Melon	Cucumis melo L.	8,0		35,0
Սելս՝ կասաբա	Casaba Melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	7,5		25,0
Սելս՝ մեղրի	Honeydew Melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq	10,0	-	25,0

Մոշ	Blackberry	Rubus fruitcosus L.	9,0	-	30,0
Մոշ՝ ամերիկյան	Dewberry	Rubus hispidus (Հյուսիսային Ամերիկայում), R. caesius (Եվրոպայում)	10,0	-	25,0
Սալոր՝ կարիբյան (կայա)	Caja	Spondia lutea L.	10,0	-	25,0
Ելակ (վայրի)	Wild strawberry	Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina)	6,0	-	40,0
Թուզ	Fig	Ficus carica L.	18,0	-	25,0
Դդմիկ	Marrow (Squash)	Cucurbita pepo	-	-	-
Կայնիտո (աստղային խնձոր)	Star Apple	Chrysophyllum cainito	-	-	25,0
Կակաո (պտղամիս)	Cocoa pulp	Theobroma cacao L.	14,0	-	50,0
Կակտուս՝ մրգային	Cactus fruit (Prickly pear)	Opuntia ficus-indica		12,0	
Բռինչ՝ սովորական	High cranberry	Viburnum opulus	-	-	25,0
Կաղամբ՝ սպիտակ	Round-headed cabbage	Brassica oleraceae L.	-	4,5	-
Կարամբոլա (աստղային միրգ)	Starfruit	Averrhoa carambola L.	7,5	-	25,0

Կարտոֆիլ	Potato	Solanum tuberosum L.	-	-	-
Կիվի	Kiwi	Actinidia deli- ciosa (A.Chev.) C. F. Liang & A. R. Ferguson			25,0
Հոն	Cornel (Cornelian cherries)	Cornus mas.			25,0
Ելակ (մշակովի մորի)	Strawberry	Fragaria ananassa Duchense (Fragaria chiloensis Duchense Fragaria virginiana Duchense)	7,5	6,3	40,0
Լոռամրգի	Cranberry	Vaccinium macrocarpon Aiton	7,5		30,0
Լոռամրգի (վայրի)	Cranberry (Marshwort)	Vaccinium oxycoccus L.	7,0	-	25,0
Հնդկընկյուզ (կոկոս) ^{*7} (կոկոսի ջուր)	Coconut water	Cocos nucifera L.	5,0		25,0
Հաղարջ	Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	7,5	-	30,0
Հաղարջ՝ սպիտակ	White Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	-	-	30,0
Հաղարջ՝ կարմիր	Red Gooseberry	Ribes uva-crispa	-	-	30,0
Եգիպտացորեն՝ շաքարային	Sweet corn Maize	Zea mays Linnaeus var. saccharata (Sturtevant) L.H. Bailey			30,0

Կումքուատ	Kumquat	Fortunella Swingle spp.	-	-	25,0
Կուպուաչու	Cupua [^]	Theobroma grandiflorum L.	9,0	-	35,0
Լայմ	Lime	Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	8,0 * ⁶		25,0
Կիտրոն	Lemon	Citrus limon (L.) Burm. f. Citrus limonum Rissa	8,0 * ⁶	7,0 * ⁶	25,0
Կիտրոնաթուփ	Schizandra (Magnolia-vine)	Schisandra chinensis (Turcz.) Baill.			25,0
Լիչի	Litchi, Lychee	Litchi chinensis Sonn.	11,2	-	20,0
Հատապտուղ՝ լոգանյան (արքայամորու եւ մոշի բնական հիբրիդը)	Loganberry	Rubus loganobaccus L. H. Bailey	10.5	-	25,0
Լուլո	Lulo	Solanum quitoense Lam.	-	-	25,0
Ազնվամորի՝ կարմիր	Red Raspberry	Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx.	7,0	6,3	40,0
Ազնվամորի՝ սև	Black Raspberry	Rubus occidentalis L.	11,1	6,3	25,0
Ծիրան՝ արեադարձային (մամմի)	Mammee apple	Mammea americana	-	-	25,0

Մանգո	Mango	Mangifera indica L.	13,5	14,0	25,0
Մանդարին (թենջերին)	Mandarine (Tangerine)	Citrus reticulata Blanca	11,8 * ⁶	10,5 * ⁶	50,0
Մարակոյա	Passion Fruit	Passiflora edulis Sims. f. edulis, Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.	12,0 * ⁶	12,0 * ⁶	25,0
Մարակոյա (սիրածաղիկ)	Common granadilla	Passiflora quadrangularis	-	12,4	25,0
Մարակոյա դեղին (դեղին սիրածաղիկ)	Yellow Passion Fruit	Passiflora edulis			25,0
Սապոտա՝ մեծ	Sapote	Pouteria sapota			25,0
Գազար	Carrot(s)	Daucus maxinus x Daucus carota	8,0		25,0
Ճախնամորի	Cloudberry	Rubus chamae- morus L.	9,0	-	30,0
Ծիրան՝ բրազիլական	Loquat	Eriobotrya japonesa			25,0
Նեկտարին	Nectarine	Prunus persica (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid.	10,5		40,0
Չիչխան	Sea Buckthorn	Hippophae elaeguacae	-	-	25,0

Դժնիկ	Buckthorn- berry (sallow-thornberry)	Hippophae rhamnoides L.	6,0		25,0
Վարունգ	Cucumber (gherkin)	Cucumis sativus L.	-	3,0	-
Պապայա	Papaya	Carica papaya L.	-	-	25,0
Պապրիկա՝ բանջարեղենայի ն	Vegetable paprika	Capsicum annuum	-	6,6	-
Դեղձ	Peach	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	10,5	9,0	40,0
Մաղադանոս՝ արմատային	Parsley root	Petroselinum Crispum Nut	-	10,0	-
Մաղադանոս՝ տերեային	Parsley leaves	Petroselinum Crispum Nut	-	7,6	-
Արոսի պտուղ	Rowan-berry	Sorbus aucuparia L.	11,0	-	30,0
Արոսի սեւապտուղ (Արոնիա)	Aronia (Choke-berry)	Pyrus arbustifolia (L.) Pers.	13,5		25,0
Սալաթ-կաթնուկ	Cos Lettuce	Lactuca sativa L.		2,5	
Սալաթ՝ տերեավոր	Lettuce	Lactuca sativa L.	-	2,0	-
Ճակնդեղ՝ սովորական	Red beet	Beta vulgaris	9,0	-	25,0
Նեխուր՝ արմատային	Celery root	Apium graveolens L. Rapaceum		6,0	
Նեխուր՝ տերեավոր	Celery leaves	Apium graveolens		2,1	

