

Հավելված N 3
ՀՀ կառավարության
2019 թվականի օգոստոսի 1-ի
N 1009-Ն որոշման

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

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

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

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

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

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

ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ
ՄՍ ՏԿ 024/2011

ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԳՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

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

Նախարան

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

2. Մաքսային միության սույն տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է Մաքսային միության միասնական մաքսային տարածքում 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. ԿԻՐԱՅՈՒԹՅԱՆ 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)՝ վերաթերթացված, գտված, հոտազերծված,

դ) յուղեր (ճարպեր)՝ ջրածնավորված, գտված, հոտազերծված,

ե) մարգարիներ,

զ) սփրեղներ՝ 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 արտագատվում 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՝** թորագատման պրոցեսում բուսական յուղից կամ բուսական յուղի թորամասից արտաթորված ճարպաթթուների գլիցերիդների խառնուրդ, որի հավման ջերմաստիճանը տարբեր է սկզբնական բուսական յուղի կամ դրա թորամասի հավման ջերմաստիճանից:

4) **յուղ՝ բուսական, չգտված՝** մանր և խոշոր կախույթահեղուկից մաքրված բուսական յուղ, որը մաքրման չի ենթարկվել գտման փուլերի ամբողջական կամ մասնակի ցիկլով:

5) **յուղ՝ բուսական, սառնախտացված՝** կախույթահեղուկից մաքրված և մոմանյութերի ցածրաջերմաստիճանային հեռացման պրոցեսի ենթարկված բուսական յուղ:

6) **յուղ՝ բուսական, հիդրատացված՝** ֆոսֆոր պարունակող նյութերից մաքրված բուսական յուղ:

7) **յուղ՝ բուսական, գտված՝** գտման փուլերի ամբողջական կամ մասնակի ցիկլով մաքրում անցած բուսական յուղ:

8) **յուղ՝ բուսական, գտված, հոտազերծված՝** հոտազերծում անցած գտված բուսական յուղ:

9) **բուսական յուղ-խառնուրդ՝** բուսական յուղերի խառնուրդ՝ տարբեր հարաբերակցություներով:

10) **յուղ՝ բուսական, բուրավետացված՝** համաբուրավետիչ հավելումների ավելացմամբ բուսական յուղ:

11) **յուղ՝ բուսական, բուսական հավելումներով՝** բնական բուսական լուծամզուքների ավելացմամբ բուսական յուղ:

12) **յուղ (ճարպ)**՝ ջրածնավորված, գտված, հոտազերծված՝ գտման 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, գտված, հոտազերծված՝ գտման 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 չձևափոխված 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) **սլիմ 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) **սփրեղ (յուղածո)**՝ ընդհանուր ճարպի առնվազն 39 տոկոս զանգվածային մասով էմուլսիոն ճարպային մթերք, որն ունի պլաստիկ թանձրություն՝ Յելսիուսի սանդղակով 36 աստիճանից ոչ բարձր ճարպային ֆազի հավման 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) **սփրեղ բուսասերուցքային՝** սփրեղ, որի կաթնային ճարպի զանգվածային մասը ճարպային ֆազի բաղադրության մեջ կազմում է 15-ից 50 տոկոս:

20) **սփրեղ բուսաճարպային՝** սփրեղ, 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 հավման ջերմաստիճանը տաքացված կաթնային ճարպի, և (կամ) սերուցքների, և (կամ) սերուցքային կարագի և չձևափոխված և (կամ) ձևափոխված բուսական յուղերի խառնման միջոցով, կամ միայն չձևափոխված և (կամ) ձևափոխված 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 չձևափոխված և (կամ) ձևափոխված 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՝ չձևափոխված և (կամ) ձևափոխված 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 չձևափոխված և (կամ) ձևափոխված 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-օլեոդի հագեցած եռագլիցերիդների զանգվածային մաս, պատրաստվում են չձևափոխված բուսական յուղերից (էլիպե, բոռնեո, արմավենու յուղեր, սալ, շի, կոկոս, 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 (էլիպե, բոռնեո, արմավենու յուղեր, սալ, շի, կոկոս, 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՝ համիչ 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 գտված, 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) **Չտոմ**՝ բուսական յուղերի՝ դրանք ուղեկցող խառնուկներից մաքրման պրոցես՝ ամբողջական կամ մասնակի ցիկլով:

ա) գտման 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 գտումն իր մեջ ներառում է ամբողջական ցիկլով գտման մի քանի փուլերի ամբողջություն:

2) **հոտագերծում**՝ 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, վերաներացման, թորագատման եղանակով կամ դրանց համակցմամբ:

6) **ջրածնավորում**՝ բուսական յուղերի և (կամ) ճարպերի կազմի մեջ մտնող գլիցերիդների չհազեցած ճարպաթթուների ոչ սահմանային կապերի՝ ջրածնով մասնակի կամ ամբողջական հազեցման պրոցես:

7) **վերաներացում**՝ ճարպի գլիցերիդներում ացիլային խմբերի վերաբաշխման պրոցես՝ առանց եռացիդգլիցերիդների ճարպաթթվային կազմի փոփոխման:

8) **թորագատում**՝ ջերմամեխանիկական եղանակով բուսական յուղերի բաժանում թորամասերի:

