

# ПРАВИТЕЛЬСТВО РЕСПУБЛИКИ АРМЕНИЯ

## ПОСТАНОВЛЕНИЕ

от 26 июня 2009 года №744-N

### ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА НА ТРЕБОВАНИЯ К СОКАМ И СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ И О ПРИЗНАНИИ УТРАТИВШИМ СИЛУ ПОСТАНОВЛЕНИЯ ПРАВИТЕЛЬСТВА РЕСПУБЛИКИ АРМЕНИЯ ОТ 13 ДЕКАБРЯ 2007 ГОДА №1602-N

В соответствии со статьей 8 Закона Республики Армения "О стандартизации" и с положениями Закона Республики Армения "О безопасности пищевой продукции", а также учитывая обстоятельство обеспечения безопасности жизни и здоровья человека, обстоятельство предотвращения факторов, вводящих потребителей в заблуждение, Правительство Республики Армения **постановляет**:

1. Утвердить технический регламент на требования, предъявляемые к сокам и соковой продукции, согласно Приложению.

2. Министру экономики Республики Армения: в месячный срок с момента вступления в силу настоящего Постановления опубликовать перечень национальных стандартов в соответствии с международными стандартами, обеспечивающими исполнение требований, установленных техническим регламентом, утвержденным пунктом 1 настоящего Постановления.

3. С момента вступления в силу настоящего Постановления признать утратившим силу постановление Правительства Республики Армения от 13 декабря 2007 года № 1602-N "Об утверждении технического регламента на требования к сокам и соковой продукции".

4. Настоящее Постановление вступает в силу спустя 6 месяцев со дня его официального опубликования, за исключением пункта 44 технического регламента, утвержденного пунктом 1 настоящего Постановления, который вступает в силу с 1 января 2011 года, а для хозяйствующих субъектов, имеющих 5-10 работников пищевой цепи — с 1 января 2015 года.

**Премьер-министр  
Республики Армения**

9 июля 2009 года

Ереван

**Т. Саркисян**

**Приложение  
к постановлению Правительства  
Республики Армения от 26 июня 2009  
года №744-N**

**ТЕХНИЧЕСКИЙ РЕГЛАМЕНТ  
НА ТРЕБОВАНИЯ К СОКАМ И СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**I. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ**

1. Действие Технического регламента на требования к сокам и соковой продукции (далее — технический регламент) распространяется на соки и соковую продукцию, в соответствии со следующими кодами Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности.

- 1) 2002 90 томатное пюре, томатная паста, томатный сок с массовой долей сухих растворимых веществ 7 % и более;
- 2) из кода 2007 фруктовые пюре
- 99
- 3) 2009 фруктовые или овощные соки, несброженные и без спиртовых добавок, с добавлением или без добавления сахара или других подсластителей;
- 4) 2202 90 100 фруктовые или овощные нектары и сокосодержащие напитки, не содержащие продукты с товарным кодом 0401-0404 или полученные из них жиры.

2. Настоящим Техническим регламентом устанавливаются требования к безопасности предусмотренных пунктом 1 соков и соковой продукции, к их производству, маркировке, упаковке, перевозке, реализации и утилизации, а также процедуры подлинности соков и соковой продукции и идентификации в целях подтверждения соответствия и предотвращения факторов, вводящих потребителей в заблуждение.

3. Соки и соковая продукция, предназначенные пунктом 1 настоящего Технического регламента, подлежат обязательному подтверждению соответствия.

## II. ПОНЯТИЯ

4. В настоящем Техническом регламенте применены следующие понятия:

1) **натуральные летучие ароматообразующие фруктовые (овощные) вещества** — смесь соединений, создаваемых натуральной аромат фруктов, овощей и (или) соков из них;

2) **диффузионный (экстрагированный водой) сок** — жидкий продукт несброженный, но способный к брожению, изготовленный путем извлечения с помощью питьевой воды экстрактивных веществ из свежих или высушенных фруктов одного вида, сок из которых не может быть получен механическим способом. Диффузионный сок предназначен для непосредственного употребления в качестве пищевого продукта. Диффузионный сок может быть подвергнут концентрированию и восстановлению питьевой водой;

3) **свежеотжатый сок** — сок прямого отжима, произведенный из свежих или сохраненных свежими фруктов и (или) овощей в присутствии потребителей и не подвергавшийся консервированию;

4) **массовая доля растворимых сухих веществ** — растворимые сухие вещества, определенные по рефрактометру при температуре (градус Брикс) — 20°C (или пересчитанная по 20°C), выраженная в 100г раствора с содержанием сахарозы в граммах или процентах;

5) **концентрированные натуральные летучие ароматообразующие фруктовые (овощные) вещества** — жидкий продукт, полученный физическими способами из фруктов, овощей и (или) из их соков, в котором содержание натуральных летучих ароматообразующих веществ не менее чем в четыре раза превышает их естественное содержание во фруктах, овощах или соках, и употребляются для восстановления аромата в соках, изготовленных из концентрированных соков, а также во время изготовления нектаров и, сокосодержащих напитков.

6) **концентрированный сок** — сок, получаемый путем физического удаления из сока части, содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ по рефрактометру (градус Брикс) не менее чем на 50 %. При производстве концентрированного сока может употребляться диффузионный жидкий продукт, получаемый конденсатом вторичных паров экстрактивных веществ измельченных фруктов и овощей той партии, из которой предварительно был отделен

сок, с условием, что жидкий продукт смешивается с данным соком внутривиточно до его концентрирования. В концентрированный сок могут быть добавлены во время производства одноименного сока концентрированные натуральные летучие ароматообразующие жидкие вещества, произведенные из одноименных фруктов либо овощей;

7) **концентрированное фруктовое (овощное) пюре** — пюре, получаемое путем физического воздействия на фруктовое (овощное) пюре и удаления из него части содержащейся в нем воды в целях увеличения содержания растворимых сухих веществ, по рефрактометру (градус Брикс) не менее чем на 50 %. В концентрированное пюре могут быть добавлены натуральные летучие ароматообразующие вещества, полученные в виде дистиллята во время производства этого пюре. Концентрированное пюре может быть изготовлено также путем смешивания фруктовых и (или) овощных пюре;