Սալոր	Plum	Prunus domestica L. subsp.domestica	12,0		30,0
Հաղարջ՝ սպիտակ	White Currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
Հաղարջ՝ կարմիր	Red Currant	Ribes rubrum L.	10,0	-	25,0
Հաղարջ՝ սև	Black Currant	Ribes nigrum L. cem.	11,0	10,5	25,0
Տամարինդ	Tamarind	Tamarindus indica	13,0		Ընդհանուր թթվայնությունն ապահովելու համար անհրաժեշտ քանակությունը՝ 0,5%-ից ոչ պակաս
Մամուխ	Sloe	Prunus spinosa L.	6,0	-	25,0
Թխենալի	Cherry plum	Prunus Cerasifera	-	-	25,0
Արջախաղող	Bearberry	Arctostaphylos uva ursi L.	-	-	25,0
Տոմատ (լոլիկ)	Tomato	Lycopersicum esculentum L.	5,0	4,2	50,0
Թուփ	Mulberry	Rubus chamaemorus L. hybrid Morus	-	-	40,0
Դդում	Pumpkin gourd	Spec. Cucurbitaceae	5,0	-	25,0
Սամիթ	Dill	Anethum graveolens L.	-	6,3	-
Ումբու	Umbu	Spondias tuberosa Arruda ex Kost.	9,0		25,0

Արմավ	Date	Phoenix dactylifera L.	18,5	-	25,0
Խուրմա	Persimmon	Diospyros khaki Thunb.	-	-	40,0
Բեկտենու հատապտուղ	Bird Cherry	Padus	-	-	25,0
Կեռաս	Sweet Cherry	Prunus avium L.	20,0	-	25,0
Հապալաս	Bilberry, Blueberry	Vaccinium myrtillus L., Vaccinium corymbosum L., Vaccinium angustifolium	7,1		25,0
Սալոր՝ սեւ	Prune	Prunus domestica L., subsp. domestica	18,5		25,0
Թուփ	Mulberry	Morus spp.	-	-	30,0
Մասուր	Rosehip	Rose spp. L.	9,0	-	40,0
Մասուր	Cynorr-hodon	Rosa canina L.	-	-	40,0
Խնձոր	Apple	Malus domestica Borkh	11,2 * ⁶	10,0 * ⁶	50,0
Խնձոր՝ կեշու	Cashew-apple	Anacardium occidentale L.	11,5	-	25,0
Խնձոր՝ կրեբի	Crab Apple	Malus prunifolia (Willd.) Borkh. Malus sylvestris Mill.	15,4	-	25,0
Խնձոր՝ կորիզավոր	Pome apple	Syzygium jambosa			25,0

Յանգբերրի (ազնվամորու եւ մոշի հիբրիդ)	Young-berry	Rubus vitifolius x Rubus idaeus Rubus baileyanus	10,0		25,0
Բարձր թթվայնությամբ այլ մրգեր					Ընդհանուր թթվայնության ապահովման համար անհրաժեշտ քանակությունը՝ 0,5%-ից ոչ պակաս
Պտղամսի բարձր պարունակությա մբ կամ ինտենսիվ բույրով այլ մրգեր					25,0
Յածր թթվայնությամբ, պտղամսի ցածր պարունակությա մբ կամ թույլ կամ միջին բույրով այլ մրգեր					50,0

*1՝ Մրգերից ստացված հյութում կամ բանջարեղենից ստացված հյութում, կամ կոնցենտրացված հյութից վերականգնված խյուսում եւ (կամ) մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսում լուծվող չոր նյութերի պարունակությունը պետք է լինի սույն հավելվածում նշված մակարդակից ոչ պակաս՝ առանց հաշվի առնելու դրանցում ցանկացած այլ ավելացված բաղադրիչների չոր նյութերի պարունակությունը:

*2¹ Եթե սույն հավելվածում բացակայում են վերականգնված հյութում, կամ մրգային կամ բանջարեղենային խյուսում լուծվող չոր նյութերի նվազագույն պարունակության նորմերը, ապա նվազագույն արժեքը որոշվում է ուղղակի մզման հյութում, կամ մրգային խյուսում, կամ բանջարեղենային խյուսում այն չոր նյութերի պարունակության հիման վրա, որոնք օգտագործվում են համապատասխան կոնցենտրացված հյութի կամ կոնցենտրացված մրգային խյուսի եւ բանջարեղենային խյուսի արտադրության ժամանակ:

*3¹ Ուղղակի մզման հյութերում կամ մրգային խյուսում, կամ բանջարեղենային խյուսում լուծվող չոր նյութերի պարունակությունը պետք է համապատասխանի սույն հավելվածով սահմանված նորմերին:

*4¹ Ուղղակի մզման հյութերի, կամ մրգային խյուսի, կամ բանջարեղենային խյուսի դեպքում, որոնց համար սույն հավելվածում բացակայում են լուծվող չոր նյութերի նվազագույն պարունակության նորմերը, լուծվող չոր նյութերի նվազագույն պարունակությունը պետք է համապատասխանի այդ նյութերի պարունակությանը մրգերից ստացված հյութում, կամ բանջարեղենից ստացված հյութում, կամ մրգային խյուսում, կամ բանջարեղենային խյուսում, որոնք արտադրվում են որպես ելանյութ օգտագործվող մրգերի կամ բանջարեղենի վերամշակման ժամանակ:

*5¹ Արգելվում է ուղղակի մզման հյութի կամ մրգային խյուսի, կամ բանջարեղենային խյուսի նոսրացումը ջրով՝ դրանցում լուծվող չոր նյութերի պարունակությունը նվազեցնելու նպատակով:

*6¹ Հաշվի առնելով թթվայնության հետ կապված ճշգրտումները:

*7¹ Համապատասխանում է «կոկոսի ջրին», որը հանվում է հնդկընկույզի պտղից՝ առանց դրա պտղամիսը մզելու:

*8՝ Արքայախնձորի վերականգնված հյութում լուծվող չոր նյութերի նվազագույն պարունակության նորմերը սահմանելիս հաշվի է առնվում այն, որ տարբեր տեղանքներում, որտեղ աճեցվում եւ վերամշակվում են արքայախնձորներ, լուծվող չոր նյութերի պարունակությունը կարող է լինել սույն հավելվածով սահմանված մակարդակից ավելի ցածր: Այդ դեպքում Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածքում արքայախնձորի հյութի շրջանառությունը թույլատրվում է այն պայմանով, որ լուծվող չոր նյութերի պարունակությունը հյութում կկազմի 10%-ից ոչ պակաս (20 °C-ի դեպքում՝ թթվայնության հետ կապված ճշգրտումները հաշվի առնելով), իսկ արքայախնձորի վերականգնված հյութը լիովին կհամապատասխանի Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին:

Հավելված 3

«Մրգերից եւ բանջարեղենից ստացված հյութամթերքի
տեխնիկական կանոնակարգ»

Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի
(ՄՄ ՏԿ 023/2011)