Հոդված 4. Մույն տեխնիկական կանոնակարգում օգտագործվող այլ սահմանումներ:

1) **Վարանքաուղեկից 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 մակերևույթների 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) զգայորոշման 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 փայթեթվածքի 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) զգայորոշման մեթոդով՝ ճարպայուղային արտադրանքի զգայորոշման ցուցանիշները սույն Տեխնիկական կանոնակարգում այդ ճարպայուղային արտադրանքի սահմանման մեջ շարադրված հատկանիշների հետ համեմատման միջոցով: Չզայորոշման 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 զգայորոշման 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 զգայորոշման 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 ՇՐՋԱՆԱԳՈՒԹՅԱՆ 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) մակնշվում 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 ՊԼՈՒՆՁՆԵՐԸ

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. Ծարպայուղային արտադրանքի փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները

1. Ծարպայուղային 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՝ գտված, հոտազերծված», «գտված, 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:

Ծարպայուղային 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 գետեղված 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 (ձիթապտղի յուղի անվանումը նշվում է 3-րդ հավելվածին համապատասխան) և նշելով մաքրման այն աստիճանը, որին այն ենթարկվել է, օրինակ՝ «յուղ՝ արևածաղկի, չգտված» կամ «յուղ՝ սոյայի, գտված» կամ «յուղ՝ հլածուկի, գտված, 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 թորագատման 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, ճարպաչեռոցային (ֆրիտյուրային)», «ճարպ հացաթխման» և այլն՝ առանց նշելու տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտի՝ «ճարպ՝ հատուկ նշանակության» անվանումը:

2. Մանրային ճարպայուղային արտադրանքի բաղադրությունը

Մանրային 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. Մանրային 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. Գիտահիության 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 գործառնություններն 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. Մանրային ճարպայուղային արտադրանքի սպառողական փաթեթվածքը պետք է պարունակի հետևյալ տեղեկությունները՝

1) գտաքաշը 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՝ դեզօքսիմիբոնուկլեինաթթու (ԳՆԹ) 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 անվերանայի 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:

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, գտված, հոտազերծված, յուղ՝ արևածաղկի, չգտված» կամ բուսական յուղերի այլ տեսակներ: Եթե բուսական յուղ-խառնուրդի բաղադրության մեջ մտնում են գտնան նույն փուլեր անցած բուսական յուղեր, ապա թույլատրվում է գտնան փուլը նշել անվանումից հետո, օրինակ՝ «Յուղ արևածաղկի, յուղ սոյայի: Չտված, հոտազերծված»:

գ) շշպցման ամսաթիվը:

դ) ցուցումներ պահպանման մասին՝ սպառողական փաթեթվածքը բացելուց հետո:

4) մարգարիների, 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 բարեղավիչների, կակաոյի յուղի «POP» տիպի փոխարինիչների, կակաոյի յուղի ջրարեխառնվող, ոչ լաուրինային տեսակի փոխարինիչների, կակաոյի յուղի ջրարեխառնվող, 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 գտաքաշը:

2) տրանսպորտային փաթեթվածքի ընդհանուր գտաքաշը և սպառողական փաթեթվածքի մեջ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի միավորների քանակը:

3) գտաքաշը՝ չկշռածարված 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 նշամամբ)՝ չբաժնեծրարված սննդային ճարպայուղային արտադրանքի համար:

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

ԳՁՕ-ի կիրառմամբ ստացված, այդ թվում՝ դեգոբաիոբրոնուկեինաթթու (ԴՆԹ) և սպիտակուց չպարունակող չկշռածարված 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 անվերանայի 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:

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

5) մարգարիների, 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 բարեղավիչների, կակաոյի

յուղի «POP» տիպի փոխարինիչների, կակաոյի յուղի ջրարեխառնվող, ոչ լաուրինային տեսակի փոխարինիչների, կակաոյի յուղի ջրարեխառնվող, լաուրինային տեսակի փոխարինիչների համար մթերքի ճարպային ֆազում հագեցած ճարպաթթուների և ճարպաթթուների տրանսփոմերների առավելագույն պարունակությունը՝ մթերքում ճարպի պարունակության տոկոսներով՝ չկշռաձրարված 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՝ չկշռաձրարված ճարպայուղային արտադրանքի համար ապրանքաուղեկից փաստաթղթերը պետք է պարունակեն հետևյալ տեղեկությունները՝

- 1) ապրանքանիշը՝ թորված գլիցերինի համար.
- 2) գտաքաշը.
- 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 մակնշմանը ներկայացվող պահանջները

1. Ոչ սննդային ճարպայուղային արտադրանքի մակնշվածքում 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 մակնշվածքը 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 մակնշվածքում 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) գտաքաշը,

5) խմբաքանակի համարը:

ԳԼՈՒԽ 5.

ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԳՐԱՆՔԻ ԱՐՏԱԳՐՈՒԹՅԱՆ, ՊԸԿՊԱՆՄԱՆ, ՓՈԽԱԳՐՄԱՆ ԵՎ ԻՐԱՑՄԱՆ ՊՐՈՑԵՍՆԵՐՈՒՄ ԴՐԱ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ԱՊԸԿՈՎՄԱՆ ՀԱՄԱՐ ՍԱՀՄԱՆՎԱԾ ՊԸԿԱՆՋՆԵՐԸ

Հոդված 10. Մննդային ճարպայուղային արտադրանքի արտադրության պրոցեսին ներկայացվող պահանջները

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

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

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

9. Մննդային 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. Մննդային 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 մակերևույթը պետք է լինի լվացվող և ոչ թունավոր նյութերից: Տրանսպորտային միջոցների բեռնային բաժինների ներքին մակերևույթների 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. Ծարպայուղային արտադրանքի իրացման պրոցեսներին ներկայացվող պահանջները

Ծարպայուղային 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.
ՀԱՄԱՊԱՅՄՍԻՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏՈՒՄԸ**

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

1. Ծարպայուղային 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) ձևով, 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) ձևով, 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 բեռնառքման 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 ԱՐՏԱԳՐԱՆՔԻ ՇՐՋԱՆԱՌՈՒԹՅԱՆ ՄԻԱՍՆԱԿԱՆ ՆՃԱՆՈՎ ՄԱԿՆՇՈՒՄԸ

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 մակնշումն իրականացվում է մինչև ճարպայուղային արտադրանքը շուկայում շրջանառության մեջ դնելը:

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

Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը գետեղվում 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

**ՄՆԴԱՅԻՆ ՃԱՐԳԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԳՐԱՆՔԻ 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
	Մինիլաթթվի 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, գտված և չգտված յուղերի խառնուրդների համար	

		0,6 մգ կալիումի հիդրօքսիդ/գ (մգ KOH/գ)	Չտված յուղերի և դրանց թորամասերի, գտված յուղերի խառնուրդների համար
	Պերօքսիդային թիվը	10,0 մէկվ/կգ	
Բուսական յուղերի և կենդանական ճարպերի, այդ թվում՝ ձկան յուղի վերամշակումից ստացված մթերքներ՝ 1. Յուղեր (ճարպեր)՝ վերաթերազցված, գտված, հոտազերծված, յուղեր (ճարպեր)՝ ջրածնավորված, գտված, հոտազերծված, մարգարիններ, ճարպեր՝ հատուկ նշանակության, այդ թվում՝ խոհարարական, հրուշակեղենային, հացաթխման, կաթնային ճարպի փոխարինիչներ, կակաոյի յուղի համարժեքներ, կակաոյի յուղի բարեկալիչներ՝ «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 համարժեքների, «SOS» տեսակի կակաոյի յուղի բարեկալիչների, «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 պարունակության 2,0 տոկոս (2018 թվականի հունվարի 1-ից)	Հատուկ նշանակության ճարպերի համար
	Օքսիդացնող փչացման ցուցանիշները՝		
	Թթվային թիվը	0,6 մգ կալիումի հիդրօքսիդ/գ (մգ KOH/գ)	Մարգարիններից բացի
	Պերօքսիդային թիվը	10,0 մէկվ/կգ	
2. Սփրեդներ բուսասերուցքային,	Հակաբիոտիկներ <*>		Բուսասերուցքային մթերքների համար

սփրեղներ բուսանարային, խառնուրդներ՝ հալած, բուսասերուցքային, խառնուրդներ՝ հալած, բուսանարային	Լևոմիցետին (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	
Պերօքսիդային թիվը	10,0 մԷկվ/կգ			
3. Սոուսներ՝ բուսական յուղերի հիմքով, մայրենգներ, սոուսներ մայրենգային, 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		

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

Հավելված 2
«Ճարպայուղային արտադրանքի տեխնիկական կանոնակարգ»
տեխնիկական կանոնակարգի

ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ՝ ԸՍՏ ՄՆԵՂԱՅԻՆ ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԳՐԱՆՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՄԻԿՐՈԿԵՆՍԱԲԱՆԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎՆԵՐԻ

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

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

Մթերքի խումբ	ՄԱՖԱՆՄՔ	Մթերքի զանգված	Խմն-	Բորբոս-
--------------	---------	----------------	------	---------

	<*>, ԳԱՄ <**/>զ, ոչ ավելի	(զ), որում չի թույլատրվում		րիչ- ներ, ԳԱՄ/զ, ոչ ավելի	ներ, ԳԱՄ/զ, ոչ ավելի
		ԱՑԻՄ <***> (կոլի- ձևեր)	Ստա- ֆիլա- կոկեր S. aureus		
Մայրնեզներ, սոուսներ մայրնեզային, սոուսներ՝ բուսական յուղերի հիմքով	-	0,1	-	5·102	50
Ճարպեր՝ հատուկ նշանակության, այդ թվում՝ խոհարարական, հրուշակեղենային, 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, բուսանարպային	-	0,001	-	1·103	1·102
Մարգարիններ, սփրեղներ բուսանարպային	-	0,01	-	5·102	50
Կրեմներ՝ բուսական յուղերի հիմքով	1·104	0,01	-	50	50
Սփրեղներ բուսասերուցքային, ճարպի զանգվածային մասը 60 տոկոսից և ավելի	1·105	0,01	0,1	100	100
Սփրեղներ բուսասերուցքային, ճարպի զանգվածային մասը 39 տոկոսից մինչև 60 տոկոս	1·105	0,01	0,01	Գումարային 200	
Խառնուրդներ՝ հալած, բուսասերուցքային	1·103	1,0	-	200	-

