

ԵՎՐԱՍԻԱԿԱՆ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՀԱՄԱՅՆՔ
ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՀԱՆՁՆԱԺՈՂՈՎ
ՈՐՈՇՈՒՄ

9 դեկտեմբերի 2011 թվականի

թիվ 883

«ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ»
ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԻ
ԸՆԴՈՒՆՄԱՆ ՄԱՍԻՆ

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի

2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման,

Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի

2016 թվականի մայիսի 10-ի թիվ 40 որոշման 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 «Ճարպայուղային արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգը (ՄՄ ՏԿ 024/2011) (կցվում է):

2. Հաստատել՝

2.1. Ստանդարտների ցանկը, որոնց՝ կամավոր հիմունքով կիրառման արդյունքում ապահովվում է «Ճարպայուղային արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 024/2011) պահանջների պահպանումը (կցվում է)։

2.2. Ստանդարտների ցանկը, որոնք պարունակում են «Ճարպայուղային արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 024/2011) պահանջները կիրառելու եւ կատարելու եւ տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտների համապատասխանության գնահատում իրականացնելու համար անհրաժեշտ՝ հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների կանոններ ու մեթոդներ, այդ թվում՝ նմուշառման կանոններ (կցվում է)։

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կողմից 2016 թվականի մայիսի 10-ի թիվ 40 որոշման խմբագրությամբ)

3. Սահմանել՝

3.1. «Ճարպայուղային արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգը (այսուհետ՝ Տեխնիկական կանոնակարգ) ուժի մեջ է մտնում 2013 թվականի հուլիսի 1-ից, ընդ որում՝

- Տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին հավելվածով նախատեսված պահանջը, ըստ «Բենզ(ա)պիրեն» անվտանգության ցուցանիշի, ուժի մեջ է մտնում 2014 թվականի հունվարի 1-ից.

- պահանջը, ըստ ճարպաթթուների «տրանսիզոմերներ» անվտանգության ցուցանիշի, ուժի մեջ է մտնում Տեխնիկական կանոնակարգի

1-ին հավելվածով սահմանված ժամկետներին համապատասխան.

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, բայց ոչ ուշ, քան 2015 թվականի փետրվարի 15-ը: Նշված փաստաթղթերը, որոնք տրամադրվել կամ ընդունվել են մինչև սույն Որոշման պաշտոնական հրապարակման օրը, վավեր 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 մականշվում 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 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	Ղազախստանի	Ռուսաստանի
Հանրապետության կողմից	Հանրապետության կողմից	Դաշնության կողմից
(Ստորագրություն)	(Ստորագրություն)	(Ստորագրություն)
Ս. Ռումաս	ՈԽ. Շուկեեւ	Ի. Շուվալով

Հաստատված է
Մաքսային միության հանձնաժողովի
2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի
թիվ 883 որոշմամբ

**ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ**

ՄՄ ՏԿ 024/2011

**ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ**

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

***(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի
2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման խմբագրությամբ)***

Նախաբան

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 ճարպայուղային արտադրանքին ներկայացվող՝ կիրառության եւ կատարման համար պարտադիր

միասնական պահանջներ սահմանելու, Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող ճարպայուղային արտադրանքի ազատ տեղափոխումն ապահովելու նպատակով:

3. Եթե ճարպայուղային արտադրանքի վերաբերյալ ընդունվեն Մաքսային միության այլ տեխնիկական կանոնակարգեր, որոնցով սահմանվում են ճարպայուղային արտադրանքին ներկայացվող պահանջներ, ապա ճարպայուղային արտադրանքը պետք է համապատասխանի Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա:

Գլուխ 1.

Կիրառության ոլորտը

1. «Ճարպայուղային արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգի մասին» Մաքսային միության սույն տեխնիկական կանոնակարգը (այսուհետ՝ Տեխնիկական կանոնակարգ) տարածվում է Մաքսային միության անդամ պետությունների տարածքում շրջանառության մեջ դրվող ճարպայուղային արտադրանքի վրա, դրանով սահմանվում են այդ արտադրանքին ներկայացվող պահանջները, այդ թվում՝ դրա փաթեթավորմանն ու մակնշմանը, ինչպես նաև դրանց հետ կապված արտադրության, պահպանման, տեղափոխման, իրացման պրոցեսներին ներկայացվող պահանջները:

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման խմբագրությամբ)

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի գործողությունը չի տարածվում՝

- այն ճարպայուղային արտադրանքի վրա, որն ստացվել է ոչ արդյունաբերական արտադրության պրոցեսում՝ բացառությամբ բուսական յուղի.

- ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի վրա՝ բացառությամբ բնական հում գլիցերինի եւ տնտեսական օճառի:

2. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են ճարպայուղային արտադրանքին ներկայացվող պահանջները՝ քաղաքացիների կյանքի եւ առողջության պաշտպանության ու դրանք ձեռք բերողներին (սպառողներին) մոլորության մեջ գցող գործողությունները կանխարգելելու նպատակով:

3. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի կիրառման ժամանակ պետք է հաշվի առնվեն Մաքսային միության այլ տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջները, որոնց գործողությունը տարածվում է ճարպայուղային արտադրանքի վրա:

Հոդված 1. Տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտ հանդիսացող ճարպայուղային արտադրանքը

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտ է համարվում հետեւյալ ճարպայուղային արտադրանքը.

- 1) սննդային ճարպայուղային արտադրանքը՝
 - ա) յուղեր՝ բուսական,
 - բ) թորամասեր՝ բուսական յուղերի,
 - գ) յուղեր (ճարպեր)՝ վերաեթերացված, զտված, հոտազերծված,
 - դ) յուղեր (ճարպեր)՝ ջրածնավորված, զտված, հոտազերծված,
 - ե) մարգարիններ,
 - զ) սփրեդներ՝ բուսասերուցքային եւ բուսաճարպային,
 - է) խառնուրդներ՝ հալած, բուսասերուցքային եւ բուսաճարպային,
 - ը) ճարպեր՝ հատուկ նշանակության, այդ թվում՝ խոհարարական, հրուշակեղենային, հացաթխման,

- թ) կաթնային ճարպի փոխարինիչներ,
- ժ) կակաոյի յուղի համարժեքներ,
- ժա) կակաոյի յուղի բարելավիչներ՝ «SOS» տիպի,
- ժբ) կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ «POP» տիպի,
- ժգ) կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ չբարեխառնվող, ոչ լաուրինային տեսակի,
- ժդ) կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ չբարեխառնվող, լաուրինային տեսակի,
- ժե) սոուսներ՝ բուսական յուղերի հիմքով,
- ժզ) մայոնեզներ,
- ժէ) սոուսներ մայոնեզային,
- ժը) կրեմներ՝ բուսական յուղերի հիմքով,
- ժթ) գլիցերին թորած,
- 2) ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքը՝
- ա) գլիցերին՝ բնական, հում,
- բ) օճառ տնտեսական:

Գլուխ 2.

Սահմանումները

Հոդված 2. Ճարպայուղային արտադրանքի սահմանումները

1. Ճարպայուղային արտադրանք՝ բուսական յուղեր եւ արտադրանք, որոնք պատրաստվում են բուսական կամ բուսական եւ կենդանական յուղերի ու

ճարպերի հիմքով (ներառյալ ձկների եւ ծովային կաթնասունների ճարպերը)՝ ջրի, սննդային հավելումների եւ այլ բաղադրամասերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման:

2. Սննդային ճարպայուղային արտադրանք՝ ճարպայուղային արտադրանք, որը նախատեսված է սննդի մեջ օգտագործելու կամ սննդի արդյունաբերության տարբեր ճյուղերում կիրառելու համար:

3. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի սահմանումները՝

1) յուղ բուսական (տե՛ս 4-րդ հավելվածը)՝ ճարպաթթուների գլիցերիդների եւ դրանք ուղեկցող նյութերի խառնուրդ, որն արտազատվում է յուղատու հումքից եւ պարունակում է առնվազն 99 տոկոս ճարպ.

2) յուղատու հումք՝ յուղատու բույսերի սերմերը, պտուղները, մշակաբույսերի՝ յուղ պարունակող մասերը.

3) բուսական յուղի թորամաս՝ թորազատման պրոցեսում բուսական յուղից կամ բուսական յուղի թորամասից արտաթորված ճարպաթթուների գլիցերիդների խառնուրդ, որի հալման ջերմաստիճանը տարբեր է սկզբնական բուսական յուղի կամ դրա թորամասի հալման ջերմաստիճանից.

4) յուղ՝ բուսական, չզտված՝ մանր եւ խոշոր կախությա՜հեղուկից մաքրված բուսական յուղ, որը մաքրման չի ենթարկվել զտման փուլերի ամբողջական կամ մասնակի ցիկլով.

5) յուղ՝ բուսական, սառնախտացված՝ կախությա՜հեղուկից մաքրված եւ մոմանյութերի ցածրաջերմաստիճանային հեռացման պրոցեսի ենթարկված բուսական յուղ.

6) յուղ՝ բուսական, հիդրատացված՝ ֆոսֆոր պարունակող նյութերից մաքրված բուսական յուղ.

7) յուղ՝ բուսական, զտված՝ զտման փուլերի ամբողջական կամ մասնակի ցիկլով մաքրում անցած բուսական յուղ.

8) յուղ՝ բուսական, զտված, հոտազերծված՝ հոտազերծում անցած զտված բուսական յուղ.

9) բուսական յուղ-խառնուրդ՝ բուսական յուղերի խառնուրդ՝ տարբեր հարաբերակցություններով.

10) յուղ՝ բուսական, բուրավետացված՝ համաբուրավետիչ հավելումների ավելացմամբ բուսական յուղ.

11) յուղ՝ բուսական, բուսական հավելումներով՝ բնական բուսական լուծամզուքների ավելացմամբ բուսական յուղ.

12) յուղ (ճարպ)՝ ջրածնավորված, զտված, հոտազերծված՝ զտման եւ հոտազերծման պրոցեսներ անցած՝ բուսական յուղի ջրածնավորման պրոցեսում ստացված արդյունաբերական սննդային հումք բուսական յուղի՝ կենդանական ճարպերի, ձկների եւ ծովային կաթնասունների ճարպերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

13) յուղ (ճարպ)՝ վերաթերացված, զտված, հոտազերծված՝ զտման եւ հոտազերծման պրոցեսներ անցած՝ բուսական յուղի վերաթերացման պրոցեսում ստացված արդյունաբերական սննդային հումք՝ կենդանական ճարպերի, ձկների եւ ծովային կաթնասունների ճարպերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

14) մարգարին՝ ճարպի առնվազն 20 տոկոս զանգվածային մասով էմուլսիոն ճարպային մթերք, որը բաղկացած է չծեւափոխված եւ (կամ) ձեւափոխված բուսական յուղերից՝ կենդանական ճարպերով (կամ առանց դրանց), ձկների եւ ծովային կաթնասունների ճարպերով (կամ առանց դրանց), ջրից՝ կաթի եւ (կամ) դրա վերամշակումից ստացվող մթերքների, սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

15) պինդ մարգարին՝ մարգարին, որն ունի պլաստիկ խիտ թանձրություն ու պահպանում է իր ձեւը Յելսիուսի սանդղակով 20 +/- 2 աստիճան ջերմաստիճանի պայմաններում.

16) փափուկ մարգարին՝ մարգարին, որը Յելսիուսի սանդղակով 10 +/- 2 աստիճան ջերմաստիճանի պայմաններում ունի պլաստիկ փափուկ թանձրություն.

17) հեղուկ մարգարին՝ մարգարին, որն ունի հեղուկ թանձրություն եւ պահպանում է համասեռ էմուլսիայի հատկությունները կոնկրետ նշանակության հեղուկ մարգարինի համար նախատեսված ջերմաստիճանների պայմաններում.

18) սփրեդ (յուղածո)՝ ընդհանուր ճարպի առնվազն 39 տոկոս զանգվածային մասով էմուլսիոն ճարպային մթերք, որն ունի պլաստիկ թանձրություն՝ Յելսիուսի սանդղակով 36 աստիճանից ոչ բարձր ճարպային ֆազի հալման ջերմաստիճանով, որը պատրաստվում է կաթնային ճարպից եւ (կամ) սերուցքից եւ (կամ) սերուցքային կարագից եւ չձեւափոխված եւ (կամ) ձեւափոխված բուսական յուղերից կամ միայն չձեւափոխված եւ (կամ) ձեւափոխված բուսական յուղերից՝ սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրամասերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

19) սփրեդ բուսասերուցքային՝ սփրեդ, որի կաթնային ճարպի զանգվածային մասը ճարպային ֆազի բաղադրության մեջ կազմում է 15-ից 50 տոկոս.

20) սփրեդ բուսաճարպային՝ սփրեդ, որի ճարպային ֆազը բաղկացած է չձեւափոխված եւ (կամ) ձեւափոխված բուսական յուղերից՝ կաթնային ճարպի (15 տոկոսից պակաս) ավելացմամբ կամ առանց դրա ավելացման.

21) խառնուրդներ հալած՝ ճարպի առնվազն 99 տոկոս զանգվածային մասով մթերքներ, որոնք պատրաստվում են մինչեւ լրիվ հալման ջերմաստիճանը տաքացված կաթնային ճարպի, եւ (կամ) սերուցքների, եւ (կամ) սերուցքային կարագի եւ չձեւափոխված եւ (կամ) ձեւափոխված բուսական յուղերի խառնման

միջոցով, կամ միայն չձեռափոխված եւ (կամ) ձեռափոխված բուսական յուղերից կամ տեխնոլոգիական այլ եղանակների կիրառման միջոցով.

22) խառնուրդներ՝ հալած, բուսասերուցքային՝ հալեցրած խառնուրդներ, որի կաթնային ճարպի զանգվածային մասը ճարպային ֆազի բաղադրությունում կազմում է 15-ից 50 տոկոս.

23) խառնուրդներ՝ հալած, բուսաճարպային՝ հալած խառնուրդներ, որոնց ճարպային ֆազը բաղկացած է չձեռափոխված եւ (կամ) ձեռափոխված բուսական յուղերից՝ կաթնային ճարպի (15 տոկոսից պակաս) ավելացմամբ կամ առանց դրա ավելացման.

24) ճարպեր՝ հատուկ նշանակության, այդ թվում՝ խոհարարական, հրուշակեղենային, հացաթխման՝ ճարպի առնվազն 98 տոկոս զանգվածային մասով ճարպային մթերքներ, որոնք պատրաստվում են արդյունաբերության տարբեր ճյուղերի համար՝ չձեռափոխված եւ (կամ) ձեռափոխված բուսական յուղերից՝ կենդանական ճարպերի եւ դրանց խառնուրդների ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման, սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրամասերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

25) կաթնային ճարպի փոխարինիչ՝ ճարպի առնվազն 99,0 տոկոս զանգվածային մասով մթերք, որը նախատեսված է սննդամթերքում կաթնային ճարպը փոխարինելու համար, արտադրված է չձեռափոխված եւ (կամ) ձեռափոխված բուսական յուղերից՝ սննդային հավելումների ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման, որի հալման ջերմաստիճանը չի գերազանցում 36°C -ը, որը 35 °C-ի պայմաններում պարունակում է 5 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային մասով պինդ եռագլիցերիդներ, ճարպաթթուների հանրագումարի 65 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային մասով հագեցած թթուներ, այդ թվում՝ ճարպաթթուների գումարի 38 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային մասով պալմիտինաթթուներ.