8) **биологически активные пищевые добавки (БАПД)** — натуральное (идентичные природным), биологически активное вещество, которое предназначено для одновременного употребления с пищевым продуктом или для включения в его состав;

9) **сок (фруктовый сок, овощной сок)** — жидкий продукт, несброженный, но способный к брожению, полученный из съедобных частей доброкачественных, спелых, свежих или сохраненных свежими путем заморозения, в том числе также путем обработки поверхности после сбора урожая, фруктов и (или) овощей путем механического воздействия, которое обеспечивает сохранение пищевой ценности, физико-химических и органолептических показателей, характеризующих одноименный фрукт или овощ, и консервирован исключительно физическим способом, за исключением обработки ионизирующим излучением. Сок может быть изготовлен из фруктов и овощей одного вида, а также путем смешивания нескольких фруктовых и (или) овощных соков разных наименований, с добавлением или без добавления пюре из них;

10) **соковая продукция** — фруктовые и овощные соки, нектары, сокосодержащие напитки, пюре, концентрированные натуральные ароматообразующие летучие вещества, фруктовая и овощная мякоть;

11) **подлинность соков и соковых продуктов** — соответствие сока или соковой продукции заявленным названиям, которое определяется комплексом физико-химических показателей и органолептических характеристик;

12) **сокосодержащий напиток** — жидкий продукт, изготавливаемый путем смешивания сока, концентрированного сока или съедобной части доброкачественных спелых, свежих или сохраненных свежими за счет замораживания фруктов (овощей) доведенных до пюреобразного состояния с добавлением или без добавления питьевой воды, сахара или сахаров, лимонной кислоты, соли или других вкусовых веществ, в котором массовая доля сока и (или) пюре составляет не менее 10 % и который консервирован физическим или химическим способом и предназначен для непосредственного употребления в качестве пищевого продукта;

13) **сок и соковая продукция** для детского питания — сок, нектар и сокосодержащий напиток, которые по своему специфическому составу или пищевым особенностям отличаются от предназначенных для обычной реализации соков, нектаров, сокосодержащих напитков, и удовлетворяют требования здоровых малышей и детей;

14) **фруктово-овощной нектар** — фруктовый нектар, который изготовлен добавлением овощного сока (соков) и (или) пюре, и в котором преобладает массовая доля фруктового сока (фруктовых соков) и (или) пюре;

15) **фруктовое (овощное) пюре** — употребляемый в производстве соков, нектаров и сокосодержащих напитков продукт, который несброжен, но способен к брожению, произведен путем механической обработки, включая измельчение, протирание, просеивание цельных либо очищенных от кожуры свежих или сохраненных

свежими фруктов (овощей) без последующего отделения сока и избыточной мякоти и консервирован физическим способом, за исключением обработки ионизирующим излучением. Во время получения фруктового (овощного) пюре могут быть употреблены смягчающие дрожжи, при употреблении которых в конечном продукте не накапливаются такие вещества и компоненты, которые не содержатся в пюре, полученном исключительно путем механического воздействия. Пюре может быть также изготовлено путем смешивания фруктового и (или) овощного пюре;

16) **фруктовая (овощная) мякоть** — смесь, состоящая из нерастворимых взвешенных частиц нарушенной растительной ткани фруктов или овощей в ходе их переработки;

17) **нектар** — жидкий продукт, который несброжен, или способен к брожению, произведен путем смешивания нескольких видов фруктовых соков, и (или) овощных соков и (или) пюре, или нескольких видов концентрированных фруктовых соков и (или) овощных соков и (или) пюре с питьевой водой, в котором массовая доля сока и (или) пюре не должна быть меньше норм для конкретного вида фрукта или овоща, установленных таблицей 7 настоящего Технического регламента, с добавлением сахара, или сахарного сиропа или меда, вкусовых веществ и концентрированных натуральных ароматообразующих летучих веществ или без их добавления и консервирован физическим способом, за исключением обработки ионизирующим излучением. Нектар предназначен для непосредственного использования в качестве пищевого продукта.

18) **сухой сок** — воздушно-сухой порошкообразный сок, полученный путем физического воздействия удаления из сока прямого отжима содержащейся в нем воды, который, после восстановления питьевой водой, способен к брожению;

19) **неосветленный сок** — сок с осадками;

20) **неосветленный нектар** — нектар, изготовленный из неосветленного сока или соков;

21) **осветленный сок** — сок, из которого удалены осадки, доведя его до визуально прозрачного состояния;

22) **осветленный нектар** — нектар, изготовленный из осветленного сока (соков);

23) **сок с мякотью** — сок, в котором массовая доля частиц фруктовой (овощной) мякоти не превышает 55 %;

24) **восстановленный сок** — сок, изготовленный путем восстановления концентрированного сока питьевой водой с таким соотношением, которое обеспечивает сохранение физико-химических, пищевых, микробиологических и органолептических свойств, в том числе, массовую долю по рефрактометру (градус Брикс) сухих растворимых веществ одноименного фруктового сока или овощного сока, одновременно сохраняя аромат путем добавления натуральных концентрированных летучих ароматообразующих веществ или без восстановления аромата, а также, с добавлением или без добавления одноименного фруктового (овощного) сока прямого отжима, пюре из того же вида фруктов (овощей) или концентрированного пюре. Восстановленный томатный сок может быть изготовлен путем восстановления концентрированного томатного пюре (пасты);

25) **сок прямого отжима** — сок, который изготовлен непосредственно из фруктов или овощей, путем отжима, или центробежным методом или посредством протирания.

5. В настоящем Техническом регламенте применены следующие аббревиатуры:

1) **ДДТ** — 1,1-ди-(4-хлорфенил)-2,2,2-трихлорэтан;

2) **МАФАМ** — мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микробы;

3) **БГКП** — бактерии группы кишечных палочек;

4) **КОМ (КОЕ)** — колониеобразующие микробы (единица);

5) **ГХЦГ** — гексохлорциклогексан.