* ՄԱՖԱՆՄՔ՝ մեգոֆիլային աերոբային և ֆակուլտատիվ անաերոբային մանրէների քանակը:

** ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ:

*** ԱՑԻՄ՝ աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ:

Հավելված 3
«Ճարպայուղային արտադրանքի
տեխնիկական կանոնակարգ»
տեխնիկական կանոնակարգի

ԶԻԹԱՅՈՒՂԵՐԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ, ԲՆՈՒԹԱԳԻՐԸ ԵՒ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑԱՆԻՇՆԵՐԸ

Զիթայուղի անվանումը	Բնութագիրը և անվտանգության ցուցանիշները
Զիթայուղ՝ չզտված, բարձր որակի (Extra virgin)	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

olive oil)	
Ձիթայուղ՝ չգտված (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 մէկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով
Ձիթայուղ՝ գտված (Refined olive oil)	ձիթայուղ՝ ստացված առաջին մամլման (մզման) յուղերից, գտման 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 մէկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով
Ձիթայուղ՝ գտված, չգտված ձիթայուղերի ավելացմամբ (Olive oil)	յուղ, որը գտված 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 մէկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով
Ձիթայուղ՝ մզվածքներից, գտված (Refined olive- pomace oil)	յուղ՝ ստացված հում ձիթայուղից՝ մզվածքներից, գտման 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 մէկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով
Ձիթայուղ՝ մզվածքներից, գտված՝ չգտված ձիթայուղի ավելացմամբ (Olive-pomace oil)	յուղ, որը գտված 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 մէկվ/կգ-ից ոչ ավելի պերօքսիդային թվով

Հավելված 4
«Ճարպայուղային արտադրանքի
տեխնիկական կանոնակարգ»
տեխնիկական կանոնակարգի

ԲՈՒՍԱԿԱՆ ՅՈՒՂԵՐԻ ԿՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ ՊՃՅՄԱՆԱՎՈՐՎԱԾ 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, Բարասու (սերմեր)	Բարասուի յուղ
5	Brassica juncea (Linnaeus) Czernajew et Cosson	Մանանեխ դարչնագույն	Մանանեխի յուղ դարչնագույն

		Մանանեխ հնդկական (սերմեր)	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	Սոբուկ (սերմեր)	Սոբուկի յուղ
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, յուղայի
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	Հանարենի (ընկույզ)	Հանարենու 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
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	Մանգոյի յուղ

		(պերիկարպիում))	
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	Բարասու	Յուղ բարասուի
37	Oryza sativa Linnaeus	Բրինձ	Բրնձի յուղ
38	Papaver somniferum Linnaeus	Խաշիաշ (սերմեր)	Խաշիաշի 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) Buchheim syn. Prunus amygdalus Batsch var. amara (De Candolle) Focke	Նուշ դառը (ընկույզներ)	Նուշի յուղ
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	Քունջուր (սերմեր)	Քունջուրի յուղ
49	Shorea macrophylla (De Vries) Ashton Shorea stenoptera Burc	Շորեյա (պտղապատյան (պերիկարպիում))	Յուղ բորնեո/յուղ իլիպե
50	Shorea robusta, Gaertner, C.F.	Շորեյա (պտղապատյան (պերիկարպիում))	Յուղ սալ
51	Simmondsia chinensis Link	Ժոժորա (սերմեր)	Յուղ ժոժորայի
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	Յորեն փափուկ (սերմնապտուղներ)	Յորենի յուղ

55	Triticum durum Desfontaines	Յորեն կոշտ (սերմնապտուղներ)	Յորենի յուղ
56	Vitellaria paradoxa, Gaerth. f	Բուստիրոսպերմում	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 ՄՆԵՂԱՅԻՆ ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԳՐԱՆՔԻ ԱՆՎՏԱՆԿՈՒԹՅԱՆ ՑՈՒՑԱՆԻՇՆԵՐԻ ԹՈՒՅԼԱՏՐԵԼԻ
ՄԱԿԱՐԳԱԿՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ**

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 սողայի զանգվածային մաս	1,0 տոկոս	

Մաքսային միության հանձնաժողովի անդամներ՝

Բեյառուսի Հանրապետության կողմից՝ Ս. Առնաս	Ղազախստանի Հանրապետության կողմից՝ Ո. Ծուկեն	Ռուսաստանի Դաշնության կողմից՝ Ի. Ծուվալով
--	--	--