26) կակաոյի յուղի համարժեքներ՝ ճարպի առնվազն 99 տոկոս զանգվածային մասով մթերքներ, որոնք, ցանկացած հարաբերակցությամբ, օժտված են կակաոյի յուղի հետ համատեղելիությամբ, ենթակա են բարեխառնման. մթերքներ, որոնք ունեն կակաոյի յուղի ֆիզիկաքիմիական հատկությունների նման հատկություններ եւ ճարպաթթուների բաղադրություն, որը պարունակում է 1 տոկոսից ոչ ավելի լաուրինաթթվի զանգվածային մաս, 50 տոկոսից ոչ պակաս 2-օլեոդիհագեցած եռագլիցերիդների զանգվածային մաս, պատրաստվում են չձեւափոխված բուսական յուղերից (էլլիպե, բոռնեո, արմավենու յուղեր, սալ, շի, կոկում, մանգոյի կորիզի միջուկից յուղ) եւ դրանց թորամասերից՝ սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրամասերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

27) կակաոյի յուղի բարելավիչներ՝ «SOS» տիպի («SOS»-ը ցույց է տալիս մթերքում 2-օլեոդիստեարինի առկայությունը)՝ ճարպի առնվազն 99 տոկոս զանգվածային մասով մթերքներ, որոնք օժտված են կակաոյի յուղի հետ՝ ցանկացած հարաբերակցությամբ բարձր համատեղելիությամբ, ենթակա են բարեխառնման, որոնց հիմնական բաղադրիչը 2-օլեոդիստեարինն է (մինչեւ 70 տոկոս), որոնք պարունակում են 1 տոկոսից ոչ ավելի լաուրինաթթվի զանգվածային մաս, որոնք պատրաստվում են չձեւափոխված բուսական յուղերից (էլլիպե, բոռնեո, արմավենու յուղեր, սալ, շի, կոկում, մանգոյի կորիզի միջուկից ստացվող յուղ) եւ դրանց թորամասերից՝ սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

28) կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ «POP» տիպի («POP»-ը ցույց է տալիս մթերքում 2-օլեոդիպալմիտինի առկայությունը)՝ ճարպի առնվազն 99 տոկոս զանգվածային մասով մթերքներ, որոնք օժտված են կակաոյի յուղի հետ մասնակի համատեղելիությամբ (առնվազն 25 տոկոս), որոնք ենթակա են բարեխառնման, որոնց հիմնական բաղադրիչը 2-օլեոդիպալմիտինն է (50 տոկոսից ավելի), որոնք պարունակում են 1 տոկոսից ոչ ավելի լաուրինաթթվի զանգվածային մաս, որոնք պատրաստվում են չձեւափոխված բուսական յուղերից եւ բուսական յուղերի

թորամասերից եւ (կամ) ձեւափոխված բուսական յուղերից՝ սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

29) կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ չբարեխառնվող, ոչ լաուրինային տեսակի՝ ճարպի առնվազն 99 տոկոս զանգվածային մասով մթերքներ, որոնք ենթակա չեն բարեխառնման, որոնք պատրաստվում են ձեւափոխված բուսական յուղերի հիմքով, պարունակում են 1 տոկոսից ոչ ավելի լաուրինաթթվի զանգվածային մաս՝ սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

30) կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ չբարեխառնվող, լաուրինային տեսակի՝ ճարպի առնվազն 99 տոկոս զանգվածային մասով մթերքներ, որոնք ենթակա չեն բարեխառնման, որոնք պատրաստվում են ձեւափոխված բուսական յուղերի հիմքով, որոնք պարունակում են 40 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային մասով լաուրինաթթու՝ սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

31) սոուս՝ բուսական յուղերի հիմքով՝ ճարպի առնվազն 5 տոկոս պարունակությամբ մթերք, որը պատրաստված է մեկ կամ մի քանի սննդային եւ (կամ) ձեւափոխված բուսական յուղերից՝ ջրի ավելացմամբ կամ առանց դրա ավելացման, սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրամասերի, այդ թվում՝ համին առանձնահատուկ ուղղվածություն հաղորդող բնական համեմունքների եւ (կամ) համեմունքների եւ (կամ) խոտերի եւ (կամ) բանջարեղենի եւ (կամ) մրգերի եւ (կամ) սնկերի եւ (կամ) կտորների եւ (կամ) փոշու տեսքով ընկույզների ավելացմամբ եւ, որն օգտագործվում է որպես տարբեր ճաշատեսակների համեմանյութեր.

32) մայոնեզ՝ ճարպի առնվազն 50 տոկոս պարունակությամբ նրբադիսպերսային, համասեռ, էմուլսիոն մթերք, որը պատրաստվում է գտված, հոտազերծված բուսական յուղերից, ջրից, ձվամթերքներից՝ ձվի դեղնուցի (չոր)

վերահաշվարկով առնվազն 1 տոկոս քանակությամբ՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների, սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրամասերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

33) սոուս մայոնեզային՝ ճարպի առնվազն 15 տոկոս պարունակությամբ նրբադիսպերսային, էմուլսիոն մթերք, որը պատրաստվում է զտված, հոտազերծված բուսական յուղերից, ջրից՝ կաթի վերամշակումից ստացվող մթերքների, սննդային հավելումների եւ այլ սննդային բաղադրամասերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

34) կրեմներ՝ բուսական յուղերի հիմքով՝ ճարպի առնվազն 10 տոկոս պարունակությամբ մթերք, որը պատրաստվում է բուսական յուղերի եւ (կամ) ձեւափոխված բուսական յուղերի հիմքով՝ կաթնային եւ (կամ) բուսական սպիտակուցների, շաքարի ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման, ինչպես նաեւ բնական մրգերի, հյութերի, սննդային հավելումների եւ սննդային բաղադրամասերի ավելացմամբ կամ առանց դրանց ավելացման.

35) գլիցերին թորած՝ բուսական յուղերի եւ (կամ) կենդանական ճարպերի ջրատարրալուծմամբ (հիդրոլիզի) կամ օճառացմամբ ստացվող եւ թորման ենթարկված եռատոմ սպիրտ:

4. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանք՝ ճարպայուղային արտադրանք, որը նախատեսված է տեխնիկական, կենցաղային նպատակների համար:

5. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի սահմանումները՝

1) գլիցերին՝ բնական, հում՝ եռատոմ սպիրտ, որն ստացվում է բուսական յուղերի եւ (կամ) կենդանական ճարպերի ջրատարրալուծման (հիդրոլիզի) կամ օճառացման ժամանակ՝ առանց սինթետիկ մեթոդների կիրառման.

2) օճառ տնտեսական՝ մթերք, որը բաղկացած է բնական ճարպաթթուների նատրիումական կամ կալիումական աղերից՝ սինթետիկ,

խեժային, նավթենային ճարպաթթուների աղերով կամ առանց դրանց եւ այլ բաղադրիչներից, որոնք բարելավում են դրա սպառողական հատկությունները:

Հոդված 3. Ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության տեխնոլոգիական պրոցեսների սահմանումները

1) Ձտում՝ բուսական յուղերի՝ դրանք ուղեկցող խառնուկներից մաքրման պրոցես՝ ամբողջական կամ մասնակի ցիկլով.

ա) զտման ամբողջական ցիկլ՝ ոչ ճարպային խառնուկներից եւ ուղեկցող նյութերից, այդ թվում՝ ազատ ճարպաթթուներից, ֆոսֆոր պարունակող նյութերից, մոմանյութերից, գունանյութերից եւ համն ու հոտը պայմանավորող նյութերից յուղերի մաքրման պրոցես.

բ) մասնակի ցիկլով զտումն իր մեջ ներառում է ամբողջական ցիկլով զտման մի քանի փուլերի ամբողջություն.

2) հոտազերծում՝ հոտավորող եւ այլ ցնդող նյութերի հեռացման բարձրաջերմաստիճան պրոցես՝ գերտաքացված գոլորշիով վակուումային պայմաններում թորահանման եղանակով.

3) թորմամբ չեզոքացում՝ ազատ ճարպաթթուների, հոտավորող եւ այլ ցնդող նյութերի հեռացման բարձրաջերմաստիճան պրոցես՝ գերտաքացված գոլորշիով վակուումային պայմաններում թորահանման եղանակով.

4) թորում՝ գոյացած գոլորշիների գոլորշիացման եւ կոնդենսացման եղանակով մաքրման պրոցես.

5) բուսական յուղերի եւ (կամ) ճարպերի ձեւափոխում (բացառությամբ գենաինժեներային ձեւափոխման)՝ բուսական յուղերի եւ (կամ) ճարպերի քիմիական կամ կենսաքիմիական կամ ֆիզիկական կերպափոխման՝ ջրածնավորման, վերաթերազման, թորազատման եղանակով կամ դրանց համակցմամբ.

6) ջրածնավորում՝ բուսական յուղերի եւ (կամ) ճարպերի կազմի մեջ մտնող գլիցերիդների չհագեցած ճարպաթթուների ոչ սահմանային կապերի՝ ջրածնով մասնակի կամ ամբողջական հագեցման պրոցես.

7) վերաեթերացում՝ ճարպի գլիցերիդներում ացիլային խմբերի վերաբաշխման պրոցես՝ առանց եռացիլգլիցերիդների ճարպաթթվային կազմի փոփոխման.

8) թորազատում՝ ջերմամեխանիկական եղանակով բուսական յուղերի բաժանում թորամասերի:

Հոդված 4. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգում օգտագործվող այլ սահմանումներ.

1) Ապրանքաուղեկից փաստաթղթեր՝

- փաստաթղթեր, որոնք ապահովում են շահագրգիռ անձի հնարավորությունը՝ փաստաթղթերով որոշելու ճարպայուղային արտադրանքի նախորդ եւ հաջորդ սեփականատերերին՝ բացառությամբ սպառողների.

- ճարպայուղային արտադրանքի համապատասխանության հայտարարագիր եւ (կամ) դրա պատճենը.

2) արտադրանքի (պրոցեսների) նույնականացում՝ սննդամթերքը (պրոցեսները) տեխնիկական կանոնակարգի տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտների շարքին դասելու ընթացակարգը.

3) ճարպայուղային արտադրանքի կոնտամինացիա (աղտոտում)՝ ճարպայուղային արտադրանքի մեջ առարկաների, մասնիկների, նյութերի եւ օրգանիզմների (կոնտամինանտների, աղտոտիչների) թափանցումը եւ դրանց առկայությունը տվյալ ճարպայուղային արտադրանքին ոչ բնորոշ կամ սահմանված մակարդակները գերազանցող քանակություններով, ինչի հետեւանքով այն ձեռք է բերում մարդու համար վտանգավոր հատկություններ.

4) արտադրական սենք՝ շինություն, որն օգտագործվում է անմիջականորեն ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության համար.

5) ճարպայուղային արտադրանքի արտադրման հետ անմիջականորեն առնչվող արտադրական սենքերի, տեխնոլոգիական սարքավորումների եւ գույքի սանիտարական մշակում՝ արտադրական սենքերի, տեխնոլոգիական սարքավորումների եւ գույքի մակերեսային լվացում կամ այլ կերպ մշակում, ինչի արդյունքում այդ շինությունները, սարքավորումները եւ գույքը չեն կարող աղտոտման աղբյուր դառնալ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի եւ հումքի համար.

6) ճարպայուղային արտադրանքի շրջանառություն՝ արտադրանքի շարժը արտադրողից սպառողին, որն ընդգրկում է բոլոր այն պրոցեսները, որոնց ենթարկվում են մթերքները դրանց արտադրության ավարտից հետո՝ սկսած արտադրողի կամ ներմուծողի կողմից արտադրանքն այլ անձի (փոխադրողին, վաճառողին, սպառողին) փոխանցելու պահից:

Հոդված 5. Ճարպայուղային արտադրանքի (պրոցեսների) նույնականացում՝ դրանք տեխնիկական կանոնակարգի տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտների շարքին դասելու նպատակով

1. Շահագրգիռ անձանց կողմից կատարվում է արտադրանքի նույնականացում՝ ճարպայուղային արտադրանքը (պրոցեսները) տեխնիկական կանոնակարգման այն օբյեկտների շարքին դասելու նպատակով, որոնց նկատմամբ կիրառվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգը:

2. Ճարպայուղային արտադրանքի նույնականացումը կատարվում է ըստ դրա անվանման եւ (կամ) ըստ դրա տեսողական եւ (կամ) զգայաորոշման հատկանիշների, որոնք շարադրված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգում այդ արտադրանքի սահմանման մեջ եւ (կամ) վերլուծական մեթոդներով:

3. Ճարպայուղային արտադրանքի նույնականացումը կատարվում է հետեւյալ մեթոդներից մեկ եւ (կամ) մի քանիսով՝

1) ըստ անվանման՝ սպառողական փաթեթվածքի մականշվածքում եւ (կամ) ապրանքաուղեկից փաստաթղթում նշված՝ ճարպայուղային արտադրանքի անվանումը եւ նշանակությունը ճարպայուղային արտադրանքի տեսակի սահմանման մեջ նշված անվանման հետ համեմատելու միջոցով.

2) տեսողական մեթոդով՝ ճարպայուղային արտադրանքի արտաքին տեսքը սահմանումների մեջ նշված, սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ եւ 3-րդ հոդվածներով եւ 3-րդ ու դրա 4-րդ հավելվածներով նախատեսված հատկանիշների հետ համեմատման միջոցով.

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման խմբագրությամբ)

3) զգայաորոշման մեթոդով՝ ճարպայուղային արտադրանքի զգայաորոշման ցուցանիշները սույն Տեխնիկական կանոնակարգում այդ ճարպայուղային արտադրանքի սահմանման մեջ շարադրված հատկանիշների հետ համեմատման միջոցով: Զգայաորոշման մեթոդը կիրառվում է այն դեպքում, երբ ճարպայուղային արտադրանքը հնարավոր չէ նույնականացնել՝ ըստ անվանման եւ տեսողական մեթոդների: Եթե արտադրանքն ունի մանրէներով փչացման հատկանիշներ, ապա բացառվում է դրանց զգայաորոշման բնութագրերի գնահատումը.

4) վերլուծական մեթոդով՝ ճարպայուղային արտադրանքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների՝ սահմանումների մեջ նշված, սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ եւ 3-րդ հոդվածներով եւ դրա 3-րդ հավելվածով սահմանված հատկանիշների հետ համապատասխանության ստուգման միջոցով: Վերլուծական մեթոդը կիրառվում է այն դեպքում, երբ ճարպայուղային արտադրանքը հնարավոր չէ նույնականացնել՝ ըստ անվանման, տեսողական կամ զգայաորոշման մեթոդների:

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման խմբագրությամբ)

4. Արտադրանքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ իրացման պրոցեսները սույն Տեխնիկական կանոնակարգի տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտների շարքին դասելու նպատակով նույնականացնելիս անհրաժեշտ է համոզվել, որ այդ պրոցեսներն իրականացվում են ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ իրացման նպատակով եւ կապված են այդ արտադրանքի անվտանգության պահանջների բավարարման հետ: Արտադրանքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ իրացման պրոցեսների նույնականացումն իրականացվում է նշված պրոցեսների տեսողական գնահատման միջոցով:

Գլուխ 3.

Շուկայում շրջանառության կանոնները

1. Ճարպայուղային արտադրանքը (բացառությամբ ոչ արդյունաբերական արտադրության պրոցեսում ստացված բուսական յուղերի) շուկայում շրջանառության մեջ է դրվում, եթե այն համապատասխանում է Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերին, որոնց գործողությունը տարածվում է այդ արտադրանքի վրա:

2. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերին համապատասխանող եւ համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ընթացակարգեր անցած ճարպայուղային արտադրանքը (բացառությամբ ոչ արդյունաբերական արտադրության պրոցեսում ստացված բուսական յուղերի) մականշվում է Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով:

3. Ոչ արդյունաբերական արտադրության պրոցեսում ստացված բուսական յուղերը պետք է համապատասխանեն 1-ին հավելվածում նշված անվտանգության ցուցանիշներին եւ իրացվեն սահմանված կարգով թույլատրված վայրերում:

Գլուխ 4.