### III. УСЛОВИЯ ДОСТУПА НА РЫНОК

6. При реализации на территории Республики Армения соков и соковой продукции должны быть сохранены требования, установленные законодательством Республики Армения в отношении продукции, подлежащей обязательному подтверждению соответствия.

### IV. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

7. Соки и соковая продукция должны соответствовать требованиям, установленным Законом Республики Армения "О безопасности пищевой продукции" и настоящим Техническим регламентом.

8. Количество вредных веществ в соках и соковой продукции: токсических элементов, микотоксинов и радионуклидов не должно превышать допустимые уровни, установленные таблицей 1.

**Таблица 1 - Допустимые уровни количеств вредных веществ**

Группа продукта	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Дополнения
1	2	3	4
Соки, нектары, сокосодержащие напитки, концентрированные соки, консервированные фруктовые и овощные концентрированные пюре (полуфабрикаты), сухие соки	<b>Токсичные элементы</b>		
	свинец	0,5	овощные
		0,05	фруктовые, ягодные и томатные
- соки (прямого отжима и восстановленные)	мышьяк	0,1	

	кадмий	0,02		
	ртуть	0,01		
	олово	1,0	в жестяной таре	
	хром	0,5	в хромированной таре	
- сокосодержащие напитки	свинец	0,05		
	мышьяк	0,01		
	кадмий	0,02		
	ртуть	0,005		
- концентрированные соки, фруктовые и овощные пюре и концентрированные пюре, сухие соки	свинец	0,4	фруктовые, ягодные (пересчитанные по исходному веществу, с учетом массовой доли сухих растворимых веществ в сырье и конечном продукте)	
		0,5	овощные (пересчитанные по исходному веществу, с учетом массовой доли сухих растворимых веществ в сырье и конечном продукте)	
	мышьяк	0,2	пересчитанные по исходному веществу, с учетом массовой доли сухих растворимых веществ в сырье и конечном продукте	
	кадмий	0,03		
	ртуть	0,02		
	<b>МИКОТОКСИНЫ</b>			
	- соки, сокосодержащие напитки, концентрированные соки, фруктовые и овощные пюре и концентрированные пюре, сухие соки	патулин	Не допускается.	
0,05			яблочные, томатные, облепиховые	
<b>радионуклиды</b>				
- соки, сокосодержащие напитки	цезий-137	120 Бк/кг	овощные, в том числе, из бахчевых культур	
	стронций-90	40 Бк/кг		
	цезий-137	40 Бк/кг	фруктовые, ягодные и виноградные	
	стронций-90	30 Бк/кг		
	цезий-137	160 Бк/кг	из дикорастущих ягод	
	стронций-90	60 Бк/кг		

- концентрированные соки, фруктовые и овощные пюре и концентрированные пюре, сухие соки	цезий-137	1200 Бк/кг	
	стронций-90	240 Бк/кг	

9. Остаточные количества пестицидов (альфа, бета, гамма изомеры ГХЦГ, а также ДДТ и его метаболиты) и нитратов в соках и соковой продукции не должны превышать максимальные остаточные количества, утвержденные постановлением Правительства Республики Армения от 14 декабря 2006 года № 1904-N "Об утверждении максимального остаточного количества пестицидов и нитратов в пищевой продукции животного и растительного происхождения".

10. Микробиологические показатели (промышленная стерильность) соков и соковой продукции должны соответствовать требованиям, установленным пунктами 11 и 12 настоящего Технического регламента.

11. Микробиологические показатели (промышленная стерильность) консервированных овощных соков — рН 4,2 и более, томатных напитков с массовой долей сухих растворимых веществ до 12 %, концентрированных томатопродуктов с массовой долей сухих растворимых веществ 12 % и более должны соответствовать требованиям, представленным в таблице 2 настоящего Технического регламента.

**Таблица 2 - Микробиологические показатели**

Обнаруженные в консервированных соках и соковой продукции микробы	Консервированные соки и соковая продукция общего назначения	Консервированные соки и соковая продукция, предназначенные для детского питания
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микробы	Соответствуют требованиям промышленной стерильности, если в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта количество этих микробов не превышает 11 клеток.	

группы Б. субтилис (B.subtilis)		
Спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микробы групп Б.цереус (B.cereus) и (или) Б. Полимикса (B.polymixa)	Не соответствуют требованиям промышленной стерильности, в случае их обнаружения в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта.:	
Мезофильные клостридии	Соответствуют требованиям промышленной стерильности, если количество обнаруженных мезофильных клостридий в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта не превышает одну клетку, и они не относятся к группам Ц.ботулинум (C.botulinum) и (или) Ц.перфрингенс (C.perfringens).	Не соответствуют требованиям промышленной стерильности, в случае их обнаружения в 10 г (см <sup>3</sup> ) продукта.
Неспорообразующие микробы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжевые грибы	Не соответствуют требованиям промышленной стерильности.	
Плесневые грибы, дрожжевые грибы, кисломолочные микробы (в случае посева на эти группы)	-	Не соответствуют требованиям промышленной стерильности.
Неспорообразующие термофильные анаэробные, аэробные и факультативно анаэробные микробы	Соответствуют требованиям промышленной стерильности, но температура хранения не должна быть выше 20°C градуса.	Не соответствуют требованиям промышленной стерильности.

12. Микробиологические показатели (производственная стерильность) овощных соков от рН 3,7 до 4,2 (с добавлением кислот) и ниже рН 3,7, а также фруктовых (цитрусовых), плодово-ягодных, в том числе с сахаром, фруктовой мякотью, концентрированных, пастеризованных соков, абрикосовых, персиковых и грушевых консервированных соков — рН 3,8 и ниже, должны соответствовать требованиям, предъявленным в таблице 3 настоящего Технического регламента.

**Таблица 3 - Микробиологические показатели**

Обнаруженные в консервированных соках и соковой продукции микробы	Овощные соки — от рН 3,7 до 4,2 (с добавлением кислот)	Овощные соки (ниже рН 3,7), фруктовые (цитрусовые), плодово-ягодные, в том числе, с сахаром, мякотью, соки концентрированные, пастеризованные, абрикосовые, персиковые и грушевые консервированные соки (рН 3,8 и ниже)
1	2	3
Газообразующие спорообразующие мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микробы группы Б. полимикса ( <i>B. polymixa</i> )	Не соответствуют требованиям промышленной стерильности.	Не нормируются.
Не газогенерирующие спорообразующие	Соответствуют требованиям промышленной	Не нормируются.