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

ՑԱՆԿ

**ՄՏԱՆԳԱՐՏՆԵՐԻ, ՈՐՈՆՔ ՊԱՐՈՒՆԱԿՈՒՄ ԵՆ «ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԳՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ
ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ» ՄԱԶՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԻ (ՄՄ ՏԿ 024/2011) ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ
ԿԻՐԱՌԵԼՈՒ ՈՒ ԿԱՏԱՐԵԼՈՒ ԵՎ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՐԳԱՎՈՐՄԱՆ ՕՐՅԵԿՏՆԵՐԻ ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ
ԳՆԱՀԱՏՈՒՄ ԻՐԱԿԱՆԱՑՆԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ (ՓՈՐՁԱՐԿՈՒՄՆԵՐԻ) ԵՎ
ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ԿԱՆՈՆՆԵՐ ԵՎ ՄԵԹՈՒԴՆԵՐ, ԱՅՎ ԹՎՈՒՄ՝ ՆՄՈՒՇԱՐՄԱՆ ԿԱՆՈՆՆԵՐ**

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

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

Համարը՝	Մաքսային	Ստանդարտի	Ստանդարտի	Ծանոթագրություն
---------	----------	-----------	-----------	-----------------

ը/կ	միության տեխնիկական կանոնակարգի տարրերը	նշագիրը	անվանումը	
1	2	3	4	5
1	2-րդ հոդված	ԳՕՍՍ Ռ- 50456-92 (ԻՍՕ 662-80)	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Խոնավության և ցնդող նյութերի պարունակության որոշում	
2		ՍՏԲ ԻՍՕ 661-2008	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	
3		ՍՏԲ ԻՍՕ 5509-2007	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների ստացման մեթոդիկաներ	
4		ՍՏԲ ԻՍՕ 5555-2009	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Նմուշառում	
5		ՍՏԲ 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		ՍՏԲ 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		ՉՕՍ 976-81	Մարգարին, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի և հացաթխման արդյունաբերության համար: Ընդունման կանոններ և փորձարկումների մեթոդներ	
11		ՉՕՍ 5479-64	Յուղեր բուսական և բնական ճարպաթթուներ: Չօճառացվող նյութերի որոշման մեթոդ	
12		ՉՕՍ 5481-2014	Յուղեր բուսական: Ոչ ճարպային խառնուկների և նստվածքի որոշման մեթոդներ	
13		ՉՕՍ 11812-66	Յուղեր բուսական: Խոնավության և ցնդող նյութերի որոշման մեթոդներ	
14		ՉՕՍ 18848-73	Յուղեր բուսական: Որակի ցուցանիշներ: Եզրույթներ և սահմանումներ	
15		ՉՕՍ 28928-91	Կակաոյի յուղի փոխարինիչներ: Եռագլիցերիդների բաղադրության որոշման մեթոդ	
16		ՉՕՍ 28930-91	Կակաոյի յուղի փոխարինիչներ: Կակաոյի յուղի հետ համատեղելիության որոշման մեթոդ	

17		ԳՕՍ 30418-96	Յուղեր բուսական: Ճարպաթթվային բաղադրության որոշման մեթոդ	
18		ԳՕՍ 30623-98	Յուղեր բուսական և մարգարինային արտադրանք: Կեղծման հայտնաբերման մեթոդ	
19		ԳՕՍ 31663-2012	Յուղեր բուսական և նարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային էթերների զանգվածային բաժնի որոշում զագաքրոմատագրման մեթոդով	
20		ԳՕՍ 31664-2012	Յուղեր բուսական և նարպեր կենդանական: Եռագլիցերիդների մոլեկուլներում 2-րդ դիրքում նարպաթթուների բաղադրության որոշման մեթոդ	
21		ԳՕՍ 31665-2012	Յուղեր բուսական և նարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային էթերների ստացում	
22		ԳՕՍ 31753-2012	Յուղեր բուսական: Ֆոսֆոր պարունակող նյութերի որոշման մեթոդներ	
23		ԳՕՍ 31757-2012	Յուղեր բուսական, նարպեր կենդանական և դրանց վերամշակման մթերքներ: Իմպուլսային միջուկամագնիսական ռեզոնանսի մեթոդով պինդ նարպի պարունակության որոշում	
24		ԳՕՍ 31762-2012	Մայրնեզներ և սոուսներ մայրնեզային: Ընդունման կանոններ և փորձարկումների	

			մեթոդներ	
25		ԳՕՍՍ 32189-2013	Մարգարիններ, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի, հացաթխման և կաթնային արդյունաբերության համար: Ընդունման կանոններ և հսկողության մեթոդներ	
26		ԳՕՍՍ 32190-2013	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ և նմուշառման մեթոդներ	
27		6-րդ և 7-րդ բաժիններ ԳՕՍՍ Ռ- 52100-2003	Սփրեղներ և խառնուրդներ հալած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
28		ՍՏԲ 1889-2008 (ԳՕՍՍ Ռ- 52179-2003)	Մարգարիններ, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի, հացաթխման և կաթնային արդյունաբերության համար, սփրեղներ: Ընդունման կանոններ և հսկողության մեթոդներ	
29		ՍՏԲ 1939-2009 (ԳՕՍՍ Ռ- 52062-2009)	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ և նմուշառման մեթոդներ	
30		6-րդ և 7-րդ բաժիններ ՍՏԲ 2016-2009	Արտադրանք՝ ճարպայուղային, սննդային: Մարգարիններ և սփրեղներ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
31	5-րդ հոդված	ՍՏԲ ԻՍՕ 661-2008	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Հետազոտվող փորձամուշի նախապատրաստում	
32		ՍՏԲ ԻՍՕ 5509-2007	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Ճարպաթթուների	