Անվտանգության պահանջները

Մաքսային միության մասնակից երկրների տարածքում շրջանառության մեջ դրվող ճարպայուղային արտադրանքը, սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պիտանիության ժամկետի եւ ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանման ժամկետի ընթացքում ըստ նշանակության օգտագործվելու դեպքում, չպետք է վնաս հասցնի մարդու կյանքին եւ առողջությանը:

Ճարպայուղային արտադրանքին ներկայացվող պահանջները ներառում են՝

1) անվտանգության ցուցանիշների թույլատրելի մակարդակների համար սահմանված եւ ըստ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվների սահմանված պահանջները եւ ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի անվտանգության ցուցանիշների թույլատրելի մակարդակների համար սահմանված պահանջները.

2) ճարպայուղային արտադրանքի փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները.

3) ճարպայուղային արտադրանքի մականշվածքին ներկայացվող պահանջները:

Հոդված 6. Անվտանգության ցուցանիշների թույլատրելի մակարդակների համար սահմանված եւ ըստ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվների սահմանված պահանջները եւ ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի անվտանգության ցուցանիշների թույլատրելի մակարդակների համար սահմանված պահանջները

1. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին, 2-րդ եւ 3-րդ հավելվածներով նախատեսված՝ անվտանգության ցուցանիշների թույլատրելի մակարդակների համար սահմանված եւ ըստ անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվների սահմանված պահանջներին, ինչպես նաեւ Մաքսային միության այն մյուս տեխնիկական կանոնակարգերի՝ անվտանգության ցուցանիշների թույլատրելի մակարդակների համար սահմանված եւ ըստ անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվների սահմանված պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է այդ արտադրանքի վրա:

2. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքը պետք է բավարարի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 5-րդ հավելվածով նախատեսված՝ անվտանգության ցուցանիշների թույլատրելի մակարդակների համար սահմանված պահանջները:

Հոդված 7. Ճարպայուղային արտադրանքի փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները

1. Ճարպայուղային արտադրանքի փաթեթվածքը պետք է ապահովի դրա անվտանգությունը եւ դրա նույնականացման հատկանիշների անփոփոխությունը՝ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պիտանիության ժամկետում եւ ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանման ժամկետում ճարպայուղային արտադրանքը շրջանառության մեջ դնելու ժամանակ:

2. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի հետ շփման մեջ գտնվող փաթեթվածքի նյութերը պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության համապատասխան տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված անվտանգության պահանջներին:

3. Սպառողական փաթեթվածքի վնասման դեպքում սննդային ճարպայուղային արտադրանքը պետք է դուրս բերվի շրջանառությունից տնտեսվարական գործունեության մասնակցի (ճարպայուղային արտադրանքի սեփականատիրոջ) կողմից՝ ինքնուրույն կամ պետական հսկողության (վերահսկողության) լիազորված մարմինների հանձնարարությամբ:

Հոդված 8. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի մականշվածքին ներկայացվող պահանջները

Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի մականշվածքում պարունակվող տեղեկությունները շարադրվում են ռուսերենով: Նշված տեղեկությունները կարող են նաեւ շարադրվել այլ լեզուներով, ընդ որում, դրանց բովանդակությունը պետք է նույնական լինի ռուսերենով շարադրված տեղեկությունների բովանդակության հետ:

Մականշվածքում թույլատրվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ եւ 3-րդ հոդվածներով եւ դրա 3-րդ ու 4-րդ հավելվածներով նախատեսված սահմանումների հիման վրա ձեւակերպվող մթերքների անվանումների մեջ փոփոխել բառերի հերթականությունը: Օրինակ՝ «յուղ արեւածաղկի», «արեւածաղկի յուղ», «սոյայի յուղ՝ զտված, հոտազերծված», «զտված, հոտազերծված սոյայի յուղ», «ճարպ խոհարարական», «խոհարարական ճարպ», «սոուս մայոնեզային», «մայոնեզային սոուս» եւ այլն:

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման խմբագրությամբ)

Մարգարինների եւ սփրեղների անվանումներում չի թույլատրվում օգտագործել «յուղ» բառը, դրա նույնարմատ բառերը, ինչպես նաեւ «յուղ» բառով բառակապակցությունները:

Ճարպայուղային արտադրանքի սպառողական փաթեթվածքի մականշվածքը պետք է լինի հասկանալի, դյուրընթեռնելի, հավաստի եւ սպառողներին մոլորության մեջ չզցի, ընդ որում, տեքստը, պայմանական նշանները, պատկերները պետք է հակադիր լինեն այն ֆոնին, որի վրա զետեղված է մականշվածքը: Արտադրման ամսաթվի եւ պիտանիության ժամկետի համար տառատեսակի չափսը՝ մմ-ով, պետք է կազմի՝

1) արտադրանքի՝ մինչեւ 100 գրամ զանգվածի դեպքում՝ 2,8 մմ-ից ոչ պակաս.

2) արտադրանքի՝ 100 գրամից բարձր զանգվածի դեպքում՝ 3,2 մմ-ից ոչ պակաս:

Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի մականշվածքը պետք է պարունակի հետեւյալ տեղեկությունները՝

1. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի անվանումը՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ եւ 3-րդ հոդվածներով նախատեսված սահմանումներին համապատասխան՝

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման խմբագրությամբ)

1) բուսական յուղի համար անվանումը նշվում է այն յուղային հումքի անվանմանը համապատասխան, որից այն պատրաստված է՝ 4-րդ հավելվածին համապատասխան (ծիթապտղի յուղի անվանումը նշվում է 3-րդ հավելվածին համապատասխան) եւ նշելով մաքրման այն աստիճանը, որին այն ենթարկվել է, օրինակ՝ «յուղ՝ արեւածաղկի, չզտված» կամ «յուղ՝ սոյայի, զտված» կամ «յուղ՝ հլածուկի, զտված, հոտազերծված» եւ այլն.

2) բուսական հավելումներով բուսական յուղի համար անվանման մեջ թույլատրվում է նշել արտադրանքի մեջ ավելացված բուսական հավելման անվանումը.

3) բուրավետացված բուսական յուղի համար նշվում է «յուղ՝ (յուղի տեսակը՝ այն հումքի անվանմանը համապատասխան, որից այն պատրաստված է) ... բույրով (այնուհետեւ նշվում է համապատասխան համաբուրավետիչ հավելման բույրի անվանումը)» անվանումը. բուսական լուծամզուքների ավելացմամբ բուսական յուղի համար թույլատրվում է «յուղ՝ (յուղի տեսակը՝ այն հումքի անվանմանը համապատասխան, որից այն պատրաստված է) ... լուծամզուքով (այնուհետեւ նշվում է այն բույսի անվանումը, որից ստացվել է լուծամզուքը)» անվանումը. վիտամինների ավելացմամբ բուսական յուղի համար այն քանակությամբ, որը կանոնակարգվում է Մաքսային միության անդամ պետությունների օրենսդրությամբ, նշվում է «յուղ՝ (յուղի տեսակը՝ այն հումքի անվանմանը համապատասխան, որից այն պատրաստված է) վիտամինացված» անվանումը.

4) բուսական յուղ-խառնուրդի համար թույլատրվում է անվանման մեջ նշել բուսական յուղերի անվանումը՝ դրանց զանգվածային մասերի նվազման կարգով՝ առանց նշելու տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտի՝ «բուսական յուղ-խառնուրդ» անվանումը, օրինակ՝ «Յուղ՝ արեւածաղկի, սոյայի», «Յուղ՝ արեւածաղկի ձիթապտղի եւ հլածուկի յուղի ավելացմամբ».

5) բուսական յուղի թորամասի համար անվանման մեջ նշվում է թորամասի անվանումը՝ նշելով թորազատման ենթարկված յուղի անվանումը, օրինակ՝ «օլեին արմավենու», «պալմիտին բամբակի» եւ այլն՝ նշելով տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտի՝ «թորամաս՝ բուսական յուղի» անվանումը.

6) հատուկ նշանակության ճարպերի համար թույլատրվում է նշել անվանումը օգտագործվող ճարպի նշանակությանը համապատասխան, օրինակ՝ «ճարպ հրուշակեղենային», «ճարպ խոհարարական, ճարպաջեռոցային (ֆրիտյուրային)», «ճարպ հացաթխման» եւ այլն՝ առանց նշելու տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտի՝ «ճարպ՝ հատուկ նշանակության» անվանումը:

2. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի բաղադրությունը

Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի բաղադրության նշում չի պահանջվում մեկ բաղադրամասից բաղկացած սննդամթերքի համար այն դեպքում, երբ սննդամթերքի անվանումը համընկնում է բաղադրամասի անվանման հետ:

(2-րդ կետը՝ Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման խմբագրությամբ)

3. Սննդային արժեքը (էներգետիկ արժեքը, սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրերի, վիտամինների, մակրո- եւ միկրոտարրերի պարունակությունը մթերքի 100 գրամում):

Սպիտակուցների, ճարպերի, ածխաջրերի պարունակության եւ կալորիականության/էներգետիկ արժեքի մասին տեղեկությունները նշվում են այն դեպքում, երբ սննդամթերքի 100 գրամում դրանց արժեքը կազմում է օրական սպառման նորմայի առնվազն 2 տոկոսը, իսկ հանքային նյութերի եւ վիտամինների համար՝ առնվազն 5 տոկոսը:

4. Արտադրման ամսաթիվը:

5. Պիտանիության ժամկետը:

6. Արտադրողի անվանումը եւ գտնվելու վայրը, այն կազմակերպության անվանումն ու գտնվելու վայրը, որը ստեղծվել է Մաքսային միության անդամ պետությունների տարածքում եւ լիազորվել է արտադրողի, այդ թվում՝ օտարերկրյա արտադրողի կողմից, ճարպայուղային արտադրանքի հետ կապված՝ ձեռք բերողների պահանջներն ընդունելու եւ բավարարելու համար, կամ այն անհատ ձեռնարկատիրոջ ազգանունը, անունը, հայրանունը եւ գտնվելու վայրը, որը գրանցվել է Մաքսային միության անդամ պետությունների տարածքում եւ լիազորվել է արտադրողի, այդ թվում՝ օտարերկրյա արտադրողի կողմից, ճարպայուղային արտադրանքի հետ կապված՝ ձեռք բերողների պահանջներն

ընդունելու եւ բավարարելու համար, օտարերկրյա արտադրողի գործառույթներն իրականացնող անձի (առկայության դեպքում) անվանումը եւ գտնվելու վայրը:

7. Տեղեկություններ այն փաստաթղթի մասին, որին համապատասխան արտադրվել է եւ կարող է նույնականացվել ճարպայուղային արտադրանքը:

8. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը:

9. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի սպառողական փաթեթվածքը պետք է պարունակի հետևյալ տեղեկությունները՝

1) զտաքաշը եւ (կամ) ծավալը.

2) սննդային ճարպայուղային արտադրանքի բաղադրությունը՝ բաղադրամասերի զանգվածային մասերի նվազման կարգով (սննդային հավելումների, ֆունկցիոնալ սննդային բաղադրամասերի, վիտամինների եւ այլ միկրոնուտրիենտների, բուրավետիչների պարտադիր նշմամբ):

Գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմների (ԳՁՕ) կիրառմամբ ստացված, այդ թվում՝ դեզօքսիռիբոնուկլեինաթթու (ԴՆԹ) եւ սպիտակուց չպարունակող սննդային ճարպայուղային արտադրանքի համար պետք է բերված լինեն հետևյալ տեղեկությունները՝ «գենետիկորեն ձեւափոխված արտադրանք» կամ «գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմներից ստացված արտադրանք» կամ «արտադրանքը պարունակում է գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմների բաղադրիչներ»:

Եթե սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության ժամանակ արտադրողը չի օգտագործել գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմներ, ապա սննդամթերքում ԳՁՕ-ի 0,9 տոկոս եւ ավելի պակաս պարունակությունը համարվում է պատահական կամ տեխնիկապես անվերանալի խառնուկ եւ այդ սննդային ճարպայուղային արտադրանքը չի դասվում ԳՁՕ պարունակող սննդային արտադրանքի շարքին: Այդ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի մականշման ժամանակ ԳՁՕ-ի առկայության մասին տեղեկություններ չեն նշվում:

Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի բաղադրության նշում չի պահանջվում մեկ բաղադրամասից բաղկացած սննդամթերքի համար այն դեպքում, երբ սննդամթերքի անվանումը համընկնում է բաղադրամասի անվանման հետ.

3) բուսական յուղերի սպառողական փաթեթվածքը պետք է պարունակի հետևյալ լրացուցիչ տեղեկությունները՝

ա) ֆիրմային անվանման (առկայության դեպքում) նշում.

բ) բուսական յուղեր-խառնուրդների համար նշվում է բոլոր բուսական յուղերի ցանկը՝ դրանց զանգվածային մասերի նվազման կարգով՝ յուղի յուրաքանչյուր տեսակի համար նշելով մաքրման այն աստիճանը, որին այն ենթարկվել է, օրինակ՝ «յուղ՝ հլածուկի, զտված, հոտազերծված, յուղ՝ արեւածաղկի, չզտված» կամ բուսական յուղերի այլ տեսակներ: Եթե բուսական յուղ-խառնուրդի բաղադրության մեջ մտնում են զտման նույն փուլեր անցած բուսական յուղեր, ապա թույլատրվում է զտման փուլը նշել անվանումից հետո, օրինակ՝ «Յուղ արեւածաղկի, յուղ սոյայի: Զտված, հոտազերծված».

գ) շալցման ամսաթիվը.

դ) ցուցումներ պահպանման մասին՝ սպառողական փաթեթվածքը բացելուց հետո.

4) մարգարիտների, բուսասերուցքային եւ բուսաճարպային սփրեղների, բուսասերուցքային եւ բուսաճարպային հալած խառնուրդների, հատուկ նշանակության ճարպերի, այդ թվում՝ խոհարարական, հրուշակեղենային, հացաթխման ճարպերի, կաթնային ճարպի փոխարինիչների, կակաոյի յուղի համարժեքների, կակաոյի յուղի «SOS» տիպի բարելավիչների, կակաոյի յուղի «POP» տիպի փոխարինիչների, կակաոյի յուղի չբարեխառնվող, ոչ լաուրինային տեսակի փոխարինիչների, կակաոյի յուղի չբարեխառնվող, լաուրինային տեսակի փոխարինիչների սպառողական փաթեթվածքը լրացուցիչ պետք է պարունակի հետևյալ տեղեկությունները՝

ա) պահպանման ջերմաստիճանը.

բ) ընդհանուր ճարպի զանգվածային մասը.

գ) կաթնային ճարպի զանգվածային մասը՝ բուսասերուցքային սփրեղների եւ բուսասերուցքային հալած խառնուրդների համար.

դ) մթերքի ճարպային ֆազում հագեցած ճարպաթթուների եւ ճարպաթթուների տրանսիզոմերների առավելագույն պարունակությունը՝ մթերքում ճարպի պարունակության տոկոսներով.

5) բուսական յուղերի հիմքով սոուսների, մայոնեզների, մայոնեզային սոուսների, բուսական յուղերի հիմքով կրեմների սպառողական փաթեթվածքը լրացուցիչ պետք է պարունակի հետեւյալ տեղեկությունները՝

ա) պահպանման ջերմաստիճանը.