мезофильные аэробные и факультативно-анаэробные микробы	стерильности, если в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта КОМ (КОЕ) не превышает 90.	
Мезофильные клостридии	Соответствуют требованиям промышленной стерильности, если количество обнаруженных клостридий в 1 г (см <sup>3</sup> ) продукта не превышает одну клетку, и они не относятся к группам Ц.ботулиnum (C.botulinum) и (или) Ц.перфрингенс (C.perfringens).	Не нормируются.
Неспорообразующие микробы и (или) плесневые грибы и (или) дрожжевые грибы	Не соответствуют требованиям промышленной стерильности.	

13. Микробиологические показатели pH 3,7 и ниже для промышленной обработки пастеризованных и газированных угольной кислотой плодово-фруктовых соков и сокосодержащих напитков, фруктовых, плодово-ягодных и ягодных концентрированных соков, концентрированных пюре, свежееотжатых соков, реализуемых без хранения, должны соответствовать требованиям, представленным в таблице 4 настоящего Технического регламента.

**Таблица 4 - Микробиологические показатели**

Группа продукта	МАФ АМ, КОЕ/г, не более	Масса продукта (г, см <sup>3</sup> ), в которой не допускается						Дрожжевые грибы, КОМ/г (КОЕ/г), не более	Плесень КОЕ/г, не более
		кисломолочные микробы	БГКП (колиформы)	Э.коли (E.coli)	золотистый стафилококк (S.aureus)	Л. моноцитогенес (L.monocytogenes)	патогенные, в том числе сальмонеллы		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Пастеризованные и газированные угольной кислотой плодово-фруктовые соки и сокодержательные напитки (рН 3,7 и ниже)	50	1	1000	-	-	-	-	в 1,0 см <sup>3</sup> продукта не допускается.	5,0
Фруктовые, плодово-ягодные и ягодные концентрированные соки, концентрированные пюре для промышленной обработки.									
пастеризованные	Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям таблицы 3 настоящего Технического регламента. В концентрированных томатопродуктах плесневые грибы, по Говарду, допускаются в поле зрения не более 40 %								
непастеризованные, в том числе, быстрозамороженные	5x10 <sup>3</sup>	-	1,0	-	-	-	25	2x10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>2</sup>

женные									
Свежеотжатые соки, реализуемые без хранения									
фруктовые	1x10 <sup>3</sup>	-	1,0	1,0	1,0	-	25	-	-
овощные	1x10 <sup>3</sup>	-	1,0	1,0	1,0	25	25	-	-

14. Пищевые ценности соков и соковой продукции, предусмотренных для дополнительного детского питания для детей раннего возраста, допустимые уровни вредных веществ — токсичных элементов, микотоксинов, пестицидов, нитратов и радионуклидов, и микробиологические показатели должны соответствовать требованиям, предъявленным в таблицах 5 и 6 настоящего Технического регламента.

**Таблица 5 - Пищевая ценность**

Показатели	Допустимые уровни		Дополнения
	нормируемые	маркируемые	
Массовая доля сухих растворимых веществ, г, не более	11	+	
Общая кислотность, %, не более	0,8	-	
Углеводы, г	5-25	+	
Массовая доля этилового спирта, %, не более	0,2	-	для фруктовых соков и пюре
<b>Минеральные вещества</b>			
натрий, мг, не более	200	-	
железо, мг	1,0-3,0	+	для обогащенного продукта
калий, мг	70-300	-	
<b>Витамины</b>			
аскорбиновая кислота (С), мг	15,0-50,0	+	для витаминизированного



			продукта
β-каротин, мг	1-4	+	для витаминизированного продукта

**Таблица 6 - Допустимые уровни количеств вредных веществ и микробиологические показатели**

Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более	Дополнения
1	2	3
<b>Токсичные элементы</b>		
свинец	0,05	
мышьяк	0,1	
кадмий	0,02	
ртуть	0,01	
<b>Микотоксины</b>		
патулин	Не допускается.	
	меньше 0,02	для яблочного, томатного, облепихового соков и соковой продукции
<b>Пестициды</b>		
альфа, бета, гамма изомеры ГХЦГ	0,01	
ДДТ и его метаболиты	0,005	
Нитраты	50	для фруктовых соков и соковой продукции
	200	для овощных, фруктово-овощных соков и соковой продукции, а также соков и соковой продукции, содержащих банан
<b>Радионуклиды</b>		
цезий-137	60 Бк/кг	
стронций-90	25 Бк/кг	
Микробиологические показатели	Должны соответствовать	

	требованиям таблицы 2 настоящего Технического регламента.	
--	--	--

15. Массовая доля оксиметилфурфурола в соках и соковой продукции (в том числе, для детского питания) не должно быть больше:

- 1) 10 мг/дм<sup>3</sup> для соков и соковой продукции из citrusовых фруктов;
- 2) 20 мг/дм<sup>3</sup> для остальных.

16. Объемная доля этилового спирта в соках прямого отжима не должна превышать 0,5 %, а в восстановленных соках и нектарах — 0,2 %.

#### **У. ТРЕБОВАНИЯ ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К СОСТАВУ СОКОВ И СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

17. Относительная концентрация соков и соковой продукции, минимальные массовые доли сухих растворимых веществ в них, а также минимальные объемные доли сока и (или) пюре в нектарах должны соответствовать нормам, предъявленным в таблице 7.