		մեթոդային եթերների ստացման մեթոդիկաներ	
33	USF 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	ԳՕՍՏ 31665-2012	Յուղեր բուսական և ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային էթերների ստացում	
51	ԳՕՍՏ 31762-2012	Մայոնեզներ և սոուսներ մայոնեզային: Ընդունման կանոններ և փորձարկումների մեթոդներ	
52	ԳՕՍՏ 32189-2013	Մարգարիներ, 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	ՍՏԲ 1889-2008 (ԳՕՍՏ Ռ 52179-2003)	Մարգարիներ, ճարպեր խոհարարության, հրուշակեղենի, հացաթխման և կաթնային արդյունաբերության համար, սփրեղներ: Ընդունման կանոններ և հսկողության մեթոդներ	
56	ՍՏԲ 1939-2009 (ԳՕՍՏ Ռ 52062-2003)	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ և նմուշառման մեթոդներ	
57	ՍՏԲ 2016-2009-ի 6-րդ և 7-րդ բաժիններ	Արտադրանք՝ ճարպայուղային, սննդային: Մարգարիներ և սփրեղներ:	

			Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
58	8-րդ հոդված	ԳՕՍՏ ԻՍՕ 21569-2009	Սննդամթերք: Անալիզի մեթոդներ՝ գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների և ածանցյալ մթերքների հայտնաբերման համար: Որակական հայտնաբերման մեթոդներ՝ նուկլեինաթթուների անալիզի հիման վրա	
59		ԳՕՍՏ ԻՍՕ 21572-2009	Սննդամթերք: Անալիզի մեթոդներ՝ գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմների և ածանցյալ մթերքների հայտնաբերման համար: Սպիտակուցի վրա հիմնված մեթոդներ	
60		ԳՕՍՏ 30984-2002 (ԻՍՕ 6463:1982)	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Բուծիօքսիանիզոլի (ԲՕԱ) և բուծիօքսիտոլուոլի (ԲՕՏ) որոշում գազահեղուկային քրոմատագրման մեթոդով	
61		ՍՏԲ ԻՍՕ 661-2008	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	
62		ՍՏԲ ԻՍՕ 5509-2007	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Ճարպաթթուների մեթիլային էթերների ստացման մեթոդիկաներ	
63		ՍՏԲ ԻՍՕ 5555-2009	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Նմուշառում	
64		ՍՏԲ 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		ԳՕՍՍ 976-81	Մարգարին, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի և հացաթխման արդյունաբերության համար: Ընդունման կանոններ և փորձարկումների մեթոդներ	
68		ԳՕՍՍ 18848-73	Յուղեր բուսական: Որակի ցուցանիշներ: Եզրույթներ և սահմանումներ	
69		ԳՕՍՍ 30417-96	Յուղեր բուսական: A և E վիտամինների զանգվածային մասերի որոշման մեթոդներ	
70		ԳՕՍՍ 30418-96	Յուղեր բուսական: Ճարպաթթվային բաղադրության որոշման մեթոդ	
71		ԳՕՍՍ 31663-2012	Յուղեր բուսական և ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների զանգվածային բաժնի որոշում	

			գազաքրոմատագրման մեթոդով	
72		ԳՕՍՍ 31664-2012	Յուղեր բուսական և ճարպեր կենդանական: Եռագլիցերիդների մոլեկուլներում 2-րդ դիրքում ճարպաթթուների բաղադրության որոշման մեթոդ	
73		ԳՕՍՍ 31665-2012	Յուղեր բուսական և ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային էթերների ստացում	
74		ԳՕՍՍ 31754-2012	Յուղեր բուսական, ճարպեր կենդանական և դրանց վերամշակումից ստացված մթերքներ: Ճարպաթթուների տրանսիզոմերների զանգվածային մասի որոշման մեթոդներ	
75		ԳՕՍՍ 32189-2013	Մարգարիններ, ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի, հացաթխման և կաթնային արդյունաբերության համար: Ընդունման կանոններ և հսկողության մեթոդներ	
76		ԳՕՍՍ 32190-2013	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ և նմուշառման մեթոդներ	
77		ԳՕՍՍ Ռ 52100-2003-ի 6-րդ և 7-րդ բաժիններ	Սփրեդներ և խառնուրդներ հալած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
78		ԳՕՍՍ Ռ 52173-2003	Հումք և սննդամթերք: Բուսական ծագման գենետիկորեն ձևափոխված աղբյուրների (ԳՁԱ) նույնականացման մեթոդ	

79		ԳՕՍՍ Ռ-52174-2003	Կենսաբանական անվտանգություն: Հումք և սննդամթերք: Բուսական ծագման գենետիկորեն ձևափոխված աղբյուրների (ԳՁԱ) նույնականացման մեթոդ` կենսաբանական միկրոչիպի 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		ՄՏԲ 2016-2009-ի 6-րդ և 7-րդ բաժիններ	Արտադրանք` ճարպայուղային, սննդային: Մարգարիններ և սփրեղներ: Ընդհանուր	