բ) ցուցումներ պահպանման մասին՝ սպառողական փաթեթվածքը բացելուց հետո:

10. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի տրանսպորտային փաթեթվածքը պետք է պարունակի հետեւյալ տեղեկությունները՝

1) սպառողական փաթեթվածքի մեջ փաթեթավորված սննդային ճարպայուղային արտադրանքի միավորի զտաքաշը.

2) տրանսպորտային փաթեթվածքի ընդհանուր զտաքաշը եւ սպառողական փաթեթվածքի մեջ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի միավորների քանակը.

3) զտաքաշը՝ չկշռաճրարված սննդային ճարպայուղային արտադրանքի համար.

4) սննդային ճարպայուղային արտադրանքի բաղադրությունը՝ բաղադրամասերի զանգվածային մասերի նվազման կարգով (սննդային հավելումների, ֆունկցիոնալ սննդային բաղադրամասերի, վիտամինների եւ այլ

միկրոնուտրիենտների, բուրավետիչների պարտադիր նշմամբ)՝ չբաժնեծրարված սննդային ճարպայուղային արտադրանքի համար:

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման խմբագրությամբ)

ԳՁՕ-ի կիրառմամբ ստացված, այդ թվում՝ դեզօքսիդիբոնուկլեինաթթու (ԴՆԹ) եւ սպիտակուց չպարունակող՝ չկշռաճրարված սննդային ճարպայուղային արտադրանքի համար պետք է բերվեն հետեւյալ տեղեկությունները՝ «գենետիկորեն ձեւափոխված արտադրանք» կամ «գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմներից ստացված արտադրանք» կամ «արտադրանքը պարունակում է գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմների բաղադրիչներ»:

Եթե սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության ժամանակ արտադրողը չի օգտագործել գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմներ, ապա արտադրանքում 0,9 տոկոս եւ պակաս ԳՁՕ-ի պարունակությունը համարվում է պատահական կամ տեխնիկապես անվերանալի խառնուկ եւ այդ սննդային ճարպայուղային արտադրանքը չի դասվում ԳՁՕ պարունակող սննդային արտադրանքի շարքին: Այդ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի մակնշման ժամանակ ԳՁՕ-ի առկայության մասին տեղեկություններ չեն նշվում:

Կշռաճրարված սննդային ճարպայուղային արտադրանքի համար ԳՁՕ-ի պարունակության մասին տեղեկությունները նշվում են մատակարարման պայմանագրի պայմաններին համապատասխան.

5) մարգարինների, բուսասերուցքային եւ բուսաճարպային սփրեղների, բուսասերուցքային եւ բուսաճարպային հալած խառնուրդների, հատուկ նշանակության ճարպերի, այդ թվում՝ խոհարարական, հրուշակեղենային, հացաթխման ճարպերի, կաթնային ճարպի փոխարինիչների, կակաոյի յուղի համարժեքների, կակաոյի յուղի «SOS» տիպի բարելավիչների, կակաոյի յուղի «POP» տիպի փոխարինիչների, կակաոյի յուղի չբարեխառնվող, ոչ լաուրինային տեսակի փոխարինիչների, կակաոյի յուղի չբարեխառնվող, լաուրինային տեսակի

փոխարինիչների համար մթերքի ճարպային ֆազում հագեցած ճարպաթթուների եւ ճարպաթթուների տրանսիզոմերների առավելագույն պարունակությունը՝ մթերքում ճարպի պարունակության տոկոսներով՝ չկշռաճրարված սննդային ճարպայուղային արտադրանքի համար.

- 6) պահպանման պայմանները.
- 7) խմբաքանակի համարը.
- 8) բուսական յուղերի համար լրացուցիչ նշվում է լցման ամսաթիվը.
- 9) ապրանքանիշը՝ թորված գլիցերինի համար:

11. Տարաներով փոխադրվող՝ չկշռաճրարված ճարպայուղային արտադրանքի համար ապրանքաուղեկից փաստաթղթերը պետք է պարունակեն հետեւյալ տեղեկությունները՝

- 1) ապրանքանիշը՝ թորված գլիցերինի համար.
- 2) զտաքաշը.
- 3) լցման ամսաթիվը:

12. Ճարպայուղային արտադրանքի տրանսպորտային փաթեթվածքի վրա զետեղվում են պայմանական նշաններ եւ տեքստեր, որոնք անհրաժեշտ են արտադրանքի փոխադրման ընթացքում դրա անվտանգությունն ապահովելու համար:

13. Ճարպայուղային արտադրանքի սպառողական եւ (կամ) տրանսպորտային փաթեթվածքների վրա լրացուցիչ կարող են զետեղվել բաղադրագիրը եւ (կամ) արտադրման տեխնոլոգիան մշակող կազմակերպության անվանումը, ապրանքային նշանը եւ այլ լրացուցիչ տեղեկություններ:

Հոդված 9. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի մականշմանը ներկայացվող պահանջները

1. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի մականշվածքում պարունակվող տեղեկությունները շարադրվում են ռուսերենով: Նշված տեղեկությունները կարող են նաեւ շարադրվել այլ լեզուներով, ընդ որում, դրա բովանդակությունը պետք է նույնական լինի ռուսերենով շարադրված տեղեկությունների բովանդակության հետ:

2. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի մականշվածքը պետք է պարունակի հետևյալ տեղեկությունները՝

1) արտադրման ամսաթիվը.

2) արտադրման ժամկետը.

3) տեղեկություններ այն փաստաթղթի մասին, որին համապատասխան արտադրվել է եւ կարող է նույնականացվել ճարպայուղային արտադրանքը.

4) Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը:

3. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի մականշվածքում թույլատրվում է 3-րդ հոդվածում նշված հասկացությունների հիման վրա ձեւավորվող մթերքների անվանման մեջ փոփոխել բառերի հերթականությունը: Օրինակ՝ «գլիցերին՝ բնական, հում», «բնական գլիցերին հում», «օճառ տնտեսական», «տնտեսական օճառ»:

4. Տնտեսական օճառի սպառողական փաթեթվածքը պետք է պարունակի հետևյալ տեղեկությունները՝

1) տնտեսական օճառի անվանումը.

2) արտադրողի անվանումը եւ գտնվելու վայրը, այն կազմակերպության անվանումը եւ գտնվելու վայրը, որն ստեղծվել է Մաքսային միության անդամ պետությունների տարածքում եւ լիազորվել է արտադրողի, այդ թվում՝

օտարերկրյա արտադրողի կողմից, ճարպայուղային արտադրանքի հետ կապված՝ ձեռք բերողների պահանջներն ընդունելու եւ բավարարելու համար, կամ այն անհատ ձեռնարկատիրոջ ազգանունը, անունը, հայրանունը եւ գտնվելու վայրը, որը գրանցվել է Մաքսային միության անդամ պետությունների տարածքում եւ լիազորվել է արտադրողի, այդ թվում՝ օտարերկրյա արտադրողի կողմից, ճարպայուղային արտադրանքի հետ կապված՝ ձեռք բերողների պահանջներն ընդունելու եւ բավարարելու համար, օտարերկրյա արտադրողի գործառույթներն իրականացնող անձի (առկայության դեպքում) անվանումը եւ գտնվելու վայրը.

3) մեկ կտորի անվանական (պայմանական) զանգվածը.

4) մթերքի բաղադրությունը՝ բաղադրամասերի զանգվածային մասերի նվազման կարգով.

5) խմբաքանակի համարը:

5. Առանց փաթեթվածքի տնտեսական օճառի յուրաքանչյուր կտորի վրա պետք է դրված լինի պարզ դրոշմ՝ հետեւյալ նշումներով՝

1) արտադրողի անվանումը կամ արտադրողի ապրանքային նշանը.

2) տնտեսական օճառի անվանումը.

3) մեկ կտորի անվանական (պայմանական) զանգվածը:

6. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի տրանսպորտային փաթեթվածքի յուրաքանչյուր միավոր պետք է պարունակի հետեւյալ տեղեկությունները՝

1) ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի անվանումը.

2) արտադրողի անվանումը եւ գտնվելու վայրը, այն կազմակերպության անվանումը եւ գտնվելու վայրը, որն ստեղծվել է Մաքսային միության անդամ պետությունների տարածքում եւ լիազորվել է արտադրողի, այդ թվում՝ օտարերկրյա արտադրողի կողմից, ճարպայուղային արտադրանքի հետ կապված՝ ձեռք բերողների պահանջներն ընդունելու եւ բավարարելու համար, կամ այն

անհատ ձեռնարկատիրոջ ազգանունը, անունը, հայրանունը եւ գտնվելու վայրը, որը գրանցվել է Մաքսային միության անդամ պետությունների տարածքում եւ լիազորվել է արտադրողի, այդ թվում՝ օտարերկրյա արտադրողի կողմից, ճարպայուղային արտադրանքի հետ կապված՝ ձեռք բերողների պահանջներն ընդունելու եւ բավարարելու համար, օտարերկրյա արտադրողի գործառույթներն իրականացնող անձի (առկայության դեպքում) անվանումը եւ գտնվելու վայրը.

3) մթերքի բաղադրությունը՝ բաղադրամասերի զանգվածային մասերի նվազման կարգով՝ տնտեսական օճառի համար.

4) կարգը՝ բնական, հում գլիցերինի համար.

5) խումբը՝ տնտեսական օճառի համար.

6) խմբաքանակի համարը.

7) արկղում կտորների քանակը՝ նշելով կտորների գումարային անվանական (պայմանական) զանգվածը՝ տնտեսական օճառի համար:

7. Տարաներով փոխադրվող բնական, հում գլիցերինի համար ապրանքաուղեկից փաստաթղթերը պետք է պարունակեն հետեւյալ տեղեկությունները՝

1) անվանումը.

2) կարգը.

3) արտադրողի անվանումը եւ գտնվելու վայրը, այն կազմակերպության անվանումը եւ գտնվելու վայրը, որն ստեղծվել է Մաքսային միության անդամ պետությունների տարածքում եւ լիազորվել է արտադրողի, այդ թվում՝ օտարերկրյա արտադրողի կողմից, ճարպայուղային արտադրանքի հետ կապված՝ ձեռք բերողների պահանջներն ընդունելու եւ բավարարելու համար, կամ այն անհատ ձեռնարկատիրոջ ազգանունը, անունը, հայրանունը եւ գտնվելու վայրը, որը գրանցվել է Մաքսային միության անդամ պետությունների տարածքում եւ լիազորվել է արտադրողի, այդ թվում՝ օտարերկրյա արտադրողի կողմից,

ճարպայուղային արտադրանքի հետ կապված՝ ձեռք բերողների պահանջներն ընդունելու եւ բավարարելու համար, օտարերկրյա արտադրողի գործառույթներն իրականացնող անձի (առկայության դեպքում) անվանումը եւ գտնվելու վայրը.

4) զտաքաշը,

5) խմբաքանակի համարը:

Գլուխ 5.

Ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ իրացման պրոցեսներում դրա անվտանգության ապահովման համար սահմանված պահանջները

Հոդված 10. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության պրոցեսին ներկայացվող պահանջները

1. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրությունն իրականացվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 11-րդ հոդվածի պահանջներին համապատասխան:

2. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերը եւ արտադրատեսակները պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին:

3. Ագրեգատային տարբեր վիճակներում՝ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության պրոցեսում օգտագործվող ջրին ներկայացվող պահանջները պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության համապատասխան տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին:

4. Արտադրության պրոցեսում մթերքի հետ շփման մեջ գտնվող օդը չպետք է աղտոտման աղբյուր հանդիսանա սննդային ճարպայուղային արտադրանքի համար:

5. Օգտագործվող հումքը, սննդային հավելումները եւ այլ սննդային բաղադրամասեր պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին:

6. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրությունը պետք է իրականացվի Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանող շենքերում եւ արտադրական սենքերում:

7. Օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումները եւ գույքը պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին:

8. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության թափոնների պահպանումը եւ հեռացումը պետք է կատարվեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 12-րդ հոդվածի պահանջներին համապատասխան:

9. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրությանը կարող է մասնակցել Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանող անձնակազմը:

10. Արտադրական հսկողությունը կազմակերպվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 13-րդ հոդվածի պահանջներին համապատասխան:

Հոդված 11. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի անվտանգության ապահովումը դրա արտադրության պրոցեսում

Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի անվտանգությունը դրա արտադրության պրոցեսում պետք է ապահովվի՝

1) սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության բոլոր փուլերում (տեղամասերում) տեխնոլոգիական պրոցեսների եւ դրանց իրականացման ռեժիմների ընտրությամբ.

2) արտադրվող սննդային ճարպայուղային արտադրանքի աղտոտումը բացառող՝ տեխնոլոգիական պրոցեսների օպտիմալ հաջորդականության ընտրությամբ.

3) տեխնոլոգիական սարքավորումների աշխատանքի հսկողությամբ.

4) ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության համար անհրաժեշտ հումքի եւ սննդային հավելումների անվտանգությամբ.

5) սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության պրոցեսում օգտագործվող արտադրական սենքերը, տեխնոլոգիական սարքավորումները եւ գույքը՝ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի աղտոտումը բացառող վիճակում պահելով.

6) սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության պրոցեսում օգտագործվող արտադրական սենքերի սանիտարական մշակման, ախտահանման, միջատազերծման եւ դերատիզացման, տեխնոլոգիական սարքավորումների եւ գույքի սանիտարական մշակման ու ախտահանման եղանակների եւ պարբերականության ընտրությամբ: Սանիտարական մշակումը, ախտահանումը, միջատազերծումը եւ դերատիզացումը պետք է իրականացվեն սննդային ճարպայուղային արտադրանքի աղտոտման վտանգը բացառելու համար բավարար պարբերականությամբ: Սանիտարական մշակման, ախտահանման, միջատազերծման եւ դերատիզացման պարբերականությունը որոշվում է արտադրողի կողմից.

7) սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների կատարումը հաստատող փաստաթղթեր վարելով եւ պահպանելով:

Հոդված 12. Արտադրության թափոնների պահպանման, հեռացման եւ ոչնչացման պայմաններին ներկայացվող պահանջները

1. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության պրոցեսում գոյացող թափոնները պետք է տեխնոլոգիական գործողությունների ավարտից հետո պարբերաբար հեռացվեն արտադրական սենքերից:

2. Արտադրության թափոնների պահպանման, հեռացման եւ ոչնչացման պայմանները պետք է բացառեն ճարպայուղային արտադրանքի աղտոտման, մարդու կյանքին կամ առողջությանը սպառնացող վտանգի առաջացման հնարավորությունը:

Հոդված 13. Արտադրական հսկողությանը ներկայացվող պահանջները

1. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին ճարպայուղային արտադրանքի համապատասխանության նպատակներով ճարպայուղային արտադրանք արտադրողը պետք է մշակի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանման նկատմամբ արտադրական հսկողության ծրագիր եւ կազմակերպի նշված հսկողությունը:

2. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանման նկատմամբ արտադրական հսկողության ծրագրում պետք է ներառվեն՝

1) ճարպայուղային արտադրանքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների պահպանման հետ կապված՝ վերահսկվող պարամետրերի ցանկը եւ արժեքները.

2) արտադրական հսկողությանն ուղղված միջոցառումների եւ դրանց պարբերականության մասին տվյալները.