**Таблица 7**

Название фруктов (овощей) на армянском языке	Название фруктов (овощей) на английском языке	Ботаническое название фруктов (овощей)	Массовая доля сухих растворимых веществ в соке прямого отжима при температуре 20°C, % не менее	Относительная концентрация сока прямого отжима, $d_{20/20}$ , не менее	Массовая доля сухих растворимых веществ в восстановленном соке и пюре, при температуре 20°C,%, не менее	Относительная концентрация восстановленного сока и пюре, $d_{20/20}$ , не менее	Минимальная объемная доля сока и (или) пюре в нектаре, %
1	2	3	4	5	6	7	8
Вороника	Crowberry	<i>Empetrum nigrum</i> L.	5,5	1,022	6,0	1,024	25,0
Малина (черная)	Black raspberry	<i>Rubus occidentalis</i> L.	-	-	11,1	-	25,0
Малина (красная)	Red raspberry	<i>Rubus idaeus</i> L. <i>Rubus strigosus</i> Michx.	6,3	1,025	8,0	1,028	40,0
Аннона чешуйчатая	Sugar apple	<i>Annona squamosa</i> L.	13,5	1,055	14,5	1,059	25,0
Аннона колючая	Soursop	<i>Annona muricata</i> L.	13,5	1,055	14,5	1,059	25,0
Ацерола (восточно-	Acerola (West Indian cherry)	<i>Malpighia</i> sp. (Moc. &	6,0	1,024	6,5	1,026	25,0

индийская, барбадосская вишня)		Sesse)					
Финик	Date	Phoenix dactylifera L.	-	-	18,5	-	25,0
Ягоды рябины	Rowanberry	Sorbus aucuparia L.	10,0	1,040	11,0	1,045	30,0
Ягоды рябины	Sorb	Sorbus domestica	-	-	-	-	30,0
Рябина черноплодная (Арония)	Aronia (chokeberry)	Pyrus arbustifolia (L.) Pers.	-	-	13,5	-	25,0
Ананас	Pineapple	Ananas comosus (L.) Merrill. Ananas sativis L. Schult. f.	11,2	1,045	12,8	1, 052	40,0
Вишня	Sour cherry	Prunus cerasus L.	12,4	1,050	14,0	1,055	25,0
Вишня "Стонесбэр"	Stonesbaer	Prunus cerasus L. cv Stevnsbaer	14,7	1,060	17,0	1,070	25,0
Вишня суринамская	Suriname cherry	Eugenia uniflora Rich.	-	-	6,0	-	25,0
Банан	Banana	Musa species, включая M.paradisiaca за исключением	20,0	1,083	-	-	25,0

		других сортов, относящихся к плантайнс (plantains)					
Калина обыкновенная	High cranberry	Viburnum opulus	-	-	-	-	25,0
Морковь	Carrot(s)	Daucus maxinus x Daucus carota	-	-	8,0	-	25,0
Генипап	Genipap	Genipa americana	-	-	17,0	-	25,0
Гуава	Guava	Psidium guajava L.	-	-	8,5	-	25,0
Тыква	Pumpkin (gourd)	Спец. Cucurbitaceae	-	-	5,0	-	25,0
Персик	Peach	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	9,0	1,036	10,5	1,040	40,0
Крушина	Buckthornberry (sallowthornberry)	Hippophae rhamnoides L.	5,0	1,020	6,0	1,023	25,0
Клубника (земляника садовая)	Strawberry	Fragaria x. ananassa Duchesne (Fragaria chiloensis Duchesne x	6,3	1,025	7,5	1,028	40,0

		Fragaria virginiana Duchesne)					
Инжир (фига)	Fig	Ficus carica L.	-	-	18,0	-	25,0
Шелковица	Mulberry	Morus spp.	-	-	-	-	30,0
Грейпфрут	Grapefruit	Citrus paradisi Macfad	9,5	1,038	10,0	1,040	50,0
Грейпфрут «Свити» (гибрид)	Sweetie grapefruit	Citrus grandis x Citrus paradisi	-	-	10,0	-	50,0
Лайм	Lime	Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	7,0	1,028	8,0	1,032	25,0
Личи	Lychee	Litchi chinensis Sonn.	11,2	1,045	11,2	1,049	20,0
Клюква	Cranberry	Vaccinium macrocarpon Aiton	7,0	1,028	7,5	1,030	30,0
Клюква (дикорастущая)	Cranberry	Vaccinium oxycoccos L.	7,0	1,028	7,5	1,035	30,0
Луло	Lulo	Solanum quitoense Lam.	-	-	-	-	25,0
Виноград	Grape	Vitis vinifera L. либо ее	13,5	1,055	16,0	1,0654	50,0

		гибриды Vitis Labrusca или ее гибриды					
Яблоко	Apple	Malus domestica Borkh	10,0	1,040	11,5	1,0463	50,0
Яблоко кешью	Cashewapple	Anacardium occidentale L.	10,5	1,042	11,5	1,046	25,0
Яблоко косточковое	Pome apple	Syzygium jambosa	-	-	-	-	25,0
Яблоко Креба	Crab apple	Malus prunifolia (Willd.) Borkh Malus sylvestris Mill.	-	-	15,4	-	25,0
Хурма (персиммон, лотусная слива, шэронфрут)	Persimmon	Diospyros khaki Thunb.	-	-	-	-	40,0
Абрикос	Apricot	Prunus armeniaca L.	10,2	1,041	11,5	1,045	40,0
Абрикос тропический (мамми)	Mammee apple	Mammea americana	-	-	-	-	25,0
Абрикос бразильский	Loquat	Eriobotrya japonesa	-	-	-	-	25,0

Какао (мякоть)	Cocoa pulp	Theobroma cacao L.	-	-	14,0	-	50,0
Каймито (звездное яблоко)	Star apple	Chrysophyllu m cainito	-	-	-	-	25,0
Карамбола (звездный фрукт)	Starfruit	Averrhoa carambola L.	-	-	7,5	-	25,0
Черешня	Sweet cherry	Prunus avium L.	-	-	20,0	-	25,0
Киви	Kiwi	Actinidia deliciosa (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson	10,5	1,042	-	-	25,0
Лимон	Lemon	Citrus limon (L.) Burm. f. Citrus limonum Rissa	7,0	1,028	8,0	1,032	25,0
Кумкват	Kumquat	Fortunella Swingle sp.	-	-	-	-	25,0
Купуачу	Cupuacu	Thobroma grandiflorum L.	-	-	9,0	-	35,0
Крыжовник	Goosberry	Ribes uva- crispa L.	6,0	1,024	7,5	1,028	30,0
Крыжовник (красный)	Red gooseberry	Ribes uva- crispa	-	-	-	-	30,0