ՄՐԳԵՐԻՑ ԵՒ (ԿԱՄ) ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ ՍՏԱՑՎԱԾ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿ
ՕԳՏԱԳՈՐԾԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ԹՈՒՅԼԱՏՐՎԱԾ ՄՆՆԴԱՅԻՆ ՀԱՎԵԼՈՒՄՆԵՐԻ ԵՒ
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՄԻՋՈՑՆԵՐԻ ՑԱՆԿ

Աղյուսակ 1

Թթվայնության կարգավորիչներ

Սննդային հավելումը	ՀՄՀ-ի (E) համարը *1	Չափաքանակը*2 (գ/լ), ոչ ավելի	Թույլատրված են կիրառման համար
1	2	3	4
Կիտրոնաթթու	330	3	Վերականգնված հյութերում, դիֆուզային հյութերում, կոնցենտրացված հյութերում, կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերում, ուղղակի մզման հյութերում եւ 4,2-ից բարձր pH ունեցող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերում

Կիտրոնաթօու	330	5	Մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներում
Կիտրոնաթօու	330	Տե՛ս հղումը *3	Հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներում, օշարակներում
Խնձորաթօու	296	3	Արքայախնձորի վերականգնված հյութում, արքայախնձորի կոնցենտրացված հյութում, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներում, հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային, ըմպելիքներում, օշարակներում
Գինեթօու	334	4	Խաղողի վերականգնված հյութում (կարմիր եւ սպիտակ), խաղողի կոնցենտրացված հյութում (կարմիր եւ սպիտակ), մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներում, հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներում, օշարակներում
Նատրիումի տարտրատ	335	Տե՛ս հղումը *3	Հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներում, օշարակներում
Կալիումի տարտրատ	336		
Նատրիում-կալիումի տարտրատ	337		
Նատրիումի ցիտրատներ	331		
Կալիումի ցիտրատներ	332		
Կալցիումի ցիտրատներ	333		
Կաթնաթօու	270	Տե՛ս հղումը *3	Բանջարեղենից ստացված հյութերում, բանջարեղենային նեկտարներում, հյութ պարունակող բանջարեղենային ըմպելիքներում (բացառությամբ կաթնաթօվային խմորման ենթարկված մթերքների)

*1՝ ՀՄՀ՝ սննդային հավելումների ծածկագրման Համարակալման միջազգային համակարգը, E՝ Եվրոպական միության սննդային հավելումների ծածկագրման համակարգը:

*2՝ Սպառման համար նախատեսված պատրաստի արտադրանքի մեջ սննդային հավելման չափաքանակը:

*3՝ Սննդային հավելումը արտադրողի կողմից պետք է օգտագործվի այն նվազագույն չափաքանակով, որն անհրաժեշտ է տվյալ սննդային հավելման կիրառության նպատակներն ապահովելու համար:

Աղյուսակ 2

Հակաօքսիդիչներ

Սննդային հավելումները	ՀՄՀ-ի (E) համարը*1	Չափաքանակը*2 (գ/լ), ոչ ավելի	Թույլատրված են կիրառման համար
Ասկորբինաթթու եւ դրա աղերը	300-303	Տե՛ս հղումը*3	Ուղղակի մզման հյութերում, վերականգնված հյութերում, դիֆուզային հյութերում, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերում, կոնցենտրացված հյութերում, կոնցենտրացված մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային խյուսերում, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներում, հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային, ըմպելիքներում, օշարակներում
		0,25	Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքում
Լեցիտին	322	Տե՛ս հղումը*3	Մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հարստացված հյութամթերքում

Հագեցման գազ

Սննդային հավելումը	ՀՄՀ-ի (E) համարը ^{*1}	Չափաքանակը ^{*2}	Թույլատրված է կիրառման համար
Ածխածնի երկօքսիդ	290	Տե՛ս հղումը ^{*3}	Ուղղակի մզման հյուսերում, վերականգնված հյուսերում, դիֆուզային հյուսերում, մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներում, հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային, ըմպելիքներում, օշարակներում

*1՝ ՀՄՀ՝ սննդային հավելումների ծածկագրման Համարակալման միջազգային համակարգը, E՝ Եվրոպական միության սննդային հավելումների ծածկագրման համակարգը:

*2՝ Սպառման համար նախատեսված պատրաստի արտադրանքի մեջ սննդային հավելման չափաքանակը:

*3՝ Սննդային հավելումը արտադրողի կողմից պետք է օգտագործվի այն նվազագույն չափաքանակով, որն անհրաժեշտ է տվյալ սննդային հավելման կիրառության նպատակներն ապահովելու համար:

*2՝ Սպառման համար նախատեսված պատրաստի արտադրանքի մեջ սննդային հավելման չափաքանակը:

*3՝ Սննդային հավելումը արտադրողի կողմից պետք է օգտագործվի այն նվազագույն չափաքանակով, որն անհրաժեշտ է տվյալ սննդային հավելման կիրառության նպատակներն ապահովելու համար:

Աղյուսակ 4

Կայունացուցիչներ եւ թանձրացուցիչներ

Սննդային հավելումները	ՀՄՀ-ի (E) համարը*1	Չափաքանակը*2 (գ/լ), ոչ ավելի	Թույլատրված են կիրառման համար
1	2	3	4
Պեկտիններ	440	Տե՛ս հղումը*3	Պտղամսով՝ ուղղակի մզման հյութերում, պտղամսով՝ վերականգնված հյութերում, պտղամսով՝ դիֆուզային հյութերում, պտղամսով մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներում, պտղամսով՝ հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներում, օշարակներում
Սախարոզաներ ացետատ իզոբուտիրատ	444	0,3	Հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային, ըմպելիքներում*4
Գլիցերինի եւ խեժաթթուների եթերներ	445	0,1	
Արաբական խեժ	414	Տե՛ս հղումը*3	
Եղջերենու խեժ	410		
Գուարային խեժ	412		

Քսանտանային խեժ	415		
Օսլաներ	1400-1451		
Կարբոքսիմեթիլ ցելյուլոզա	466		
Գլխատոի խեժ	419		

*1՝ ՀՄՀ՝ սննդային հավելումների ծածկագրման Համարակալման միջազգային համակարգը, E՝ Եվրոպական միության սննդային հավելումների ծածկագրման համակարգը:

*2՝ Սպառման համար նախատեսված պատրաստի արտադրանքի մեջ սննդային հավելման չափաքանակը:

*3՝ Սննդային հավելումը արտադրողի կողմից պետք է օգտագործվի այն նվազագույն չափաքանակով, որն անհրաժեշտ է տվյալ սննդային հավելման կիրառության նպատակներն ապահովելու համար:

*4՝ E419, E444, E445 եւ E466 սննդային հավելումները կիրառվում են հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներում՝ բացառությամբ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված հյութամթերքի:

Քաղցրացուցիչներ

Սննդային հավելումները	ՀՄՀ-ի (E) համարը* ¹	Չափաքանակը* ² (գ/լ), ոչ ավելի	Թույլատրված են կիրառման համար
Կալիումի ացեսուլֆամ	950	0,35	Մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային նեկտարներում, հյութ պարունակող մրգային եւ (կամ) բանջարեղենային ըմպելիքներում
Ասպարտամ	951	0,6	
Սախարին եւ դրա աղերը	954	0,08 (սախարինի հաշվարկով)	
Սուկրալոզա (տրիքլորգալակ-տոսախարոզա)	955	0,3	
Նեոհեսպերիդին դիհիդրոխալկոն	959	0,03	
Ստեվիազիդ	960	Տե՛ս հղումը* ³	

*¹ ՀՄՀ՝ սննդային հավելումների ծածկագրման Համարակալման միջազգային համակարգը, E՝ Եվրոպական միության սննդային հավելումների ծածկագրման համակարգը:

*² Սպառման համար նախատեսված պատրաստի արտադրանքի մեջ սննդային հավելման չափաքանակը:

*³ Սննդային հավելումը արտադրողի կողմից պետք է օգտագործվի այն նվազագույն չափաքանակով, որն անհրաժեշտ է տվյալ սննդային հավելման կիրառության նպատակներն ապահովելու համար:

Տեխնոլոգիական միջոցներ

Նշանակությունը	Տեխնոլոգիական միջոցները
1	2
Փրփրամարիչներ	Պոլիերկմեթիլսիլոքսան* ¹
Պարզեցման, հակաօքսիդացման եւ զտման միջոցներ, ֆլուկուլյանտներ եւ սորբենտներ	Աղսորբցիայի (մակակլանման) միջոցներ (սպիտակեցուցիչներ, բնական կամ ակտիվացված հողեր)
	Կլանող խեժեր
	Ակտիվացված ածուխ (միայն բուսական)
	Բենտոնիտ
	Կալցիումի հիդրօքսիդ* ²
	Ցելյուլոզա
	Խիտոզան
	Կոլոիդային սիլիկատներ
	Դիատոմիտ
	Ժելատին (կաշվի կոլագենի)
	Իոնափոխանակիչ խեժեր (կատիոնափոխանակիչներ եւ անիոնափոխանակիչներ)
	Կաոլին
	Պեոլիտ
	Պոլիմինիլպոլիպիրոլիդոն

	Հեղուկ սիլիկահող (սիլիկասոլ)
	Տանին
	Կալիումի տարտրատ* ²
	Կալցիումի կարբոնատ (նստեցված)* ²
	Ծծմբի դիօքսիդ* ^{2,*3}
	Կիզելգուր
	Կալիումի եւ նատրիումի կազեինատներ* ⁴
	Ձկնասոսինձ* ⁴
	Բրնձի թեփուկներ
	Տոկոֆերոլ* ⁵
Ֆերմենտային պատրաստուկներ (առանձին կամ համադրություններ)* ⁶	Պեկտինազներ (պեկտինի հիդրոլիզի համար), պրոտեազներ (սպիտակուցների հիդրոլիզի համար), ամիլազներ (օսլայի հիդրոլիզի համար) եւ ցելյուլազներ (սահմանափակ կիրառության համար՝ բջջապատերի քայքայումը դյուրացնելու նպատակով)
Փաթեթավորման գազեր* ⁷	Ազոտ
	Ածխածնի դիօքսիդ

*¹ Պատրաստի արտադրանքի մեջ առավելագույն մնացորդային քանակը՝ 10 մգ/լ:

*² Միայն խաղողի հյութի արտադրության դեպքում:

*³ Պատրաստի արտադրանքի մեջ առավելագույն մնացորդային քանակը՝ 10 մգ/լ (ընդհանուր SO₂-ի հաշվարկով):

*4¹ Տվյալ տեխնոլոգիական միջոցների օգտագործման դեպքում անհրաժեշտ է հաշվի առնել դրանց պոտենցիալ ալերգենությունը: Այն դեպքում, եթե տվյալ տեխնոլոգիական միջոցների մնացորդային քանակներն առկա են սպառման համար նախատեսված՝ մրգերից եւ (կամ) բանջարեղենից ստացված հյութամթերքում, ապա այդ արտադրանքը ենթակա է մակնշման՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 11-րդ հոդվածով սահմանված պահանջներին համապատասխան:

*5¹ Պատրաստի արտադրանքի մեջ առավելագույն մնացորդային քանակը՝ 8 մգ/կգ:

*6¹ Ֆերմենտային պատրաստուկները կարող են օգտագործվել որպես տեխնոլոգիական միջոցներ, եթե դրանց օգտագործումը չի հանգեցնի հումքի լրիվ նոսրացմանը եւ ազդեցություն չի ունենա վերամշակվող մրգերի կամ բանջարեղենի մեջ ցելյուլոզայի պարունակության վրա:

*7¹ Կարող են օգտագործվել ժամանակավոր պահածոյացման համար:

Հաստատված է

Մաքսային միության հանձնաժողովի
2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 882 որոշմամբ

ՑԱՆԿ

**ՍՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ, ՈՐՈՆՑ ԿԱՄԱՎՈՐ ՀԻՄՈՒՆՔՈՎ ԿԻՐԱՌՄԱՆ
ԱՐԴՅՈՒՆՔՈՒՄ ԱՊԱՀՈՎՎՈՒՄ Է «ՄՐԳԵՐԻՑ ԵՎ ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ
ՍՏԱՑՎԱԾ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ»
ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԻ
ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ**

(ՄՄ ՏԿ 023/2011)

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կողմից
2015 թվականի դեկտեմբերի 15-ի թիվ 167 որոշման խմբագրությամբ)

NN ը/Կ	Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի տարրերը	Ստանդարտի նշագիրը	Ստանդարտի անվանումը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
1	2-րդ, 4-րդ եւ 5-րդ հոդվածներ, 2-րդ հավելված	ԳՕՍՏ 32100-2013	Պահաձոներ: Հյութամթերք: Հյութեր, նեկտարներ եւ հյութ պարունակող բանջարեղենային եւ բանջարեղենամրգային ըմպելիքներ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
2		ԳՕՍՏ 32101-2013	Պահաձոներ: Հյութամթերք: Հյութեր՝ մրգային, ուղղակի մզման: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
3		ԳՕՍՏ 32102-2013	Պահաձոներ: Հյութամթերք: Հյութեր՝ մրգային, խտացրած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	