3) հումքի եւ սննդային հավելումների, փաթեթավորման նյութերի, պատրաստի արտադրանքի անվտանգության՝ վերահսկվող պարամետրերի ցանկը եւ արժեքները:

3. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանման նկատմամբ արտադրական հսկողության ծրագիրը հաստատվում է ճարպայուղային արտադրանք արտադրող կազմակերպության ղեկավարի կամ սահմանված կարգով լիազորված անձի կողմից:

Հոդված 14. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանման պրոցեսին ներկայացվող պահանջները

1. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանման պայմանները պետք է ապահովեն դրա պահպանվածությունն ու անվտանգությունը պիտանիության ժամկետի ընթացքում՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխան:

2. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պիտանիության ժամկետը եւ պահպանման պայմանները սահմանվում են արտադրողի կողմից՝ հաշվի առնելով այն, որ պահպանման ընթացքում սննդային ճարպայուղային արտադրանքը համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին պիտանիության ժամկետի ընթացքում:

3. Չի թույլատրվում սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանումն այլ արտադրանքի հետ, եթե դա կարող է հանգեցնել սննդային ճարպայուղային արտադրանքի աղտոտմանը:

4. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանման շենքերի եւ սենքերի կառուցվածքը պետք է ապահովի արտադրողների կողմից սահմանված՝ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանման պայմանները:

5. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի՝ պահպանման կանոնակարգված պայմաններով պահպանելու համար նախատեսված սենքերը եւ դրանցում տեղադրված սարքավորումները պետք է հագեցված լինեն պահպանման պայմանների նկատմամբ հսկողություն իրականացնելու համար նախատեսված չափիչ սարքերով:

6. Պահպանվող սննդային ճարպայուղային արտադրանքը պետք է ուղեկցվի ապրանքաուղեկից փաստաթղթերով եւ դրա անվտանգությունը հաստատող փաստաթղթերով:

7. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանման համար նախատեսված սենքերում, այդ թվում՝ սառնարանային խցիկներում, պետք է կանոնավոր անցկացվեն սանիտարական մշակում, ախտահանում, միջատազերծում եւ դերատիզացում:

Հոդված 15. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի փոխադրման պրոցեսին ներկայացվող պահանջները

1. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի փոխադրումը պետք է ապահովի դրա պահպանվածությունն ու անվտանգությունը պիտանիության ժամկետի ընթացքում՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխան:

2. Սննդային ճարպայուղային արտադրանքի փոխադրումն իրականացվում է այդ նպատակի համար պիտանի տրանսպորտային միջոցներով: Փոխադրման պայմանները սահմանում է բեռնառաքիչը: Դրանք պետք է համապատասխանեն արտադրողի կողմից սննդային ճարպայուղային արտադրանքի փոխադրման համար սահմանված պայմաններին:

3. Չի թույլատրվում սննդային ճարպայուղային արտադրանքի փոխադրումն այլ արտադրանքի հետ միասին, եթե դա կարող է հանգեցնել սննդային ճարպայուղային արտադրանքի աղտոտմանը:

4. Տրանսպորտային միջոցների բեռնային բաժինների կառուցվածքը պետք է ապահովի սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պաշտպանությունն աղտոտումից:

5. Տրանսպորտային միջոցների բեռնային բաժինների ներքին մակերեսույթը պետք է լինի լվացվող եւ ոչ թունավոր նյութերից: Տրանսպորտային միջոցների բեռնային բաժինների ներքին մակերեսույթների սանիտարական մշակման եւ ախտահանման պարբերականությունը սահմանվում է սննդային ճարպայուղային արտադրանքի փոխադրման ոլորտում տնտեսական գործունեության մասնակցի կողմից: Տրանսպորտային միջոցների բեռնային բաժինների լվացման համար օգտագործվող ջուրը պետք է համապատասխանի համապատասխան տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված՝ խմելու ջրին ներկայացվող պահանջներին:

6. Փոխադրվող սննդային ճարպայուղային արտադրանքը պետք է ուղեկցվի ապրանքաուղեկից փաստաթղթերով:

Հոդված 16. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանման եւ փոխադրման պրոցեսներին ներկայացվող պահանջները

1. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանման եւ փոխադրման ընթացքում պետք է ապահովվի դրա անվտանգությունը պահպանման ժամկետի ընթացքում՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխան:

2. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի պահպանման պայմանները եւ պահպանման ժամկետները սահմանում է արտադրողը:

Հոդված 17. Ճարպայուղային արտադրանքի իրացման պրոցեսներին ներկայացվող պահանջները

Ճարպայուղային արտադրանքի իրացման ընթացքում պետք է սննդային ճարպայուղային արտադրանքի դեպքում ապահովվի դրա անվտանգությունը պիտանիության ժամկետի ընթացքում, իսկ ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի դեպքում՝ պահպանման ժամկետի ընթացքում՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխան:

Գլուխ 6.

Համապատասխանության հավաստումը

Հոդված 18. Տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտների՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության գնահատման ձևերը

1. Ճարպայուղային արտադրանքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության գնահատումը (այսուհետ՝ համապատասխանության գնահատում) իրականացվում է հետևյալ ձևերով՝

1) ճարպայուղային արտադրանքի համապատասխանության հավաստում (հայտարարագրում).

2) պետական հսկողություն (վերահսկողություն).

3) նոր տեսակի ճարպայուղային արտադրանքի պետական գրանցում:

2. Շրջանառության մեջ դնելու համար նախատեսված ոչ արդյունաբերական արտադրության ճարպայուղային արտադրանքի համապատասխանության, ինչպես նաև նշված արտադրանքի իրացման պրոցեսների գնահատումն իրականացվում է ճարպայուղային արտադրանքի այն պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական հսկողության (վերահսկողության) ձեռով, որոնք սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգով եւ Մաքսային միության մյուս տեխնիկական կանոնակարգերով, որոնց գործողությունը տարածվում է այդ արտադրանքի վրա:

3. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ իրացման պրոցեսների համապատասխանության գնահատումն իրականացվում է ճարպայուղային արտադրանքի այն պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական հսկողության (վերահսկողության) ձեռով, որոնք սահմանված են սույն

Տեխնիկական կանոնակարգով եւ Մաքսային միության մյուս տեխնիկական կանոնակարգերով, որոնց գործողությունը տարածվում է այդ արտադրանքի վրա:

4. Նոր տեսակի ճարպայուղային արտադրանքի համապատասխանության գնահատումն իրականացվում է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պետական գրանցման ձեւով:

Հոդված 19. Հայտատուն՝ ճարպայուղային արտադրանքի համապատասխանության գնահատման ժամանակ

1. Ճարպայուղային արտադրանքի համապատասխանության գնահատման ժամանակ հայտատու կարող է լինել Մաքսային միության անդամ պետության տարածքում՝ այդ պետության օրենսդրությանը համապատասխան գրանցված՝ արտադրող կամ վաճառող կամ էլ արտադրողի կողմից լիազորված անձ հանդիսացող իրավաբանական անձը կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր՝ ֆիզիկական անձը:

(1-ին կետը Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման խմբագրությամբ)

2. Հայտատուն պարտավոր է ապահովել ճարպայուղային արտադրանքի համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգով եւ Մաքսային միության մյուս տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է այդ արտադրանքի վրա:

3. Ուժը կորցրել է: Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշում

Հոդված 20. Համապատասխանության հայտարարագրումը

1. Համապատասխանության հայտարարագրման ենթակա է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող ճարպայուղային արտադրանքը:

2. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին ճարպայուղային արտադրանքի համապատասխանության հայտարարագրումն իրականացվում է հայտատուի ընտրությամբ սեփական ապացույցների հիման վրա եւ (կամ) Մաքսային միության սերտիֆիկացման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) միասնական ռեեստրում ընդգրկված սերտիֆիկացման մարմնի եւ (կամ) հավատարմագրված լաբորատորիայի (կենտրոնի) (այսուհետ՝ երրորդ կողմ) մասնակցությամբ ձեռք բերված ապացույցների հիման վրա համապատասխանության հայտարարագրի ընդունման միջոցով:

3. Ճարպայուղային արտադրանքի համապատասխանության հայտարարագրումն իրականացվում է հայտատուի ընտրությամբ Մաքսային միության օրենսդրությամբ սահմանված 1Հ, 2Հ, 3Հ, 4Հ, 6Հ հայտարարագրման սխեմաներից մեկի համաձայն՝ Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի ապրիլի 7-ի թիվ 621 որոշմամբ հաստատված՝ «Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանության գնահատման (հավաստման) տիպային սխեմաների կիրառման կարգի մասին» հիմնադրույթի համաձայն:

4. Եթե սննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության ժամանակ օգտագործվել է կենդանական ծագման հումք, որի մասով առկա են դրա անվտանգությունը հաստատող փաստաթղթեր (այդ թվում՝ անասնաբուժական հավաստագրեր), ապա այդ արտադրանքի բեռնառաքման եւ իրացման ժամանակ դրա մասով անասնաբուժական հավաստագրերի ձեւակերպում չի պահանջվում:

5. Հայտարարագրի գործողության ժամկետը սահմանվում է հայտատուի կողմից՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի դրույթներին համապատասխան եւ չպետք է գերազանցի հինգ տարին:

6. Ճարպայուղային արտադրանքին ներկայացվող պարտադիր պահանջների փոփոխման դեպքում պետք է փոփոխել ապացուցողական նյութերը՝ այդ պահանջներին համապատասխանությունը հավաստելու առնչությամբ: Ընդ որում, համապատասխանության նոր հայտարարագրի ընդունում չի պահանջվում:

7. Մաքսային միության անդամ պետությունները վարում են ընդունված համապատասխանության հայտարարագրերի հաշվառում:

Գլուխ 7.

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշումը

1. Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող եւ Մաքսային միության սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 6-րդ գլխի համաձայն համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ընթացակարգ անցած ճարպայուղային արտադրանքը պետք է ունենա Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածք:

2. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշումն իրականացվում է մինչեւ ճարպայուղային արտադրանքը շուկայում շրջանառության մեջ դնելը:

3. Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը զետեղվում է փաթեթվածքի եւ արտադրանքին կցվող՝ ուղեկցող փաստաթղթերի վրա:

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը զետեղվում է ցանկացած եղանակով, որը ճարպայուղային արտադրանքի պիտանիության ժամկետի ամբողջ ընթացքում ապահովում է պարզ եւ հստակ պատկեր:

4. Ճարպայուղային արտադրանքի՝ Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մակնշումը վկայում է Մաքսային միության՝ այդ արտադրանքի վրա տարածվող բոլոր տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին դրա համապատասխանության մասին:

Հոդված 21. Պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը)

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին ճարպայուղային արտադրանքի, դրա արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ իրացման պրոցեսների համապատասխանության նկատմամբ պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը) կատարվում է Մաքսային միության անդամ պետությունների օրենսդրությանը համապատասխան:

Հավելված 1

«Ճարպայուղային արտադրանքի
տեխնիկական կանոնակարգ»
տեխնիկական կանոնակարգի

**ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑԱՆԻՇՆԵՐԻ
ԹՈՒՅԼԱՏՐԵԼԻ ՍԱՀՄԱՆՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

Մթերքների խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություններ
Յուղ բուսական՝ բոլոր տեսակները, թորամասեր՝ բուսական յուղերի	Բենզ(ա)պիրեն	0,002 մգ/կգ	
	Էրուկաթթվի պարունակությունը	3 տոկոս	Հլածուկի յուղի համար
		5 տոկոս	Այլ խաչածաղկավորների սերմերից ստացվող բուսական յուղերի համար
	Սինիլաթթվի պարունակությունը	Բացակայություն (որակյալ փորձանմուշ)	Պտղակորիզներից ստացվող յուղերի համար
	Օքսիդացնող փչացման ցուցանիշները՝		
	Թթվային թիվը	6,0 մգ կալիումի հիդրօքսիդ/գ (մգ KOH/գ)	Որպես պարենային սննդային հումք օգտագործվող՝ հլածուկի, չգտված յուղի համար
		4,0 մգ կալիումի հիդրօքսիդ/գ (մգ KOH/գ)	Չգտված յուղերի եւ դրանց թորամասերի, չգտված յուղերի խառնուրդների, զտված եւ չզտված

Մթերքների խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություններ
			յուղերի խառնուրդների համար
		0,6 մգ կալիումի հիդրօքսիդ/գ (մգ KOH/գ)	Ձտված յուղերի եւ դրանց թորամասերի, զտված յուղերի խառնուրդների համար
	Պերօքսիդային թիվը	10,0 մէկվ/կգ	
Բուսական յուղերի եւ կենդանական ճարպերի, այդ թվում՝ ձկան յուղի վերամշակումից ստացված մթերքներ՝ 1. Յուղեր (ճարպեր)՝ վերաթերացված, զտված, հոտազերծված, յուղեր (ճարպեր)՝ ջրածնավորված, զտված, հոտազերծված, մարգարիններ, ճարպեր՝ հատուկ նշանակության, այդ թվում՝ խոհարարական, հրուշակեղենային, հացաթխման, կաթնային ճարպի փոխարինիչներ, կակաոյի յուղի համաժեքներ, կակաոյի յուղի բարելավիչներ՝ «SOS» տիպի, կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ «POP» տիպի, կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ չբարեխառնվող, ոչ լաուրինային տեսակի, կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ չբարեխառնվող, լաուրինային տեսակի	Ճարպաթթուների տրանսիզոմերներ	Մթերքում ճարպի պարունակության 2,0 տոկոս	Կակաոյի յուղի համաժեքների, «SOS» տեսակի կակաոյի յուղի բարելավիչների, «POP» տեսակի կակաոյի յուղի փոխարինիչների համար
		Մթերքում ճարպի պարունակության 20,0 տոկոս (2015 թվականի հունվարի 1-ից) Մթերքում ճարպի պարունակության 2,0 տոկոս (2018 թվականի հունվարի 1-ից)	Պինդ մարգարինների համար
		Մթերքում ճարպի պարունակության 8,0 տոկոս Մթերքում ճարպի պարունակության 2,0 տոկոսը (2018 թվականի հունվարի 1-ից)	Կաթնային ճարպի փոխարինիչների, փափուկ եւ հեղուկ մարգարինների համար
		Մթերքում ճարպի պարունակության 20,0 տոկոս (2015 թվականի հունվարի 1-ից) Մթերքում ճարպի	Հատուկ նշանակության ճարպերի համար

Մթերքների խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություններ
		պարունակության 2,0 տոկոս (2018 թվականի հունվարի 1-ից)	
	Օքսիդացնող փչացման ցուցանիշները՝		
	Թթվային թիվը	0,6 մգ կալիումի հիդրօքսիդ/գ (մգ KOH/գ)	Մարգարիններից բացի
	Պերօքսիդային թիվը	10,0 մեկվ/կգ	
2. Սփրեղներ բուսասերուցքային, սփրեղներ բուսաճարպային, խառնուրդներ՝ հալած, բուսասերուցքային, խառնուրդներ՝ հալած, բուսաճարպային	Հակաբիոտիկներ<*>՝		Բուսասերուցքային մթերքների համար
	Լեոմիցետին (քլորամֆենիկոլ)	Չի թույլատրվում	0,0003 մգ/կգ-ից պակաս
	Տետրացիկլինային խումբ	Չի թույլատրվում	0,01 մգ/կգ-ից պակաս
	Ստրեպտոմիցին	Չի թույլատրվում	0,2 մգ/կգ-ից պակաս
	Պենիցիլին	Չի թույլատրվում	0,004 մգ/կգ-ից պակաս
	Ճարպաթթուների տրանսիզոմերներ	Մթերքում ճարպի պարունակության 8,0 տոկոս Մթերքում ճարպի պարունակության 2,0 տոկոս (2018 թվականի հունվարի 1-ից)	
	Օքսիդացնող փչացման ցուցանիշները՝		
	Ճարպային ֆազայի թթվայնություն	Կետոստոֆերի սանդղակի 2,5 աստիճան	Բուսասերուցքային մթերքների համար