Крыжовник (белый)	White goosberry	Ribes uva-crispa L.	-	-	-	-	30,0
Смородина красная	Red currant	Ribes rubrum L.	9,0	1,036	10,0	1,040	30,0
Смородина белая	White currant	Ribes rubrum L.	9,0	1,036	10,0	1,040	30,0
Смородина черная	Black currant	Ribes nigrum L.	10,5	1,042	11,0	-	30,0
Черника	Bilberry (whimberry, huckleberry, hurtleberry, whortleberry)	Vaccinium myrtillus (Vaccinium arctostaphylos, Vaccinium frondosum)	8,5	1,033	7,1	1,040	25,0
Брусника	Lingonberry	Vaccinium vitis-idaea L.	9,0	1,036	10,0	1,040	25,0
Бойзенова ягода (гибрид янгберри и малины)	Boysenberry	Rubus ursinus Cham & Schltld.	-	-	10,0	-	25,0
Логанова ягода (естественный гибрид малины и ежевики)	Loganberry	Rubus Loganobaccus L. H. Bailey	7,0	-	10,5	-	25,0
Голубика	Blueberry (swamp blueberry, great bilberry, heathberry)	Vaccinium uliginosum, Vaccinium corymbosum	-	-	10,0	-	40,0

		L. Vaccinium angustifolium					
Кокосовый орех (кокос) (кокосовая вода)	Coconut	Cocos nucifera L.	-	-	5,0	-	25,0
Арбуз	Water melon	Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. lanatus	7,5	1,028	8,0	1,032	40,0
Морошка	Cloudberry	Rubus chamaemorus L.	8,0	1,032	9,0	1,036	30,0
Свекла обыкновенная	Red beet	Beta vulgaris	-	-	9,0	-	25,0
Терн	Sloe	Prunus spinosa L.	5,0	1,020	6,0	1,023	25,0
Манго	Mango	Mangifera indica L.	14,0	1,057	13,5		25,0
Мандарин (танжерин)	Mandarine (tangerine)	Citrus reticulate Blanca	10,5	1,042	11,8	-	50,0
Шиповник	Cynorrhodon, Rosehip	Rose canina L. & Rose sp. L.	8,0	1,032	9,0	1,036	40,0
Маракуйя	Passion fruit	Passiflora edulis Sims. f. edulis,	12,4	1,050	12,0	1,0484	25,0

		Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.					
Маракуйя желтая (пассифлора желтая)	Yellow passion fruit	Passiflora edulis	-	-	-	-	25,0
Маракуйя (пассифлора)	Passion fruit	Passiflora quadrangulari s	-	-	-	-	25,0
Ежевика	Blackberry	Rubus fruitcosus L.	8,0	1,032	9,0	1,035	30,0
Ежевика американская	Dewberry	Rubus hispidus (Северная Америка), Rubus caesius (Европа)	-	-	10,0	-	25,0
Земляника (дикорастущая )	Wild strawberry	Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina)	-	-	6,0	-	40,0
Янгберри (гибрид ежевика и малины)	Youngberry	Rubus vitifolius x Rubus idaeus x Rubus baileyanis	-	-	10,0	-	25,0

Апельсин	Orange	Citrus sinensis (L.)	10,0	1,040	11,2	1,045	50,0
Апельсин кислый	Sour Orange	Citrus aurantium L.	-	-	-	-	50,0
Апельсин красный	Red (blood) orange	Citrus sinensis (L.)	-	-	-	-	50,0
Нектарин	Nectarine	Prunus persica (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid.	-	-	10,5	-	40,0
Гранат	Pomegranate	Punica granatum L.	11,2	1,045	12,0	1,049	25,0
Бузина	Elderberry	Sambucus nigra L. Sambucus canadensis	9,0	1,036	10,5	1,040	50,0
Слива Кетш	Quetsche	Prunus domestica L. subsp. domestica	10,0	1,040	12,0	1,045	25,0
Облепиха	Sea-buckthorn	Hippophae	-	-	8	-	25,0
Папайя	Papaya	Carica papaya L.	9,0	1,036	-	-	25,0
Слива	Plum	Prunus domestica L. susp. domestica	10,0	1,040	12,0	1,045	30,0

Слива карибская (кайя)	Cajñ	Spondia lutea L.	-	-	10,0	-	25,0
Черная слива	Prune	Prunus domestica L. subsp. domestica	-	-	18,5	-	25,0
Сапота большая	Sapote	Pouteria sapota	-	-	-	-	25,0
Дыня	Melon	Cucumis melo L.	7,5	1,028	8,0	1,032	35,0
Дыня касаба	Casaba melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	-	-	10,0	-	25,0
Дыня медовая	Honeydew melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	-	-	7,5	-	25,0
Айва	Quince	Cydonia oblonga Mill.	10,0	1,040	11,2	1,045	25,0
Тамаринд (индийский финик)	Tamarind	Tamarindus indica	-	-	13,0	-	Количество, необходимое для достижения общей кислотности не менее чем 0,5 %

Груша	Pear	<i>Pyrus communis</i> L.	11,0	1,044	12,0	-	40,0
Томат (помидор)	Tomato	<i>Lycopersicon esculentum</i> L.	4,2 (без соли)	1,016	5,0	1,019	50,0
Умбу	Umbu	<i>Spondias tuberosa</i> <i>Arruda ex Kost.</i>	8,0	1,032	9,0	1,036	25,0
Другие фрукты с высокой кислотностью			-	-	-	-	Количество, необходимое для достижения общей кислотности не менее чем 0,5 %
Другие фрукты с высоким содержанием мякоти или с интенсивным ароматом			-	-	-	-	25,0
Другие фрукты с низкой кислотностью, низким содержанием			-	-	-	-	50,0

мякоти и с низким (средним) ароматом							
---	--	--	--	--	--	--	--

18. Количество сока и (или) пюре в сокосодержащих напитках должно быть не менее чем 10%.