			տեխնիկական պայմաններ	
85		USF ԳՕՍՍ Ռ-52173-2005	Հումք և սննդամթերք: Բուսական ծագման գենետիկորեն ձևափոխված աղբյուրների (ԳՁԱ) նույնականացման մեթոդ	
86		USF 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 ձևափոխված աղբյուրների (ԳՁԱ) նույնականացման մեթոդ	
89	9-րդ հոդված	US ՂՀ ԻՍՕ 685-2007	Օճառի անալիզ: Ալկալիների ընդհանուր պարունակության և ճարպանյութերի ընդհանուր պարունակության որոշում	
90		US ՂՀ ԻՍՕ 2096-2008	Գլիցերին տեխնիկական: Նմուշառման մեթոդներ	

91		ԳՕՍՏ 790-89	Օճառ՝ տնտեսական, պինդ, և օճառ ձեռքի: Ընդունման կանոններ և չափումների կատարման մեթոդներ	
92		ԳՕՍՏ 7482-96	Գլիցերին: Ընդունման կանոններ և փորձարկումների մեթոդներ	
93	1-ին հավելված	ԳՕՍՏ ԻՍՕ 3960-2013	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Պերօքսիդային թվի որոշում: Յոդաչափական (դիտոդական) որոշում՝ ըստ վերջնակետի	
94		ԳՕՍՏ Ռ 50457-92 (ԻՍՕ 660-83)	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Թթվային թվի և թթվայնության որոշում	
95		ՍՏԲ ԻՍՕ 661-2008	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի նախապատրաստում	
96		ՍՏԲ ԻՍՕ 5555-2009	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Նմուշառում	
97		ՍՏԲ ԻՍՕ 15304-2007	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Բուսական ճարպերում և յուղերում ճարպայթթուների տրանսիզոմերների պարունակության որոշում գազաքրոմատագրման մեթոդով	
98		ՍՏ ՂՀ ԻՍՕ 660-2011	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Թթվային թվի և թթվայնության որոշում	
99		ՍՏ ՂՀ ԻՍՕ 661-2009	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Հետազոտվող փորձանմուշի	

		նախապատրաստում	
100	ԳՕՍՍ 7482-96-ի 4.17 և 4.18 կետեր	Գլիցերին: Ընդունման կանոններ և փորձարկումների մեթոդներ	
101	ԳՕՍՍ 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, նարպեր կենդանական և դրանց վերամշակման մթերքներ: Ճարպաթթուների տրանսիզոմերների գանգվածային մասի որոշման մեթոդներ	
105	ԳՕՍՍ 31762-2012	Մայրնեզներ և ստուսներ 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 բարձր թույլատրման հեղուկային քրոմատագրման կիրառմամբ մեթոդ	
108	ԳՕՍՍ 32190-2013	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ և նմուշառման մեթոդներ	
109	ԳՕՍՍ Ռ 51487-99	Յուղեր բուսական և նարպեր կենդանական: Պերօքսիդային թվի որոշման մեթոդ	

110		ԳՕՍՆ Ռ-51650-2000	Սննդամթերք: Բենզ(ա)պիրենի զանգվածային մասի որոշման մեթոդներ	
111		ԳՕՍՆ Ռ-54657-2011	Կակաոյի յուղի համարժեքներ, կակաոյի յուղի «SOS» տեսակի բարեկալիչներ, 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 (ԳՕՍՆ Ռ-52062-2003)	Յուղեր բուսական: Ընդունման կանոններ և նմուշառման մեթոդներ	
114		ՍՏԲ ԳՕՍՆ Ռ-51487-2001	Յուղեր բուսական և ճարպեր կենդանական: Պերօքսիդային թվի որոշման մեթոդ	
115	2-րդ հավելված	ԳՕՍՆ 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		ԳՕՍՆ ԻՍՕ 7218-2015	Սննդամթերքի և կենդանիների համար նախատեսված կերերի մանրէաբանություն: Ընդհանուր պահանջներ և ցուցումներ՝ մանրէաբանական հետազոտությունների համար	
117		ԳՕՍՆ 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		USP 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		ԳՕՍՍ 30726-2001	Սննդամթերք: Escherichia coli տեսակի բակտերիաների հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ	
120		ԳՕՍՍ 31746-2012	Սննդամթերք: Կոագուլադրական ստաֆիլոկոկերի և Staphylococcus aureus-ի հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդ	
121		ԳՕՍՍ 31747-2012	Սննդամթերք: Ադիքային ցուպիկների խմբի (կոլիձև բակտերիաների) բակտերիաների հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ	
122	3-րդ հավելված	USP ԻՍՕ 5509-2007	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Ճարպաթթուների մեթիլային էթերների ստացման մեթոդիկաներ	
123		US ԴՀ ԻՍՕ 660-2011	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Թթվային թվի և թթվայնության	