* Անհրաժեշտ է վերահսկել նաեւ այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են պարենային հումքի արտադրության ժամանակ:

Աթերքների խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություններ
	Պերօքսիդային թիվը	10,0 մէկվ/կգ	
3. Սոռուներ՝ բուսական յուղերի հիմքով, մայրնեզներ, սոռուներ մայրնեզային, կրեմներ՝ բուսական յուղերի հիմքով	Օքսիդացնող փչացման ցուցանիշները՝		
	Պերօքսիդային թիվը	10,0 մէկվ/կգ	
4. Գլիցերին թորած	Թունավոր տարրեր՝		
	Երկաթ	2,0 մգ/կգ	
	Կապար	5,0 մգ/կգ	
	Մկնդեղ	0,3 մգ/կգ	

Հավելված 2

«Ճարպայուղային արտադրանքի
տեխնիկական կանոնակարգ»
տեխնիկական կանոնակարգի

**ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ՝ ԸՍՏ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ
ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՄԻԿՐՈԿԵՆՍԱԲԱՆԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎՆԵՐԻ**

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

**(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի
2015 թվականի ապրիլի 23-ի թիվ 39 որոշման խմբագրությամբ)**

Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՆՄՔ<*>, ԳԱՄ<*>/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում		Խմորիչներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Բորբոսներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի
		ԱՑԽՄ <***> (կոլիձեներ)	Ստաֆիլակոկեր S. aureus		
Մայրնեզներ, սոուսներ մայրնեզային, սոուսներ՝ բուսական յուղերի հիմքով	-	0,1	-	$5 \cdot 10^2$	50
Ճարպեր՝ հատուկ նշանակության, այդ թվում՝ խոհարարական, հրուշակեղենային,	-	0,001	-	$1 \cdot 10^3$	$1 \cdot 10^2$

* ՄԱՖԱՆՄՔ՝ մեզոֆիլային աերոբային եւ ֆակուլտատիվ անաերոբային մանրէների քանակը:

** ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ:

*** ԱՑԽՄ՝ աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ:

Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՆՄՔ<*>, ԳԱՄ<*>/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգված (գ), որում չի թույլատրվում		Խմորիչներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Բորբոսներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի
		ԱՑԽՄ <***> (կոլիձեներ)	Ստաֆիլակոկեր S. aureus		
հացաթխման, կաթնային ճարպի փոխարինիչներ, կակաոյի յուղի համարժեքներ, կակաոյի յուղի բարելավիչներ՝ «SOS» տիպի, կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ «POP» տիպի, կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ չբարեխառնվող, ոչ լաուրինային տեսակի, կակաոյի յուղի փոխարինիչներ՝ չբարեխառնվող, լաուրինային տեսակի, խառնուրդներ՝ հալած, բուսաճարպային					
Մարգարիններ, սփրեղներ բուսաճարպային	-	0,01	-	5·10 ²	50
Կրեմներ՝ բուսական յուղերի հիմքով	1·10 ⁴	0,01	-	50	50
Սփրեղներ բուսասերուցքային, ճարպի զանգվածային մասը 60 տոկոսից եւ ավելի	1·10 ⁵	0,01	0,1	100	100
Սփրեղներ բուսասերուցքային, ճարպի զանգվածային մասը 39 տոկոսից մինչեւ 60 տոկոս	1· 10 ⁵	0,01	0,01	Գումարային 200	
Խառնուրդներ՝ հալած, բուսասերուցքային	1· 10 ³	1,0	-	200	-

Հավելված 3

«Ճարպայուղային արտադրանքի
տեխնիկական կանոնակարգ»
տեխնիկական կանոնակարգի

**ՁԻԹԱՅՈՒՂԵՐԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ,
ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ ԵՎ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑԱՆԻՇՆԵՐԸ**

Ձիթայուղի անվանումը	Բնութագիրը եւ անվտանգության ցուցանիշները
Ձիթայուղ՝ չզտված, բարձր որակի (Extra virgin olive oil)	յուղ՝ առաջին մամլման (մզման), 1 գ հաշվով 1,6 մգ կալիումի հիդրօքսիդից ոչ ավելի թթվային թվով կամ օլեինաթթվի վերահաշվարկով՝ 100 գ հաշվով 0,8 գ ոչ ավելի կազմող թթվայնությամբ, 20 մեկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով
Ձիթայուղ՝ չզտված (Virgin olive oil)	յուղ՝ առաջին մամլման (մզման), 1 գ հաշվով 4,0 մգ կալիումի հիդրօքսիդից ոչ ավելի թթվային թվով կամ օլեինաթթվի վերահաշվարկով՝ 100 գրամի հաշվով 2,0 գ ոչ ավելի կազմող թթվայնությամբ, 20 մեկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով
Ձիթայուղ՝ զտված (Refined olive oil)	ձիթայուղ՝ ստացված առաջին մամլման (մզման) յուղերից, զտման պրոցեսն անցած, սակայն չենթարկված այն պրոցեսներին, որոնք հանգեցնում են ելակետային եռագլիցերիդային կառուցվածքի փոփոխությունների, 1 գրամի հաշվով 0,6 մգ կալիումի հիդրօքսիդից ոչ ավելի թթվային թվով կամ օլեինաթթվի վերահաշվարկով՝ 100 գրամի հաշվով 0,3 գ ոչ ավելի թթվայնությամբ, 5 մեկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով
Ձիթայուղ՝ զտված, չզտված ձիթայուղերի ավելացմամբ (Olive oil)	յուղ, որը զտված ձիթայուղի եւ առաջին մամլման (մզման) ձիթայուղերի խառնուրդ է, խառնուրդի՝ 1 գ հաշվով 2,0 մգ կալիումի հիդրօքսիդից ոչ ավելի թթվային թվով կամ օլեինաթթվի վերահաշվարկով՝ 100 գրամի հաշվով 1,0 գրամից ոչ ավելի թթվայնությամբ, խառնուրդի՝ 15 մեկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով

Ձիթայուղի անվանումը	Բնութագիրը եւ անվտանգության ցուցանիշները
Ձիթայուղ՝ մզվածքներից, զտված (Refined olive-pomace oil)	յուղ՝ ստացված հում ձիթայուղից՝ մզվածքներից , զտման պրոցեսն անցած, սակայն չենթարկված այն պրոցեսներին, որոնք հանգեցնում են ելակետային եռագլիցերիդային կառուցվածքի փոփոխությունների, 1 գրամի հաշվով 0,6 մգ կալիումի հիդրօքսիդից ոչ ավելի թթվային թվով կամ օլեինաթթվի վերահաշվարկով՝ 100 գ հաշվով 0,3 գրամից ոչ ավելի կազմող թթվայնությամբ, 5 մեկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով
Ձիթայուղ՝ մզվածքներից, զտված՝ չզտված ձիթայուղի ավելացմամբ (Olive-pomace oil)	յուղ, որը զտված ձիթայուղի մզվածքներից եւ առաջին մամլման (մզման) ձիթայուղերի խառնուրդ է, խառնուրդի՝ 1 գրամի հաշվով 2,0 մգ կալիումի հիդրօքսիդից ոչ ավելի թթվային թվով, կամ օլեինաթթվի վերահաշվարկով 100 գ համար 1,0 գ ոչ ավելի թթվայնությամբ, խառնուրդի՝ 15 մեկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով

Հավելված 4

«Ճարպալուլային արտադրանքի
տեխնիկական կանոնակարգ»
տեխնիկական կանոնակարգի

**ԲՈՒՍԱԿԱՆ ՅՈՒՂԵՐԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝
ՊԱՅՄԱՆԱՎՈՐՎԱԾ ՅՈՒՂԱՅԻՆ ՀՈՒՄՔԻ ՏԵՍԱԿՈՎ**

Թիվ ը/կ	Բուսաբանական անվանումը	Հումքի անվանումը	Յուղի անվանումը
1	Aleurites fordii Hemsley Vemicia montana, Loureiro syn. Aleurites montana (Loureiro) Wilson	Եղրիզենի (տունգ), ընկույզներ	Եղրիզենու յուղ
2	Aleurites moluccana Linnaeus), Willdenow syn. Aleurites triloba, Juglans regia Linnaeus	Ընկույզ հունական (սերմեր)	Հունական ընկույզի յուղ
3	Arachis hypogaea Linnaeus	Գետնընկույզ	Գետնընկույզի յուղ
4	Attalea speciosa Martius, syn. Orbignya speciosa (Martius) Barbosa Rodrigues	Օրբիա, Բաբասու (սերմեր)	Բաբասուի յուղ
5	Brassica juncea (Linnaeus) Czernajew et Cosson	Մանանեխ դարչնագույն Մանանեխ հնդկական (սերմեր)	Մանանեխի յուղ դարչնագույն Մանանեխի յուղ՝ հնդկական
6	Brassica napus Linnaeus	Հլածուկ (սերմեր)	Հլածուկի յուղ
7	Brassica nigra (Linnaeus) W.D.J. Koch	Մանանեխ սև	Մանանեխի յուղ սև
8	Brassica rapa Linnaeus	Բարբարուկ (սերմեր)	Բարբարուկի յուղ
9	Camelina sativa (Linnaeus), Crantz	Սորուկ (սերմեր)	Սորուկի յուղ

Թիվ ը/կ	Բուսաբանական անվանումը	Հումքի անվանումը	Յուղի անվանումը
10	Cannabis sativa Linnaeus	Կանեփի (սերմեր)	Կանեփի յուղ
11	Carthamus tinctorius Linnaeus	Կանճրակ (սերմեր)	Կանճրակի յուղ
12	Citrullus lanatus (Thumb.), Matsum et Nakai, Citrullus spp	Ձմերուկ (սերմեր)	Ձմերուկի յուղ
13	Cocos nucifera Linnaeus	Կոպրա	Կոպրայի յուղ
14	Corylus avellana Linnaeus	Տիզենի (սերմեր), անտառային ընկույզ	Տիզենու յուղ
15	Coriandrum sativum Linnaeus	Գինձ (սերմեր)	Յուղ՝ գինձի, յուղալի
16	Crambe abyssinica, Hochstetter ex R.E. Fries	Կրամբե (սերմեր)	Կրամբեի յուղ
17	Cucurbita maxima, A.H Duchesne, Cucurbita pepo Linnaeus	Դդում (սերմեր)	Դդումի յուղ
18	Elaeis guineensis N. J. Jacquin	Յուղարմավենի (պտղի պարկուճ)	Արմավենու յուղ
19		Յուղարմավենի (պտղի պտղապատյան (պերիկարպիում))	Արմավամիջուկի յուղ
20	Elaeis oleifera (Kunth) Cortes syn. Elaeis melanococca auctores non Gaerther, syn. Alfonsia oleifera Kunth, syn. Corozo oleifera (Kunth) L. Bailey	Հարավամերիկյան արմավենու միջուկ	Հարավամերիկյան արմավամիջուկի յուղ
21	Fagus sylvatica Linnaeus	Հաճարենի (ընկույզ)	Հաճարենու յուղ
22	Garcinia indica	Գարցինիա (սերմեր)	Կոկում յուղ
23	Glycine max (Linnaeus) Merrill	Սոյա (սերմեր)	Սոյայի յուղ
24	Gossypium spp.	Բամբակենի (սերմեր)	Բամբակենու յուղ
25	Helianthus annuus Linnaeus	Արեւածաղիկ (սերմեր)	Արեւածաղիկի յուղ
26	Licania rigida Bentham	Օյտիսիկա (սերմեր)	Օյտիսիկայի յուղ
27	Linum usitatissimum Linnaeus	Կտավատ (սերմեր)	Կտավատի յուղ

Թիվ ը/կ	Բուսաբանական անվանումը	Հումքի անվանումը	Յուղի անվանումը
28	Lycopersicon lycopersicum (Linnaeus), Karsten ex Farwell syn. Lycopersicon esculentum P. Miller	Լոլիկ (սերմեր)	Լոլիկի յուղ
29	Lallemantia iberica Labiatae	Ղաշխակտավատ (սերմեր)	Ղաշխակտավատի յուղ
30	Madhuca longifolia (Linnaeus) Macbride, syn. Bassia longifolia Linnaeus	Մադուկա (սերմեր)	Յուղ իլլիպե հնդկական
31	Mangifera indica	Մանգիֆերա հնդկական (մանգո) (պտղապատյան (պերիկարպիում))	Մանգոյի յուղ
32		Մանգիֆերա հնդկական (մանգո) (կորիզապտղի սերմ)	Մանգոյի կորիզի յուղ
33	Olea europaea Linnaeus	Ձիթապտուղ, զեյթուն (պտղապատյան (պերիկարպիում))	Ձիթապտղի յուղ
34		Ձիթապտուղ (միջուկ)	Ձիթապտղի յուղ
35	Ongokea gorea (Hua) Engler	Բոլեկո (ընկույզներ)	Յուղ բոլեկոյի
36	Orbignya oleifera Burret Orbignya huebneri Burret Orbignya martiana Barbosa Rodrigues syn. Orbignya speciosa (Martius) Barbosa Rodrigues	Բաբասու	Յուղ բաբասուի
37	Oryza sativa Linnaeus	Բրինձ	Բրնձի յուղ
38	Papaver somniferum Linnaeus	Խաշխաշ (սերմեր)	Խաշխաշի յուղ
39	Perilla frutescens (Linnaeus) Britton	Պերիլա (սերմեր)	Պերիլայի յուղ
40	Persea americana P. Miller	Ամերիկյան ավոկադո	Ավոկադոյի յուղ
41	Prunus armeniaca Linnaeus syn. Armeniaca vulgaris Lamarck	Ծիրան (կորիզապտղի սերմ)	Ծիրանի յուղ
42	Prunus domestica Linnaeus	Սալոր (կորիզապտղի սերմ)	Սալորի յուղ
43	Prunus dulcis (Miller) D.A. Webb var. amara (De Candolle)	Նուշ դառը (ընկույզներ)	Նուշի յուղ

Թիվ ը/կ	Բուսաբանական անվանումը	Հումքի անվանումը	Յուղի անվանումը
	Buchheim syn. Prunus amygdalus Batsch var. amara (De Candolle) Focke		
44	Prunus persica (Linnaeus) Batsch	Դեղձ (կորիզապտղի սերմ)	Դեղձի յուղ
45	Prunus cerasus Linnaeus Rosaceae	Բալ (կորիզապտղի սերմ)	Բալի յուղ
46	Pinus cembra L.	Մայրի (ընկույզներ)	Մայրու յուղ
47	Ricinus communis Linnaeus	Տզկանեփ (սերմեր)	Գերչակի յուղ
48	Sesamum indicum Linnaeus	Քնջուփ (սերմեր)	Քնջուփի յուղ
49	Shorea macrophylla (De Vries) Ashton Shorea stenoptera Burc	Շորեյա (պտղապատյան (պերիկարպիում))	Յուղ բորենո/յուղ իլլիպե
50	Shorea robusta, Gaertner, C.F.	Շորեյա (պտղապատյան (պերիկարպիում))	Յուղ սալ
51	Simmondsia chinensis Link	Ժոժոբա (սերմեր)	Յուղ ժոժոբայի
52	Sinapis alba Linnaeus	Մանանեխ սպիտակ (սերմեր)	Սպիտակ մանանեխի յուղ
53	Sinapis arvensis Linnaeus	Մանանեխ դաշտային (սերմեր)	Դաշտային մանանեխի յուղ
54	Triticum aestivum, Linnaeus emend. Fiori et Paoletti Triticum sativa Lam	Ցորեն փափուկ (սերմնապտուղներ)	Ցորենի յուղ
55	Triticum durum Desfontaines	Ցորեն կոշտ (սերմնապտուղներ)	Ցորենի յուղ
56	Vitellaria paradoxa, Gaerth. f	Բուտիրոսպերմում	Յուղ շի
57	Vitis vinifera Linnaeus	Խաղող (սերմեր)	Խաղողի յուղ
58	Zea mays Linnaeus	Եգիպտացորեն (սերմեր)	Եգիպտացորենի յուղ