19. Запрещается разбавление сока прямого отжима водой в целях снижения содержания в них растворимых сухих веществ. Питьевая вода, используемая в изготовлении восстановленных соков, а также нектаров и сокосодержащих напитков должна соответствовать требованиям, установленным санитарными нормами и правилами № 2-III-A2-1-2002 утвержденными приказом Министерства здравоохранения Республики Армения от 25 декабря 2002 года № 876 "Питьевая вода: гигиенические требования к качеству воды централизованных систем водоснабжения: контроль качества".

20. Для регулирования вкуса соков и соковой продукции допускается употребить сахар, сахарозу, декстрозу безводную, глюкозу с содержанием воды менее 2% по отдельности или их смесь.

21. Не допускается во время изготовления соков прямого отжима, концентрированных соков или пюре, диффузионных соков использовать растворы сахара, сахарозы, декстрозы или глюкозы или сиропы. Не допускается использовать растворы сахара, сахарозы, декстрозы или глюкозы или сиропы в целях замещения растворимых сухих веществ в соках и соковой продукции.

22. Допускается употребить сахар, полученный из фруктов, и мед только во время изготовления фруктовых нектаров и сокосодержащих напитков.

23. Одновременное добавление сахара и окислителей в один и тот же сок не допускается. С целью уменьшения сладости соков допускается добавить лимонный или лаймовый сок, до кислотности соответствующей раствору не более 3 г/дм<sup>3</sup> лимонной кислоты.



24. Овощным сокам, в том числе томатному соку, за исключением соков, предназначенных для детского питания, допускается добавление пищевой соли, пряностей, концентратов пряностей, их натуральных экстрактов. Не допускается добавить пищевую соль и пряности, их концентраты и экстракты в целях замещения растворимых сухих веществ.

25. Для восстановления аромата соков и нектаров, приготавливаемых из концентрированных соков и соковой продукции, используются концентрированные натуральные ароматобразующие летучие фруктовые (овощные) вещества, не считающиеся ароматообразующими пищевыми добавками, которые получают в ходе производства концентрированного сока в виде жидкого дистиллята, а также обработкой фруктов и овощей физическим способом — в виде экстрактов и настоев, с использованием питьевой воды, углекислого газа или пищевого этил спирта, которые в конечном продукте выступают в качестве растворителя и не分离лись от начальных фруктов, овощей или соков в качестве составной части.

26. Не допускается добавление концентрированных натуральных летучих ароматизаторов в свежееотжатые соки.

27. Не допускается употребление ароматизаторов, в том числе натуральных, искусственных, идентичных натуральным ароматизаторам, при производстве соков прямого отжима, восстановленных соков и нектаров, а также изготовления пюре, концентрированных соков и пюре.

28. В ходе изготовления сокосодержащих напитков допускается употребить натуральные ароматообразующие вещества и (или) ароматизаторы натуральные, искусственные или идентичные натуральным, в соответствии с технологической инструкцией, утвержденной производителем в порядке, установленном законодательством Республики Армения.

29. При производстве сока и соковой продукции для детского питания не допускается употребление заменителей сахара, ароматизаторов, за исключением тех пищевых добавок, которые, согласно таблице 8 настоящего Технического регламента, допускаются употребить при изготовлении соков и напитков для детского питания.

30. Содержащие мякоть соки и соковая продукция для детей раннего возраста, должна быть гомогенизированной.

31. Наименования пищевых добавок, употребляемых в определенном виде сока и соковой продукции, и их максимальное количество, по назначению, должны быть предъявлены в утвержденной технологической инструкции данного вида сока и соковой продукции в порядке, установленном законодательством Республики Армения, и не должны превышать допустимую концентрацию, предъявленную в таблице 8 настоящего Технического регламента.

**Таблица 8 - Наименования пищевых добавок и их допустимых концентраций в соках и в соковой продукции**

Пищевая добавка				
наименование	Индекс INS (E), по международным (Европейского союза) цифровым системам кодирования пищевых добавок	технологическое назначение	Допустимая концентрация, не более	Дополнения
1	2	3	4	5
В фруктовых соках и в соковой продукции				
Лимонная кислота	330	регулятор кислотности, антиоксидант,	3 г/кг	для нектаров
			5 г/кг	
			по	

		образующий комплекс	технологической инструкции	сокосодержащих напитков
Яблочная кислота	296	регулятор кислотности, образующий комплекс	по технологической инструкции	для ананасовых соков и соковой продукции
Винная кислота	334	регулятор кислотности, активатор, антиоксидант, наполнитель, эмульгатор, влагопоглощающее	4 г/кг	для виноградных соков и соковой продукции
			по технологической инструкции	для напитков, содержащих виноградный сок
Тартрат натрия 1-замещенный	335 i	консервант, стабилизатор, конденсатор, образующий комплекс	по технологической инструкции	
Тартрат натрия 2-замещенный	335 ii			
Тартрат калия 1-замещенный	336 i			
Тартрат калия 2-замещенный	336 ii			
Тартрат калия-натрия	337			
Аскорбиновая кислота, L-	300	антиоксидант, хранящий цвет	по технологической инструкции	для соков и напитков, предназначенных для детского питания
			0,25 г/кг	
Аскорбат натрия	301	антиоксидант, хранящий цвет	по технологической инструкции	для соков и напитков, предназначен
			0,25 г/кг	

				ных для детского питания
Аскорбат кальция	302	антиоксидант	по технологической инструкции	
			0,25 г/кг	для соков и напитков, предназначенных для детского питания
Аскорбат калия	303	антиоксидант	по технологической инструкции	
			0,25 г/кг	для соков и напитков, предназначенных для детского питания
Диоксид углерода	290	активатор, углеродистый газ, сатурирующий газ	по технологической инструкции	
Пектины	440	эмульгатор, стабилизатор, конденсатор	по технологической инструкции	только для неосветленных соков
Ацесульфам калия	950	усилитель вкуса и аромата, подсластитель	0,35 г/кг	для нектаров и пюре для сокосодержащих напитков, по технологической инструкции
Аспатрам	951		0,6 г/кг	
Сахарин (натриевая, кальциевая, калиевая соли)	954		0,08 г/кг	
Сукралоза (трихлоргалактосахароза)	955	подсластитель	0,3 г/кг	для нектаров и пюре для сокосодержащих напитков, по технологическим

				кой инструкции
--	--	--	--	-------------------

## VI. ТРЕБОВАНИЯ, ПРЕДЪЯВЛЯЕМЫЕ К МАРКИРОВКЕ И УПАКОВКЕ СОКОВ И СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ

32. Содержание маркировки соков и соковой продукции должно соответствовать требованиям, установленным законом Республики Армения "О безопасности пищевой продукции" и настоящим Техническим регламентом.