4		ԳՕՍՍ 32103-2013	Պահաձոներ: Հյութամթերք: Հյութեր մրգային եւ մրգաբանջարեղենային՝ վերականգնված: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
5		ԳՕՍՍ 32104-2013	Պահաձոներ: Հյութամթերք: Նեկտարներ մրգային եւ մրգաբանջարեղենային: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
6		ԳՕՍՍ 32105-2013	Պահաձոներ: Հյութամթերք: Հյութ պարունակող մրգային եւ մրգաբանջարեղենային ըմպելիքներ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
7		ԳՕՍՍ 32876-2014	Հյութամթերք: Հյութ տոմատի: Տեխնիկական պայմաններ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
8		ԳՕՍՍ 32920-2014	Հյութամթերք: Հյութեր եւ նեկտարներ՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
9		ԳՕՍՍ Ռ 52183-2003	Պահաձոներ: Հյութեր բանջարեղենային: Հյութ տոմատի: Տեխնիկական պայմաններ	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
10		ԳՕՍՍ Ռ 52474-2005	Պահաձոներ: Հյութամթերք: Հյութեր, նեկտարներ եւ կոկտեյլներ՝ վաղ հասակի երեխաների սննդի համար: Տեխնիկական պայմաններ	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
11	6-րդ հոդված	Եզրույթներ 1 - 15, 18 - 36 ԳՕՍՍ 19477-74	Պահաձոներ պտուղ- բանջարեղենային: Տեխնոլոգիական գործընթացներ: Եզրույթներ եւ սահմանումներ	
12		Եզրույթներ 1 - 20, 23 - 41, 50 - 59 եւ 62 - 63 ԳՕՍՍ Ռ 53029- 2008	Մրգերի, բանջարեղենի եւ սնկերի վերամշակման գործընթացներ տեխնոլոգիական: Եզրույթներ եւ սահմանումներ	
13	2-րդ հավելված	ԳՕՍՍ ԻՍՕ 1956-2-2014	Մրգեր եւ բանջարեղեն: Կազմաբանական եւ կառուցվածքային Տերմինաբանություն: Մաս 2	

14		ԳՕՍՍ 27519-87	Մրգեր եւ բանջարեղեն: Կազմաբանական եւ կառուցվածքային Տերմինաբանություն: Մաս 1	
----	--	------------------	---------------------------------------------------------------------------------------	--

Հաստատված է

Մաքսային միության հանձնաժողովի
2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 882 որոշմամբ

ՑԱՆԿ

**ՍՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ, ՈՐՈՆՔ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒՄ ԵՆ
«ՄՐԳԵՐԻՑ ԵՎ ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻՑ ՍՏԱՑՎԱԾ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔԻ
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ» ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ
ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԻ (ՄՄ ՏԿ 023/2011) ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ ԿԻՐԱՌԵԼՈՒ ԵՎ
ԿԱՏԱՐԵԼՈՒ ՈՒ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳՄԱՆ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ
ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ԳՆԱՀԱՏՈՒՄ ԻՐԱԿԱՆԱՑՆԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ
ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ՝ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ (ՓՈՐՁԱՐԿՈՒՄՆԵՐԻ) ԵՎ
ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ԿԱՆՈՆՆԵՐ ՈՒ ՄԵԹՈԴՆԵՐ,
ԱՅԴ ԹՎՈՒՄ՝ ՆՄՈՒՇԱՌՄԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ**

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի
2015 թվականի դեկտեմբերի 15-ի թիվ 167 որոշման խմբագրությամբ)

NN' ը/կ	Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի տարրերը	Ստանդարտի նշագիրը	Ստանդարտի անվանումը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
1	2-րդ, 4-րդ եւ 5-րդ հոդվածներ, 2-րդ եւ 3-րդ հավելվածներ		Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ընդունման կանոններ, փորձանմուշներ վերցնելու մեթոդներ	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
2		ԳՕՍՏ 26313-2014	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ընդունման կանոններ եւ փորձանմուշներ վերցնելու մեթոդներ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից

3		ԳՕՍՍ 26671-85	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք, պահածոներ՝ մսային եւ մսաբուսական: Լաբորատոր վերլուծությունների համար փորձանմուշների նախապատրաստում	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
4		ԳՕՍՍ 26671-2014	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք, պահածոներ՝ մսային եւ մսաբուսական: Լաբորատոր վերլուծությունների համար փորձանմուշների նպատրաստում	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
5	2-րդ եւ 4-րդ հոդվածներ	ԳՕՍՍ ԻՍՕ 762-2013	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Հանքային խառնուկների պարունակության որոշում	
6		ԳՕՍՍ ԻՍՕ 2173-2013	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Լուծվող չոր նյութերի որոշման բեկումնաչափական մեթոդ	
7		ԳՕՍՍ ԻՍՕ 2448-2013	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Էթանոլի պարունակության որոշում	
8		ԳՕՍՍ 8756.1-79	Սննդամթերք պահածոյացված: Զգայորոշման ցուցանիշների, զտաքաշի կամ ծավալի եւ բաղադրիչ մասերի զանգվածային մասի որոշման մեթոդներ	
9		ԳՕՍՍ 8756.8-85	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Տոմատամթերքի գույնի վերահսկողության մեթոդներ	2-րդ բաժնի մասով կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հուլիսի 1-ը
10		ԳՕՍՍ 8756.10-70	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Պտղամսի պարունակությունը որոշելու մեթոդ	
11		ԳՕՍՍ 8756.11-70	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Հյութերի եւ լուծամզուքների թափանցիկության, լուծամզուքների	

		լուծելիության որոշման մեթոդներ	
12	ԳՕՍՍ 25555.1-82	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ցնդող թթուների որոշման մեթոդ	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
13	ԳՕՍՍ 25555.1-2014	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ցնդող թթուների որոշման մեթոդ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
14	մասեր 3 եւ 4 ԳՕՍՍ 25555.3-82	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Հանքային խառնուկները որոշելու մեթոդներ	
15	ԳՕՍՍ 25555.4-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Մոխրի եւ ընդհանուր ու ջրալուծվող մոխրի հիմնայնության որոշման մեթոդներ	
16	ԳՕՍՍ 25555.5-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ծծմբի երկօքսիդի որոշման մեթոդներ	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
17	ԳՕՍՍ 25555.5-2014	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ծծմբի երկօքսիդի որոշման մեթոդներ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
18	ԳՕՍՍ 26181-84	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Սորբինաթթվի որոշման մեթոդներ	
19	ԳՕՍՍ 26188-84	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք, պահածոներ՝ մսային եւ մսաբուսական: pH-ի որոշման մեթոդ	
20	ԳՕՍՍ 26323-84	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Բուսական ծագման խառնուկների պարունակությունը որոշելու մեթոդներ	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
21	ԳՕՍՍ 26323-2014	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Բուսական ծագման խառնուկների պարունակությունը որոշելու մեթոդներ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից

22	ԳՕՍՍ 28467-90	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Բենզոլյաթթվի որոշման մեթոդ	
23	ԳՕՍՍ 29030-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Լուծվող չոր նյութերի հարաբերական խտության եւ պարունակության որոշման խտաչափական մեթոդ	
24	ԳՕՍՍ 29031-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ջրում չլուծվող չոր նյութերի որոշման մեթոդ	
25	ԳՕՍՍ 30669-2000	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Բենզոլյաթթվի պարունակության որոշման գազաքրոմատագրման մեթոդ	
26	ԳՕՍՍ 30670-2000	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Սորբինաթթվի պարունակության որոշման գազաքրոմատագրման մեթոդ	
27	ԳՕՍՍ 31714-2012	Հյութեր եւ հյութամթերք: Նույնականացում: Ածխածնի կայուն իզոտոպների որոշում զանգվածասպեկտրաչափական մեթոդով	
28	ԳՕՍՍ 31715-2012	Հյութեր եւ հյութամթերք: Նույնականացում: Ջրածնի կայուն իզոտոպների որոշում զանգվածասպեկտրաչափական մեթոդով	
29	ԳՕՍՍ 31717-2012	Հյութեր եւ հյութամթերք: Նույնականացում: Ասկորբինաթթվի որոշում ֆերմենտատիվ մեթոդով	
30	ԳՕՍՍ 31718-2012	Հյութեր եւ հյութամթերք: Նույնականացում: Թթվածնի կայուն իզոտոպների որոշում զանգվածասպեկտրաչափական մեթոդով	

31	ԳՕՍՍ 32146-2013	Հյուսիսային եւ հյուսիսարեւելյան Նույնականացում: Բուրաստեղծ միացությունների որոշում քրոմատագրման գլխավորակցությամբ կան մեթոդով	
32	ԳՕՍՍ 32249-2013	Հյուսիսարեւելյան: Էթիլային սպիրտի որոշում ֆերմենտատիվ մեթոդով	
33	ԳՕՍՍ 32709-2014	Հյուսիսարեւելյան: Անտոցիանների որոշման մեթոդներ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
34	ԳՕՍՍ 32711-2014	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ընդհանուր ծծմբի երկօքսիդի որոշում ֆերմենտատիվ մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
35	ԳՕՍՍ 32712-2014	Հյուսիսարեւելյան: Ֆունարաթթվի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
36	ԳՕՍՍ 32771-2014	Հյուսիսարեւելյան: Օրգանական թթուների որոշում հակադարձ-ֆազային բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
37	ԳՕՍՍ 32799-2014	Հյուսիսարեւելյան: Ազատ ամինաթթուների որոշում իոնափոխանակման քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
38	ԳՕՍՍ 32800-2014	Հյուսիսարեւելյան: Խաղողաշաքարի եւ պտղաշաքարի թանձրահյութերի հավելումների առկայության որոշում գազային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
39	ԳՕՍՍ 32841-2014	Հյուսիսարեւելյան: Բուրաստեղծ միացություններում էթանոլի որոշում գազային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
40	ԳՕՍՍ 32919-2014	Հյուսիսարեւելյան: Մեթանոլի մնացորդային քանակությունների որոշման մեթոդ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
41	ՄՏԲ ԵՆ 12631-2007	Մրգային եւ բանջարեղենային հյուսիս: NAD-ի օգտագործմամբ սպեկտրաչափության միջոցով D եւ L կաթնաթթվի (լակտատի)	

		պարունակությունը որոշելու ֆերմենտատիվ մեթոդ	
42	ԳՕՍՍ Ռ- 50476-93	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Սորբինաթթվի եւ բենզոյաթթվի համատեղ առկայության դեպքում դրանց պարունակության որոշման մեթոդ	
43	ԳՕՍՍ Ռ- 51122-97	Պտղային եւ բանջարեղենային հյութեր: Ֆորմոլային թիվը որոշելու պոտենցաչափական մեթոդ	
44	ԳՕՍՍ Ռ- 51123-97	Պտղային եւ բանջարեղենային հյութեր: Սուլֆատների որոշման ճանրաչափական մեթոդ:	
45	ԳՕՍՍ Ռ- 51124-97	Պտղային եւ բանջարեղենային հյութեր: Պրոլինի որոշման լուսաչափական մեթոդ	
46	ԳՕՍՍ Ռ- 51128-98	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: D-իզոկիտրոնաթթվի որոշման մեթոդ	
47	ԳՕՍՍ Ռ- 51427-99	Ցիտրուսային հյութեր: Բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման միջոցով հեսպերիդինի եւ նարինգինի զանգվածային մասերի որոշման մեթոդ	
48	ԳՕՍՍ Ռ- 51429-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Նատրիումի, կալիումի, կալցիումի եւ մագնեզիումի պարունակության որոշման մեթոդ՝ ատոմաաբսորբման սպեկտրաչափության միջոցով	
49	ԳՕՍՍ Ռ- 51430-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Ֆոսֆորի պարունակության որոշման սպեկտրալուսաչափական մեթոդ	
50	ԳՕՍՍ Ռ- 51431-99	Հյութամթերք: Հարաբերական խտության որոշման մեթոդ	

51	ԳՕՍՍ Ռ-51432-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Մոխրի պարունակության որոշման մեթոդ	
52	ԳՕՍՍ Ռ-51436-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Մոխրի ընդհանուր հիմնայնության որոշման տիտրաչափական մեթոդ	
53	ԳՕՍՍ Ռ-51437-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Չորացնելու ժամանակ, ըստ զանգվածի կորստի, ընդհանուր չոր նյութերի զանգվածային բաժինը որոշելու ծանրաչափական մեթոդ	
54	ԳՕՍՍ Ռ-51438-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Ազոտի պարունակության որոշման մեթոդ՝ ըստ Կելդալի	
55	ԳՕՍՍ Ռ-51439-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Պոտենցաչափական տիտրման միջոցով քլորիդների պարունակության որոշման մեթոդ	
56	ԳՕՍՍ Ռ-51441-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Սպեկտրալուսաչափության միջոցով քացախաթթվի (ացետատի) պարունակության որոշման ֆերմենտատիվ մեթոդ	
57	ԳՕՍՍ Ռ-51442-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Կենտրոնախուսամբ առանձնացվող պտղամսի պարունակությունը որոշելու մեթոդ	
58	ԳՕՍՍ Ռ-52052-2003	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման միջոցով սորբինաթթվի եւ բենզոյաթթվի զանգվածային մասերի որոշման մեթոդ	
59	ԳՕՍՍ Ռ-53773-2010	Հյութամթերք: Անտոցիանների որոշման մեթոդներ	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
60	ԳՕՍՍ Ռ-54635-2011	Ֆունկցիոնալ սննդամթերք: A վիտամինի որոշման մեթոդ	