Հավելված 5

«Ճարպայուղային արտադրանքի
տեխնիկական կանոնակարգ»
տեխնիկական կանոնակարգի

**ՈՉ ՍՆՆԴԱՅԻՆ ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑԱՆԻՇՆԵՐԻ
ԹՈՒՅԼԱՏՐԵԼԻ ՄԱԿԱՐԴԱԿՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

Մթերքների խումբ	Ցուցանիշներ	Թույլատրելի մակարդակներ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություններ
Գլիցերին՝ բնական հում	Սպիտակուցային նյութեր (որակական ռեակցիա)	Բացակայություն Չի նորմավորվում	Երկրորդ ապրանքանիշի երրորդ կարգի գլիցերինի համար
	Ծծմբաթթվային միացություններ (սուլֆատներ) (որակական ռեակցիա)	Բացակայություն Հետքեր	Երկրորդ ապրանքանիշի երրորդ կարգի գլիցերինի համար
Օճառ տնտեսական	Ազատ կծու ալկալիի զանգվածային մաս	0,2 տոկոս	
	Ազատ ածխաթթվային սոդայի զանգվածային մաս	1,0 տոկոս	

Մաքսային միության հանձնաժողովի անդամներ՝

**Բելառուսի Հանրապետության
կողմից՝
Ս. Ռումաս**

**Ղազախստանի Հանրապետության
կողմից՝
ՌԻ. Շուկեև**

**Ռուսաստանի Դաշնության
կողմից՝
Ի. Շուվալով**

Հաստատված է

Մաքսային միության հանձնաժողովի

2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի

թիվ 883 որոշմամբ

ՑԱՆԿ

**ՍՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ, ՈՐՈՆՔ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒՄ ԵՆ «ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ»
ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԻ (ՄՄ ՏԿ 024/2011) ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ ԿԻՐԱՌԵԼՈՒ ՈՒ
ԿԱՏԱՐԵԼՈՒ ԵՎ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՐԳԱՎՈՐՄԱՆ ՕԲՅԵԿՏՆԵՐԻ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ԳՆԱՀԱՏՈՒՄ
ԻՐԱԿԱՆԱՑՆԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ (ՓՈՐՁԱՐԿՈՒՄՆԵՐԻ) ԵՎ ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ
ԿԱՆՈՆՆԵՐ ԵՎ ՄԵԹՈԴՆԵՐ, ԱՅԴ ԹՎՈՒՄ՝ ՆՄՈՒՇԱՌՄԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ**

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կողմից)

2016 թվականի մայիսի 10-ի թիվ 40 որոշման խմբագրությամբ)

Համարը՝ ը/կ	Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի տարրերը	Ստանդարտի նշագիրը	Ստանդարտի անվանումը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5

1	2-րդ հոդված	ԳՕՍՏ Ռ 50456-92 (ԻՍՕ 662-80)	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Խոնավության եւ ցնդող նյութերի պարունակության որոշում	
2		ՍՏՔ ԻՍՕ 661-2008	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	
3		ՍՏՔ ԻՍՕ 5509-2007	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացման մեթոդիկաներ	
4		ՍՏՔ ԻՍՕ 5555-2009	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Նմուշառում	
5		ՍՏՔ ԻՍՕ 23275-1-2009	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Կակաոյի յուղում եւ շոկոլադում կակաոյի յուղի համարժեքներ: Մաս 1: Կակաոյի յուղի համարժեքների առկայության որոշում	
6		ՍՏՔ ԻՍՕ 23275-2-2009	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Կակաոյի յուղում եւ շոկոլադում կակաոյի յուղի համարժեքներ: Մաս 2: Կակաոյի յուղի համարժեքների քանակական որոշում	
7		ՍՏ ՂՀ ԻՍՕ 661-2009	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական	

			եւ բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	
8		US ՂՀ ԻՍՕ 662-2008	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Խոնավության եւ ցնդող նյութերի պարունակության որոշում	
9		US ՂՀ ԻՍՕ 15303-2012	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Ցնդող օրգանական աղտոտող խառնուկների որոշում եւ նույնականացում գազաքրոմատագրման մեթոդով	
10		ԳՕՍՍ 976-81	Մարգարին, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի եւ հացաթխման արդյունաբերության համար: Ընդունման կանոններ եւ փորձարկումների մեթոդներ	
11		ԳՕՍՍ 5479-64	Յուղեր բուսական եւ բնական ճարպաթթուներ: Չօճառացվող նյութերի որոշման մեթոդ	
12		ԳՕՍՍ 5481-2014	Յուղեր բուսական: Ոչ ճարպային խառնուկների եւ նստվածքի որոշման մեթոդներ	
13		ԳՕՍՍ 11812-66	Յուղեր բուսական: Խոնավության	

14
15
16
17
18
19

	եւ ցնդող նյութերի որոշման մեթոդներ	
ԳՕՍՍ 18848-73	Յուղեր բուսական: Որակի ցուցանիշներ: Եզրույթներ եւ սահմանումներ	
ԳՕՍՍ 28928-91	Կակաոյի յուղի փոխարինիչներ: Եռագլիցերիդների բաղադրության որոշման մեթոդ	
ԳՕՍՍ 28930-91	Կակաոյի յուղի փոխարինիչներ: Կակաոյի յուղի հետ համատեղելիության որոշման մեթոդ	
ԳՕՍՍ 30418-96	Յուղեր բուսական: Ճարպաթթվային բաղադրության որոշման մեթոդ	
ԳՕՍՍ 30623-98	Յուղեր բուսական եւ մարգարինային արտադրանք: Կեղծման հայտնաբերման մեթոդ	
ԳՕՍՍ 31663-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների զանգվածային բաժնի որոշում գազաքրոմատագրման մեթոդով	

20
21
22
23
24
25

ԳՕՍՍ 31664-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Եռագլիցերիդների մոլեկուլներում 2-րդ դիրքում ճարպաթթուների բաղադրության որոշման մեթոդ	
ԳՕՍՍ 31665-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացում	
ԳՕՍՍ 31753-2012	Յուղեր բուսական: Ֆոսֆոր պարունակող նյութերի որոշման մեթոդներ	
ԳՕՍՍ 31757-2012	Յուղեր բուսական, ճարպեր կենդանական եւ դրանց վերամշակման մթերքներ: Իմպուլսային միջուկամագնիսական ռեզոնանսի մեթոդով պինդ ճարպի պարունակության որոշում	
ԳՕՍՍ 31762-2012	Մայրնեզներ եւ սոուսներ մայրնեզային: Ընդունման կանոններ եւ փորձարկումների մեթոդներ	
ԳՕՍՍ 32189-2013	Մարգարիններ, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի, հացաթխման եւ կաթնային արդյունաբերության համար:	

			Ընդունման կանոններ եւ հսկողության մեթոդներ	
26		ԳՕՍՏ 32190-2013	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ եւ նմուշառման մեթոդներ	
27		6-րդ եւ 7-րդ բաժիններ ԳՕՍՏ Ռ 52100-2003	Սփրեղներ եւ խառնուրդներ հալած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
28		ՄՏԲ 1889-2008 (ԳՕՍՏ Ռ-52179-2003)	Մարգարիններ, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի, հացաթխման եւ կաթնային արդյունաբերության համար, սփրեղներ: Ընդունման կանոններ եւ հսկողության մեթոդներ	
29		ՄՏԲ 1939-2009 (ԳՕՍՏ Ռ-52062-2009)	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ եւ նմուշառման մեթոդներ	
30		6-րդ եւ 7-րդ բաժիններ ՄՏԲ 2016-2009	Արտադրանք՝ ճարպայուղային, սննդային: Մարգարիններ եւ սփրեղներ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
31	5-րդ հոդված	ՄՏԲ ԻՍՕ 661-2008	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	

32		USP ԻՍՕ 5509-2007	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացման մեթոդիկաներ	
33		USP ԻՍՕ 5555-2009	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Նմուշառում	
34		US ՂՀ ԻՍՕ 661-2009	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	
35		US ՂՀ ԻՍՕ 685-2007	Օճառի անալիզ: Ալկալիների ընդհանուր պարունակության եւ ճարպանյութերի ընդհանուր պարունակության որոշում	
36		US ՂՀ ԻՍՕ 2096-2008	Գլիցերին տեխնիկական: Նմուշառման մեթոդներ	
37		US ՂՀ ԻՍՕ 8292-1-2012	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Պինդ ճարպի պարունակության որոշում իմպուլսային միջուկամագնիսական ռեզոնանսի մեթոդով: Մաս 1: Ուղղակի մեթոդ	
38		US ՂՀ ԻՍՕ 8292-2-2012	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Պինդ ճարպի պարունակության որոշում	

			իմպուլսային միջուկամագնիսական ռեզոնանսի մեթոդով: Մաս 2: Անուղղակի մեթոդ	
39		ԳՕՍՍ 790-89	Օճառ՝ տնտեսական, պինդ, եւ օճառ ձեռքի: Ընդունման կանոններ եւ չափումների կատարման մեթոդներ	
40		ԳՕՍՍ 976-81	Մարգարին, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի եւ հացաթխման արդյունաբերության համար: Ընդունման կանոններ եւ փորձարկումների մեթոդներ	
41		ԳՕՍՍ 5487-50	Յուղեր բուսական: Բամբակի յուղի նկատմամբ որակական ռեակցիա	
42		ԳՕՍՍ 5488-50	Յուղեր բուսական: Քունջութի յուղի նկատմամբ որակական ռեակցիա	
43		ԳՕՍՍ 7482-96	Գլիցերին: Ընդունման կանոններ եւ փորձարկումների մեթոդներ	
44		ԳՕՍՍ 28928-91	Կակաոյի յուղի փոխարինիչներ: Եռագլիցերիդների բաղադրության որոշման մեթոդ	

45	ԳՕՍՍ 28930-91	Կակաոյի յուղի փոխարինիչներ: Կակաոյի յուղի հետ համատեղելիության որոշման մեթոդ	
46	ԳՕՍՍ 30418-96	Յուղեր բուսական: Ճարպաթթվային բաղադրության որոշման մեթոդ	
47	ԳՕՍՍ 30623-98	Յուղեր բուսական եւ մարգարինային արտադրանք: Կեղծման հայտնաբերման մեթոդ	
48	ԳՕՍՍ 31663-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների զանգվածային բաժնի որոշում գազաքրոմատագրման մեթոդով	
49	ԳՕՍՍ 31664-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Եռագլիցերիդների մոլեկուլներում 2-րդ դիրքում ճարպաթթուների բաղադրության որոշման մեթոդ	
50	ԳՕՍՍ 31665-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացում	
51	ԳՕՍՍ 31762-2012	Մայոնեզներ եւ սոուսներ մայոնեզային: Ընդունման	

		կանոններ եւ փորձարկումների մեթոդներ	
52	ԳՕՍՏ 32189-2013	Մարգարիններ, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի, հացաթխման եւ կաթնային արդյունաբերության համար: Ընդունման կանոններ եւ հսկողության մեթոդներ	
53	ԳՕՍՏ 32190-2013	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ եւ նմուշառման մեթոդներ	
54	6-րդ եւ 7-րդ բաժիններ ԳՕՍՏ Ռ 52100-2003	Սփրեղներ եւ խառնուրդներ հալած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
55	ՍՏ 1889-2008 (ԳՕՍՏ Ռ 52179-2003)	Մարգարիններ, ճարպեր խոհարարության, հրուշակեղենի, հացաթխման եւ կաթնային արդյունաբերության համար, սփրեղներ: Ընդունման կանոններ եւ հսկողության մեթոդներ	
56	ՍՏ 1939-2009 (ԳՕՍՏ Ռ 52062-2003)	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ եւ նմուշառման մեթոդներ	
57	ՍՏ 2016-2009-ի 6-րդ եւ 7-րդ բաժիններ	Արտադրանք՝ ճարպայուղային, սննդային: Մարգարիններ եւ	

			սփրեղներ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
58	8-րդ հոդված	ԳՕՍՍ ԻՍՕ 21569-2009	Սննդամթերք: Անալիզի մեթոդներ՝ գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմների եւ ածանցյալ մթերքների հայտնաբերման համար: Որակական հայտնաբերման մեթոդներ՝ նուկլեինաթթուների անալիզի հիման վրա	
59		ԳՕՍՍ ԻՍՕ 21572-2009	Սննդամթերք: Անալիզի մեթոդներ՝ գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմների եւ ածանցյալ մթերքների հայտնաբերման համար: Սպիտակուցի վրա հիմնված մեթոդներ	
60		ԳՕՍՍ 30984-2002 (ԻՍՕ 6463:1982)	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Բուֆիլօքսիանիզոլի (ԲՕԱ) եւ բուֆիլօքսիտոլուլի (ԲՕՏ) որոշում գազահեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	
61		ՍՏԲ ԻՍՕ 661-2008	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	

62		USP ԻՍՕ 5509-2007	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացման մեթոդիկաներ	
63		USP ԻՍՕ 5555-2009	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Նմուշառում	
64		USP ԻՍՕ 15304-2007	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Բուսական ճարպերում եւ յուղերում ճարպաթթուների տրանսիզոմերների պարունակության որոշում գազաքրոմատագրման մեթոդով	
65		US ՂՀ ԻՍՕ 661-2009	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	
66		US ՂՀ ԻՍՕ 24276-2010	Սննդամթերք: Գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմների եւ դրանցից ստացված մթերքների հայտնաբերման մեթոդներ: Ընդհանուր պահանջներ եւ սահմանումներ	
67		ԳՕՍ 976-81	Մարգարին, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի եւ հացաթխման	

68
69
70
71
72
73

	արդյունաբերության համար: Ընդունման կանոններ եւ փորձարկումների մեթոդներ	
ԳՕՍՍ 18848-73	Յուղեր բուսական: Որակի ցուցանիշներ: Եզրույթներ եւ սահմանումներ	
ԳՕՍՍ 30417-96	Յուղեր բուսական: A եւ E վիտամինների զանգվածային մասերի որոշման մեթոդներ	
ԳՕՍՍ 30418-96	Յուղեր բուսական: Ճարպաթթվային բաղադրության որոշման մեթոդ	
ԳՕՍՍ 31663-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների զանգվածային բաժնի որոշում գազաքրոմատագրման մեթոդով	
ԳՕՍՍ 31664-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Եռագլիցերիդների մոլեկուլներում 2-րդ դիրքում ճարպաթթուների բաղադրության որոշման մեթոդ	
ԳՕՍՍ 31665-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացում	