			որոշում	
124		ԳՕՍՍ 30418-96	Յուղեր բուսական: Ճարպաթթվային բաղադրության որոշման մեթոդ	
125		ԳՕՍՍ 30623-98	Յուղեր բուսական և մարգարինային արտադրանք: Կեղծման հայտնաբերման մեթոդ	
126		ԳՕՍՍ 31663-2012	Յուղեր բուսական և նարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային էթերների զանգվածային բաժնի որոշում գազաքրոմատագրման մեթոդով	
127		ԳՕՍՍ 31664-2012	Յուղեր բուսական և նարպեր կենդանական: Եռագլիցերիդների մոլեկուլներում 2-րդ դիրքում նարպաթթուների բաղադրության որոշման մեթոդ	
128		ԳՕՍՍ 31665-2012	Յուղեր բուսական և նարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային էթերների ստացում	
129	4-րդ հավելված	ՍՏԲ ԻՍՕ 5509-2007	Ճարպեր և յուղեր՝ կենդանական և բուսական: Ճարպաթթուների մեթիլային էթերների ստացման մեթոդիկաներ	
130		ԳՕՍՍ 5487-50	Յուղեր բուսական: Բամբակի յուղի նկատմամբ որակական ռեակցիա	
131		ԳՕՍՍ 5488-50	Յուղեր բուսական: Քունջութի յուղի նկատմամբ որակական ռեակցիա	
132		ԳՕՍՍ 30418-96	Յուղեր բուսական: Ճարպաթթվային բաղադրության	

			որոշման մեթոդ	
133		ՉՕՍՍ 30623-98	Յուղեր բուսական և մարգարինային արտադրանք: Կեղծման հայտնաբերման մեթոդ	
134		ՉՕՍՍ 31663-2012	Յուղեր բուսական և ճարպեր կենդանական: Ճարպաթթուների մեթիլային եթերների զանգվածային բաժնի որոշում գազաքրոմատագրման մեթոդով	
135		ՉՕՍՍ 31664-2012	Յուղեր բուսական և ճարպեր կենդանական: Եռագլիցերիդների մոլեկուլներում 2-րդ դիրքում ճարպաթթուների բաղադրության որոշման մեթոդ	
136		ՉՕՍՍ 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		ՉՕՍՍ 790-89	Օճառ՝ տնտեսական, պինդ, և օճառ ձեռքի: Ընդունման կանոններ և չափումների կատարման մեթոդներ	
140		ՉՕՍՍ 7482-96	Գլիցերին: Ընդունման կանոններ և փորձարկումների մեթոդներ	

ՑԱՆԿ

**ՍՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ, ՈՐՈՆՑ ԿԱՄԱՎՈՐ ՀԻՄՈՒՆՔՈՎ ԿԻՐԱՌՄԱՆ ԱՐԴՅՈՒՆՔՈՒՄ ԱՊԱՀՈՎՎՈՒՄ Է
«ՃԱՐՊԱՅՈՒՂԱՅԻՆ ԱՐՏԱԳՐԱՆՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ»
ՄԱՔՍԱՅԻՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԻ (ՄՄ ՏԿ 024/2011) ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԻ ՊԱՀՊԱՆՈՒՄԸ**

Փոփոխող փաստաթղթերի ցանկ

(Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոդիֆիկացի 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	ԳՕՍՏ 6823-2000	Գլիցերին՝ բնական, հում: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
2		ԳՕՍՏ 6824-96	Գլիցերին թորած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
3		ԳՕՍՏ 19708-74	Բուսայուղերի, նարպերի և նարպաթթուների վերամշակում՝ ջրածնավորման արտադրություն: Եզրույթներ և սահմանումներ	
4		ԳՕՍՏ 21314-75	Յուղեր բուսական: Արտադրություն: Եզրույթներ և սահմանումներ	
5		ԳՕՍՏ 28414-89	Ճարպեր՝ խոհարարության, հրուշակեղենի և հացաթխման արտադրության համար: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
6		ԳՕՍՏ 30266-95	Օճառ՝ տնտեսական, պինդ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
7		ԳՕՍՏ 31755-2012	Սոուսներ՝ բուսական յուղերի	

			հիմքով: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
8		ԳՕՍՍ 31761-2012	Մայրնեզներ և սոուսներ մայրնեզային: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
9		ԳՕՍՍ 32188-2013	Մարգարիներ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
10		ԳՕՍՍ Ռ-52100-2003	Սփրեղներ և խառնուրդներ հալած: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
11		ՍՏԲ 2016-2009	Արտադրանք՝ ճարպայուղային, սննդային: Մարգարիներ և սփրեղներ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
12		ՍՏԲ 2285-2012	Սոուսներ՝ 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		ԳՕՍՍ 21314-75	Յուղեր բուսական: Արտադրություն: Եզրույթներ և սահմանումներ	
17		ԳՕՍՍ 28414-89	Ճարպեր՝ խոհարարության,	

		իրուշակեղենի և հացաթխման արտադրության համար: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
18	ԳՕՍՏ 30266-95	Օճառ՝ տնտեսական, պինդ: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
19	ԳՕՍՏ 31755-2012	Սոուսներ՝ բուսական յուղերի հիմքով: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
20	ԳՕՍՏ 31761-2012	Մայոնեզներ և սոուսներ մայոնեզային: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	
21	ՍՏԲ 2285-2012	Սոուսներ՝ բուսական յուղերի հիմքով: Ընդհանուր տեխնիկական պայմաններ	

**Հայաստանի Հանրապետության
վարչապետի աշխատակազմի
ղեկավարի տեղակալ Ծ. Սողոմոնյան**