61		ԳՕՍՍ Ռ-54684-2011	Հյուսիսային: Օրգանական թթուների որոշում հակադարձ-ֆազային բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է մինչև 2016 թվականի հունվարի 1-ը
62		ԳՕՍՍ Ռ-54685-2011	Հյուսիսային: Ֆունարաթթվի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է մինչև 2016 թվականի հունվարի 1-ը
63		ԳՕՍՍ Ռ-54741-2011	Հյուսիսային: Խաղողաշաքարի և պտղաշաքարի թանձրահյութերի հավելումների առկայության որոշում գազային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է մինչև 2016 թվականի հունվարի 1-ը
64		ԳՕՍՍ Ռ-54742-2011	Հյուսիսային: Բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով նարնջի հյութի մեջ նարինգինի և նեոհեսպերիդինի որոշում	
65		ԳՕՍՍ Ռ-54743-2011	Հյուսիսային: Ազատ ամինաթթուների որոշում իոնափոխանակման քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է մինչև 2016 թվականի հունվարի 1-ը
66		ԳՕՍՍ Ռ-54744-2011	Հյուսիսային: Բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով լոսանգի և խնձորից ստացված մթերքներում քինաթթվի, խնձորաթթվի և կիտրոնաթթվի որոշում	
67		ԳՕՍՍ Ռ-55339-2012	Հյուսիսային: Անիոնների որոշում իոնափոխանակման քրոմատագրման մեթոդով:	
68	5-րդ հոդված	ԳՕՍՍ ԻՍՕ 750-2013	Մրգերի և բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Տիտրվող թթվայնության որոշում	
69		ԳՕՍՍ ԵՆ 14122-2013-ի 3-րդ և 4-րդ բաժիններ	Սննդամթերք: B1 վիտամինի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման միջոցով	
70		ԳՕՍՍ ԵՆ 14152-2013-ի 2-րդ բաժին	Սննդամթերք: B2 վիտամինի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման միջոցով	
71		ԳՕՍՍ 8756.9-78	Պտուղների և բանջարեղենի	

		վերամշակումից ստացված մթերք: Պտղային եւ հատապտղային հյութերի եւ լուծամզուքների մեջ նստվածքը որոշելու մեթոդ	
72	ԳՕՍՍ 8756.10-70	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Պտղամսի պարունակությունը որոշելու մեթոդ	
73	ԳՕՍՍ 8756.13-87	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Շաքարների որոշման մեթոդներ	
74	ԳՕՍՍ 8756.22-80	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Կարոտինի որոշման մեթոդ	
75	ԳՕՍՍ 24283-80	Պահածոներ համասեռված՝ մանկական սննդի համար: Մանրացման որակի որոշման մեթոդ	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
76	ԳՕՍՍ 24283-2014	Պահածոներ համասեռված՝ մանկական սննդի համար: Մանրացման որակի որոշման մեթոդ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
77	ԳՕՍՍ 24556-89	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: C վիտամինի որոշման մեթոդներ	
78	ԳՕՍՍ 26186-84	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք, պահածոներ՝ մսային եւ մսաբուսական: Քլորիդների որոշման մեթոդներ	
79	ԳՕՍՍ 26928-86	Սննդամթերք: Երկաթի որոշման մեթոդ	
80	ԳՕՍՍ 28561-90	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Չոր նյութերի կամ խոնավության որոշման մեթոդներ	
81	ԳՕՍՍ 29030-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Լուծվող չոր նյութերի հարաբերական խտության եւ պարունակության որոշման խտաչափական մեթոդ	

82	ԳՕՍՍ 29032-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Օքսիմեթիլֆուրֆուրոլի որոշման մեթոդներ	
83	ԳՕՍՍ 29059-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Պեկտինային նյութերի որոշման տիտրաչափական մեթոդ	
84	ԳՕՍՍ 29206-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Դիետիկ պահածոներում քսիլիտի եւ սորբիտի որոշման մեթոդներ	
85	ԳՕՍՍ 31082-2002	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: L-խնձորաթթվի որոշման մեթոդ	
86	ԳՕՍՍ 31083-2002	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: D-խաղողաշաքարի եւ D-պտղաշաքարի որոշման մեթոդ	
87	ԳՕՍՍ 31643-2012	Հյութամթերք: Ասկորբինաթթվի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	
88	ԳՕՍՍ 31644-2012	Հյութամթերք: 5-հիդրօքսիմեթիլֆուրֆուրոլի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	
89	ԳՕՍՍ 31669-2012	Հյութամթերք: Սախարոզի, գլյուկոզի, ֆրուկտոզի եւ սորբիտի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	
90	ԳՕՍՍ 31870-2012	Խմելու ջուր: Ատոմային սպեկտրաչափության մեթոդներով տարրերի պարունակության որոշում	
91	ԳՕՍՍ 32223-2013	Հյութամթերք: Պեկտինի որոշում լուսաչափական մեթոդով	
92	ԳՕՍՍ 32712-2014	Հյութամթերք: Ֆոմարաթթվի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից

93	ԳՕՍՍ 32771-2014	Հյուսիսային: Օրգանական թթուների որոշում հակադարձ-ֆազային բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
94	ԳՕՍՍ 32800-2014	Հյուսիսային: Խաղողաշաքարի եւ պտղաշաքարի թանձրահյութերի հավելումների առկայության որոշում գազային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
95	ԳՕՍՍ 32903-2014	Հյուսիսային: Ջրում լուծվող վիտամինների՝ թիամինի (B ₁), ռիբոֆլավինի (B ₂), պիրիդոքսինի (B ₆) եւ նիկոտինամիդի (PP) որոշում հակադարձ-ֆազային բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
96	ԳՕՍՍ 33045-2014	Ջուր: Ազոտ պարունակող նյութերի որոշման մեթոդներ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
97	ԳՕՍՍ Ռ- 50479-93	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: PP վիտամինի պարունակության որոշման մեթոդ	
98	ԳՕՍՍ Ռ- 51129-98	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Կիտրոնաթթվի որոշման մեթոդ	
99	ԳՕՍՍ Ռ- 51428-99	Մրգային հյութեր: Բարձրարդյունավետ հեղուկ քրոմատագրման միջոցով գինեթթվի պարունակության որոշման մեթոդ	
100	ԳՕՍՍ Ռ- 51434-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Տիտրվող թթվայնության որոշման մեթոդ	
101	ԳՕՍՍ Ռ- 51439-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Պոտենցաչափական տիտրման միջոցով քլորիդների պարունակության որոշման մեթոդ	
102	ԳՕՍՍ Ռ- 51442-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Կենտրոնախուսամբ առանձնացվող պտղամսի պարունակությունը որոշելու մեթոդ	