74
75
76
77
78
79

ԳՕՍՍ 31754-2012	Յուղեր բուսական, ճարպեր կենդանական եւ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքներ: Ճարպաթթուների տրանսիզոմերների զանգվածային մասի որոշման մեթոդներ	
ԳՕՍՍ 32189-2013	Մարգարիններ, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի, հացաթխման եւ կաթնային արդյունաբերության համար: Ընդունման կանոններ եւ հսկողության մեթոդներ	
ԳՕՍՍ 32190-2013	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ եւ նմուշառման մեթոդներ	
ԳՕՍՍ Ռ 52100-2003-ի 6-րդ եւ 7-րդ բաժիններ	Սփրեղներ եւ խառնուրդներ հալած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
ԳՕՍՍ Ռ 52173-2003	Հումք եւ սննդամթերք: Բուսական ծագման գենետիկորեն ձեւափոխված աղբյուրների (ԳՁԱ) նույնականացման մեթոդ	
ԳՕՍՍ Ռ 52174-2003	Կենսաբանական անվտանգություն: Հումք եւ սննդամթերք: Բուսական ծագման գենետիկորեն ձեւափոխված	

		աղբյուրների (ԳՁԱ) նույնականացման մեթոդ՝ կենսաբանական միկրոջիպի կիրառմամբ	
80	ԳՕՍՍ Ռ 53214-2008	Սննդամթերք: Անալիզի մեթոդներ՝ գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմների եւ դրանցից ստացված մթերքների հայտնաբերման համար: Ընդհանուր պահանջներ եւ սահմանումներ	
81	ԳՕՍՍ Ռ 54657-2011	Կակաոյի յուղի համարժեքներ, կակաոյի յուղի «SOS» տեսակի բարելավիչներ, կակաոյի յուղի «POP» տեսակի փոխարինիչներ: Պինդ եռագլիցերիդների զանգվածային մասի որոշում	
82	ՄՏԲ 1889-2008 (ԳՕՍՍ Ռ 52179-2003)	Մարգարիններ, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի, հացաթխման եւ կաթնային արդյունաբերության համար, սփրեղներ: Ընդունման կանոններ եւ հսկողության մեթոդներ	
83	ՄՏԲ 1939-2009 (ԳՕՍՍ Ռ 52062-2003)	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ եւ նմուշառման մեթոդներ	

84	USP 2016-2009-ի 6-րդ եւ 7-րդ բաժիններ	Արտադրանք՝ ճարպայուղային, սննդային: Մարգարիներ եւ սիրեղներ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
85	USP ԳՕՍՍ Ռ 52173-2005	Հումք եւ սննդամթերք: Բուսական ծագման գենետիկորեն ձեւափոխված աղբյուրների (ԳՁԱ) նույնականացման մեթոդ	
86	USP ԳՕՍՍ Ռ 52174-2005	Կենսաբանական անվտանգություն: Հումք եւ սննդամթերք: Բուսական ծագման գենետիկորեն ձեւափոխված աղբյուրների (ԳՁԱ) նույնականացման մեթոդ՝ կենսաբանական միկրոչիպի կիրառմամբ	
87	US ՂՀ 1345-2005	Կենսաբանական անվտանգություն: Հումք եւ սննդամթերք: Բուսական ծագման գենետիկորեն ձեւափոխված աղբյուրների (ԳՁԱ) նույնականացման մեթոդ՝ կենսաբանական միկրոչիպի կիրառմամբ	
88	US ՂՀ 1346-2005	Կենսաբանական անվտանգություն: Հումք եւ սննդամթերք: Բուսական ծագման	

			գենետիկորեն ձեափոխված աղբյուրների (ԳՁԱ) նույնականացման մեթոդ	
89	9-րդ հոդված	US ՂՀ ԻՍՕ 685-2007	Օճադի անալիզ: Ալկալիների ընդհանուր պարունակության եւ ճարպանյութերի ընդհանուր պարունակության որոշում	
90		US ՂՀ ԻՍՕ 2096-2008	Գլիցերին տեխնիկական: Նմուշառման մեթոդներ	
91		ԳՕՍՍ 790-89	Օճառ՝ տնտեսական, պինդ, եւ օճառ ձեռքի: Ընդունման կանոններ եւ չափումների կատարման մեթոդներ	
92		ԳՕՍՍ 7482-96	Գլիցերին: Ընդունման կանոններ եւ փորձարկումների մեթոդներ	
93	1-ին հավելված	ԳՕՍՍ ԻՍՕ 3960-2013	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Պերօքսիդային թվի որոշում: Յոդաչափական (դիտողական) որոշում՝ ըստ վերջնակետի	
94		ԳՕՍՍ Ռ 50457-92 (ԻՍՕ 660-83)	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Թթվային թվի եւ թթվայնության որոշում	

95		USP ԻՍՕ 661-2008	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	
96		USP ԻՍՕ 5555-2009	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Նմուշառում	
97		USP ԻՍՕ 15304-2007	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Բուսական ճարպերում եւ յուղերում ճարպաթթուների տրանսիզոմերների պարունակության որոշում գազաքրոմատագրման մեթոդով	
98		US ՂՀ ԻՍՕ 660-2011	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Թթվային թվի եւ թթվայնության որոշում	
99		US ՂՀ ԻՍՕ 661-2009	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	
100		ԳՕՍՏ 7482-96-ի 4.17 եւ 4.18 կետեր	Գլիցերին: Ընդունման կանոններ եւ փորձարկումների մեթոդներ	
101		ԳՕՍՏ 26593-85	Յուղեր բուսական: Պերօքսիդային թվի չափման մեթոդ	

102	ԳՕՍՍ 30089-93	Ձեթեր: Էրուկաթթվի որոշման մեթոդ	
103	ԳՕՍՍ 30306-95-ի 6.21 կետ	Ձեթ՝ պտղատու կորիզներից եւ նշի ընկույզներից: Տեխնիկական պայմաններ	
104	ԳՕՍՍ 31754-2012	Յուղեր բուսական, ճարպեր կենդանական եւ դրանց վերամշակման մթերքներ: Ճարպաթթուների տրանսիզոմերների զանգվածային մասի որոշման մեթոդներ	
105	ԳՕՍՍ 31762-2012	Մայրնեզներ եւ սոուսներ մայրնեզային: Ընդունման կանոններ եւ փորձարկումների մեթոդներ	
106	ԳՕՍՍ 31933-2012	Յուղեր բուսական: Թթվային թվի որոշման մեթոդ	
107	ԳՕՍՍ 32123-2013	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Բենզ(ա)պիրենի պարունակության որոշում: Հակառակ փուլով բարձրթույլատրման հեղուկային քրոմատագրման կիրառմամբ մեթոդ	

108	ԳՕՍՍ 32190-2013	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ եւ նմուշառման մեթոդներ	
109	ԳՕՍՍ Ռ 51487-99	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Պերօքսիդային թվի որոշման մեթոդ	
110	ԳՕՍՍ Ռ 51650-2000	Սննդամթերք: Բենզ(ա)պիրենի զանգվածային մասի որոշման մեթոդներ	
111	ԳՕՍՍ Ռ 54657-2011	Կակաոյի յուղի համարժեքներ, կակաոյի յուղի «SOS» տեսակի բարելավիչներ, կակաոյի յուղի «POP» տեսակի փոխարինիչներ: Պինդ եռագլիցերիդների զանգվածային մասի որոշում	
112	ՍՏԲ 1036-97	Սննդամթերք եւ պարենային հումք: Անվտանգության ցուցանիշների որոշման համար նմուշառման մեթոդներ	
113	ՍՏԲ 1939-2009 (ԳՕՍՍ Ռ 52062-2003)	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ եւ նմուշառման մեթոդներ	
114	ՍՏԲ ԳՕՍՍ Ռ 51487-2001	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Պերօքսիդային թվի որոշման մեթոդ	

115	2-րդ հավելված	ԳՕՍՍ ԻՍՕ 7218-2011	Սննդամթերքի եւ կենդանիների համար նախատեսված կերերի մանրէաբանություն: Ընդհանուր պահանջներ եւ ցուցումներ՝ մանրէաբանական հետազոտությունների համար	կիրառվում է մինչեւ 2018 թվականի հունվարի 1-ը
116		ԳՕՍՍ ԻՍՕ 7218-2015	Սննդամթերքի եւ կենդանիների համար նախատեսված կերերի մանրէաբանություն: Ընդհանուր պահանջներ եւ ցուցումներ՝ մանրէաբանական հետազոտությունների համար	
117		ԳՕՍՍ ԻՍՕ 21527-1-2013	Սննդամթերքի եւ կենդանիների համար նախատեսված կերերի մանրէաբանություն: Խմորասնկերի եւ բորբոսասնկերի հաշվարկման մեթոդ: Մաս 1: 0,95-ից բարձր ջրի ակտիվությամբ մթերքներում գաղութների հաշվարկման մեթոդիկա	
118		ՍՏԲ ԻՍՕ 7218-2010	Սննդամթերքի եւ կենդանիների համար նախատեսված կերերի մանրէաբանություն: Մանրէաբանական հետազոտությունների կատարմանը ներկայացվող ընդհանուր պահանջներ	կիրառվում է մինչեւ 2018 թվականի հունվարի 1-ը

119		ԳՕՍՏ 30726-2001	Սննդամթերք: Escherichia coli տեսակի բակտերիաների հայտնաբերման եւ քանակության որոշման մեթոդներ	
120		ԳՕՍՏ 31746-2012	Սննդամթերք: Կոագուլադրական ստաֆիլակոկների եւ Staphylococcus aureus-ի հայտնաբերման եւ քանակության որոշման մեթոդ	
121		ԳՕՍՏ 31747-2012	Սննդամթերք: Աղիքային ցուպիկների խմբի (կոլիձեւ բակտերիաների) բակտերիաների հայտնաբերման եւ քանակության որոշման մեթոդներ	
122	3-րդ հավելված	ՍՏ ԻՍՕ 5509-2007	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացման մեթոդիկաներ	
123		ՍՏ ՂՀ ԻՍՕ 660-2011	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Թթվային թվի եւ թթվայնության որոշում	
124		ԳՕՍՏ 30418-96	Յուղեր բուսական: Ճարպաթթվային բաղադրության որոշման մեթոդ	

125		ԳՕՍՏ 30623-98	Յուղեր բուսական եւ մարգարինային արտադրանք: Կեղծման հայտնաբերման մեթոդ	
126		ԳՕՍՏ 31663-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների զանգվածային բաժնի որոշում գազաքրոմատագրման մեթոդով	
127		ԳՕՍՏ 31664-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Եռագլիցերիդների մոլեկուլներում 2-րդ դիրքում ճարպաթթուների բաղադրության որոշման մեթոդ	
128		ԳՕՍՏ 31665-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացում	
129	4-րդ հավելված	ՍՏԲ ԻՍՕ 5509-2007	Ճարպեր եւ յուղեր՝ կենդանական եւ բուսական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացման մեթոդիկաներ	
130		ԳՕՍՏ 5487-50	Յուղեր բուսական: Բամբակի յուղի նկատմամբ որակական ռեակցիա	
131		ԳՕՍՏ 5488-50	Յուղեր բուսական: Քունջութի յուղի նկատմամբ որակական ռեակցիա	

132		ԳՕՍՏ 30418-96	Յուղեր բուսական: Ճարպաթթվային բաղադրության որոշման մեթոդ	
133		ԳՕՍՏ 30623-98	Յուղեր բուսական եւ մարգարինային արտադրանք: Կեղծման հայտնաբերման մեթոդ	
134		ԳՕՍՏ 31663-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների զանգվածային բաժնի որոշում գազաքրոմատագրման մեթոդով	
135		ԳՕՍՏ 31664-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Եռագլիցերիդների մոլեկուլներում 2-րդ դիրքում ճարպաթթուների բաղադրության որոշման մեթոդ	
136		ԳՕՍՏ 31665-2012	Յուղեր բուսական եւ ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացում	
137	5-րդ հավելված	ՍՏ ՂՀ ԻՍՕ 685-2007	Օճառի անալիզ: Ալկալիների ընդհանուր պարունակության եւ ճարպանյութերի ընդհանուր պարունակության որոշում	
138		ՍՏ ՂՀ ԻՍՕ 2096-2008	Գլիցերին տեխնիկական: Նմուշառման մեթոդներ	

139		ԳՕՍՏ 790-89	Օճառ՝ տնտեսական, պինդ, եւ օճառ ձեռքի: Ընդունման կանոններ եւ չափումների կատարման մեթոդներ	
140		ԳՕՍՏ 7482-96	Գլիցերին: Ընդունման կանոններ եւ փորձարկումների մեթոդներ	

Հաստատված է

Մաքսային միության հանձնաժողովի

2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի

թիվ 883 որոշմամբ

ՑԱՆԿ

ՍՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ, ՈՐՈՆՑ ԿԱՄԱՎՈՐ ՀԻՄՈՒՆՔՈՎ ԿԻՐԱՌՄԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՈՒՄ ԱՊԱՀՈՎՎՈՒՄ Է

«ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ»

ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԻ

(ՄՄ ՏԿ 024/2011) ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի

2016 թվականի մայիսի 10-ի թիվ 40 որոշման խմբագրությամբ)

Համարը՝ ը/կ	Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի տարրերը	Ստանդարտի նշագիրը	Ստանդարտի անվանումը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5

1	2-րդ, 3-րդ եւ 5-րդ հոդվածներ	ԳՕՍՍ 6823-2000	Գլիցերին՝ բնական, հում: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
2		ԳՕՍՍ 6824-96	Գլիցերին թորած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
3		ԳՕՍՍ 19708-74	Բուսայուղերի, ճարպերի եւ ճարպաթթուների վերամշակում՝ ջրածնավորման արտադրություն: Եզրույթներ եւ սահմանումներ	
4		ԳՕՍՍ 21314-75	Յուղեր բուսական: Արտադրություն: Եզրույթներ եւ սահմանումներ	
5		ԳՕՍՍ 28414-89	Ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի եւ հացաթխման արտադրության համար: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
6		ԳՕՍՍ 30266-95	Օճառ՝ տնտեսական, պինդ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
7		ԳՕՍՍ 31755-2012	Սոռուսներ՝ բուսական յուղերի հիմքով: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	

8		ԳՕՍՍ 31761-2012	Մայրնեզներ եւ սոռուներ մայրնեզային: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
9		ԳՕՍՍ 32188-2013	Մարգարիններ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
10		ԳՕՍՍ Ռ 52100-2003	Սփրեղներ եւ խառնուրդներ հալած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
11		ՍՏԲ 2016-2009	Արտադրանք՝ ճարպայուղային, սննդային: Մարգարիններ եւ սփրեղներ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
12		ՍՏԲ 2285-2012	Սոռուներ՝ բուսական յուղերի հիմքով: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
13	8-րդ եւ 9-րդ հոդվածներ	ԳՕՍՍ 6823-2000	Գլիցերին՝ բնական, հում: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
14		ԳՕՍՍ 6824-96	Գլիցերին թորած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
15		ԳՕՍՍ 19708-74	Բուսայուղերի, ճարպերի եւ ճարպաթթուների վերամշակում՝ ջրածնավորման արտադրություն: Եզրույթներ եւ սահմանումներ	

16		ԳՕՍՏ 21314-75	Յուղեր բուսական: Արտադրություն: Եզրույթներ եւ սահմանումներ	
17		ԳՕՍՏ 28414-89	Ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի եւ հացաթխման արտադրության համար: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
18		ԳՕՍՏ 30266-95	Օճառ՝ տնտեսական, պինդ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
19		ԳՕՍՏ 31755-2012	Սոռուներ՝ բուսական յուղերի հիմքով: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
20		ԳՕՍՏ 31761-2012	Մայոնեզներ եւ սոռուներ մայոնեզային: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
21		ՍՏԲ 2285-2012	Սոռուներ՝ բուսական յուղերի հիմքով: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ՎԱՐՉԱՊԵՏԻ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐԻ ՏԵՂԱԿԱԼ

Ծ. ՍՈՂՈՄՈՆՅԱՆ