103		ԳՕՍՍ Ռ-51443-99	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Ընդհանուր կարոտինոիդների եւ դրանց չափամասային կազմի պարունակությունը որոշելու մեթոդ	
104		ԳՕՍՍ Ռ-51938-2002	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Սախարոզի որոշման մեթոդ	
105		ԳՕՍՍ Ռ-51940-2002	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: D-խնձորաթթվի որոշման մեթոդ	
106		ԳՕՍՍ Ռ-54635-2011	Ֆունկցիոնալ սննդամթերք: A վիտամինի որոշման մեթոդ	
107		ԳՕՍՍ Ռ-54684-2011	Հյութամթերք: Օրգանական թթուների որոշում հակադարձ-ֆազային բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
108		ԳՕՍՍ Ռ-54685-2011	Հյութամթերք: Ֆունարաթթվի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
109		ԳՕՍՍ Ռ-54741-2011	Հյութամթերք: Խաղողաշաքարի եւ պտղաշաքարի թանձրահյութերի հավելումների առկայության որոշում գազային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
110	1-ին հավելված	ԳՕՍՍ ԻՍՕ 21871-2013	Սննդամթերքի եւ կենդանիների կերերի միկրոկենսաբանություն: Bacillus cereus-ի առավել հավանական թվի հայտնաբերման եւ հաշվարկման մեթոդ	
111		ԳՕՍՍ 10444.1-84	Պահածոներ: Մանրէաբանական վերլուծության մեջ կիրառվող ռեակտիվների լուծույթների, ներկերի, ինդիկատորների եւ սննդային միջավայրերի պատրաստում	
112		ԳՕՍՍ 10444.8-2013	Սննդամթերքի եւ կենդանիների կերերի միկրոկենսաբանություն: Հավանական Bacillus cereus-ի հաշվարկման հորիզոնական մեթոդ: Գաղութների հաշվարկման մեթոդ՝ 30 °C ջերմաստիճանում	

113	ԳՕՍՍ 10444.9-88	Սննդամթերք: Clostridium perfringens-ի որոշման մեթոդ	
114	ԳՕՍՍ 10444.11-2013 (ԻՍՕ 15214:1998)	Սննդամթերքի եւ կենդանիների կերերի միկրոկենսաբանություն: Մեզոֆիլ կաթնաթթվային միկրոօրգանիզմների հայտնաբերման եւ քանակության հաշվարկման մեթոդներ	
115	ԳՕՍՍ 10444.12-2013	Սննդամթերքի եւ կենդանիների կերերի միկրոկենսաբանություն: Խմորասնկերի եւ բորբոսասնկերի հայտնաբերման եւ քանակության հաշվարկման մեթոդ	
116	ԳՕՍՍ 10444.14-91	Պահածոներ: Բորբոսների պարունակության որոշման մեթոդ՝ ըստ Հովարդի	
117	ԳՕՍՍ 10444.15-94	Սննդամթերք: Մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակի որոշման մեթոդներ	
118	ԳՕՍՍ 26188-84	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք, պահածոներ մսային եւ մսաբուսական: pH-ի որոշման մեթոդ	
119	ԳՕՍՍ 26669-85	Սննդամթերք եւ համային մթերք: Մանրէաբանական վերլուծությունների համար փորձանմուշների պատրաստում	
120	ԳՕՍՍ 26670-91	Սննդամթերք: Միկրոօրգանիզմների կուլտիվացման մեթոդներ	
121	ԳՕՍՍ 28805-90	Սննդամթերք: Օսմոկայուն խմորասնկերի եւ բորբոսասնկերի հայտնաբերման եւ քանակության որոշման մեթոդներ	
122	ԳՕՍՍ 30425-97	Պահածոներ: Արդյունաբերական մանրէազերծության որոշման մեթոդ	
123	ԳՕՍՍ 30726-2001	Սննդամթերք: Escherichia coli տեսակի բակտերիաների հայտնաբերման եւ քանակության որոշման մեթոդներ	

124		ԳՕՍՍ 31708-2012 (ԻՍՕ 7251:2005)	Սննդամթերքի եւ կերերի միկրոկենսաբանություն: Escherichia coli հավանական բակտերիաների հայտնաբերման եւ քանակության որոշման մեթոդ: Առավել հավանական թվի մեթոդ	
125		ՍՏԲ 1036-97	Սննդամթերք եւ պարենային հումք: Անվտանգության ցուցանիշների որոշման համար փորձանմուշների ընտրության մեթոդներ	
126		ԳՕՍՍ Ռ 52711-2007	Հյութամթերքի արտադրություն: Հատուկ մանրէաբանական միջավայրերի կիրառմամբ մանրէաբանական վերլուծության մեթոդներ	
127	2-րդ հավելված	ԳՕՍՍ ԻՍՕ 2173-2013	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Լուծվող չոր նյութերի որոշման բեկումնաչափական մեթոդ	
128		ԳՕՍՍ 29030-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Լուծվող չոր նյութերի հարաբերական խտության եւ պարունակության որոշման խտաչափական մեթոդ	
129	3-րդ հավելված	ԳՕՍՍ ԵՆ 12856-2015	Սննդամթերք: Կալիումի ագեսուլֆամի, ասպարտամի եւ սախարինի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	կիրառվում է 2017 թվականի հունվարի 1-ից
130		ԳՕՍՍ 8756.13-87	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Շաքարների որոշման մեթոդներ	
131		ԳՕՍՍ 25555.5-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ծծմբի երկօքսիդի որոշման մեթոդներ	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը
132		ԳՕՍՍ 25555.5-2014	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ծծմբի երկօքսիդի որոշման մեթոդներ	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
133		ԳՕՍՍ 29059-91	Պտուղների եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Պեկտինային նյութերի որոշման տիտրաչափական մեթոդ	

134	ԳՕՍՍ 31643-2012	Հյուսիսային: Ասկորբինաթթվի որոշում բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	
135	ԳՕՍՍ 32223-2013	Հյուսիսային: Պեկտինի որոշում լուսաչափական մեթոդով	
136	ԳՕՍՍ 32711-2014	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ընդհանուր ծծմբի երկօքսիդի որոշում ֆերմենտատիվ մեթոդով	կիրառվում է 2016 թվականի հունվարի 1-ից
137	ԳՕՍՍ Ռ ԵՆ 12856-2010	Սննդամթերք: Կալիումի ացետիլֆամի, ասպարտամի եւ սախարինի որոշում: Բարձրարդյունավետ հեղուկային քրոմատագրման մեթոդ	կիրառվում է մինչեւ 2017 թվականի հունվարի 1-ը
138	ԳՕՍՍ Ռ 51129-98	Մրգային եւ բանջարեղենային հյութեր: Կիտրոնաթթվի որոշման մեթոդ	
139	ԳՕՍՍ Ռ 51428-99	Մրգային հյութեր: Բարձրարդյունավետ հեղուկ քրոմատագրման միջոցով գինեթթվի պարունակության որոշման մեթոդ	
140	ԳՕՍՍ Ռ 54894-2012	Մրգերի եւ բանջարեղենի վերամշակումից ստացված մթերք: Ընդհանուր ծծմբի երկօքսիդի որոշում ֆերմենտատիվ մեթոդով	կիրառվում է մինչեւ 2016 թվականի հունվարի 1-ը

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐԻ ՏԵՂԱԿԱԼ

Ծ. ՍՈՂՈՄՈՆՅԱՆ