33. Марка на обертке соков и соковой продукции, реализуемой в Республике Армения, или на потребительской таре или на прилагаемому к ней ярлыке должна содержать:

1) наименование сока и соковой продукции, которое должно отражать вид данного продукта и наименование фрукта или овоща, употребленного для его изготовления, или производное от него наименование, которые допускается использовать, если данный продукт полностью соответствует наименованию видов соков и соковой продукции, установленного настоящим Техническим регламентом (например, **"Яблочный сок"** или **"Сок из яблок"**), с учетом данных условий:

а. наименование сока и соковой продукции из двух и более видов фруктов и (или) овощей должно включать наименования, входящих в его состав фрукта и овощей в порядке убывания их содержания в продукте;

б. наименование сока из трех и более видов фруктов и (или) овощей допускается отмечать следующим образом: **"Смешанный фруктовый сок"**, **"Фруктово-овощной сок"** или **"Фруктово-овощной нектар"** или **"Нектар из овощей и (или) фруктов"** или идентичным образом, употребляя условное наименование группы фрукта или овоща, например, **"Сок тропических фруктов"**, **"Сок цитрусовых фруктов"**;

в. в наименовании концентрированного сока дополнительно должно быть указано слово **"концентрированный"**;

г. для соков прямого отжима допускается указать вблизи от наименования слова **"прямого отжима"**, а для соков, изготовленных из концентрированных соков или пюре — слова **"восстановленный"** или **"изготовленный из концентрированного сока (соков) или сока (соков) и пюре"**. Шрифт указанных надписей должен быть не менее половины шрифтов наименования соков и соковой продукции;

д. если при изготовлении сока, пюре и концентрированного сока, диффузионных соков и сухих соков употребились указанные в пункте 21 настоящего Технического регламента сахар (сахары), а при изготовлении нектаров и сокосодержащих напитков растворы или сиропы сахара (сахаров), то наименование должно включать также слова **"с добавлением сахара (сахаров)"** или **"с сахаром (сахарами)"** или **"подслащенный"**;

е. если при изготовлении нектаров или сокосодержащих напитков использованы подслащивающие пищевые добавки (мед), то наименование должно включать слова **"с подсластителями"** или **"с медом"**. Вблизи от наименования нектаров и сокосодержащих напитков на этикетке, ясным образом, шрифтом не менее половины шрифта наименования должна быть указана объемная доля сока и (или) пюре, употребленного для его изготовления;

ж. наименование сока и нектара, предназначенного для детского питания, должно содержать слова **"для детского питания"** или **"детский"**, с указанием возрастной группы детей, который указывается с учетом определенного вида сока или нектара и возраст детей, в соответствии с нижеуказанными требованиями:

для детей старше трех месяцев — осветленный яблочный и грушевый сок;

для детей старше четырех месяцев — яблочный и грушевый сок с мякотью, соки из сливы, персика, абрикоса, тыквы, моркови (осветленные и с мякотью), напиток на основе черной сливы;

для детей старше пяти месяцев — однокомпонентные и многокомпонентные соки и нектары из красной и черной смородины, малины, черешни, айвы, вишни, черники, клюквы (до 20% и др.);

для детей старше шести месяцев — однокомпонентные и многокомпонентные соки и нектары из цитрусовых фруктов (мандарин, апельсин, грейпфрут), дыни, тропических фруктов (ананас, банан, манго), из клубники, земляники, томата и других фруктов и овощей, которые считаются сильными аллергенами, из винограда (в составе смешанных соков) и др.;

для детей старше семи месяцев — однокомпонентные и многокомпонентные соки и нектары из папайи, киви, гуавы, для детей старше девяти месяцев — осветленный виноградный сок;

2) наименование уполномоченной производителем для принятия жалоб от производящей организации и потребителей организации (при ее наличии), находящейся в Республике Армения, и место ее нахождения;

3) товарный знак производителя (при наличии);

4) масса нетто или объем

5) состав продукта, который указывают с перечнем его компонентов с наименованием "**Состав**", с учетом следующих требований:

а. **для соков** — наименование сока, ингредиенты и (или) пищевые добавки в случае их употребления. Например, "**Состав**: томатный сок, соль", "**Состав**: яблочный сок, сахар". Если при изготовлении определенного сока не использовались компоненты и (или) пищевые добавки, то элемент "**Состав**" на потребительской таре можно не указывать;

б. для соков с мякотью — надпись "**С мякотью**" указывается, если массовая доля мякоти больше 8%;

в. для нектаров, сокосодержащих напитков — наименование (наименования) сока и (или) пюре, список использованных компонентов и (или) пищевых добавок, в том числе, питьевая вода, которая указывается в конце списка;

г. концентрированные натуральные ароматобразующие вещества, использованные для восстановления аромата восстановленных соков из консервированных соков, нектаров, сокосодержащих напитков, а также питьевая вода в составе продукта не указываются;

д. если аскорбиновая кислота (витамин С) использовалась в качестве антиоксиданта, то информация о ее содержании не указывается;

е. если сок или соковая продукция изготовлена с использованием биологически активной пищевой добавкой (БАПД), то на этикетке должны указываться слова "**С биологически активной пищевой добавкой**" или "**Обогащенный**", с указанием на БАПД и содержащее ее вещество;

ж. не допускается на потребительской таре указывать изображение фруктов или овощей, неиспользованных в изготовлении данного продукта, в целях предотвращения фактора, вводящего потребителей в заблуждение;

з. для продукта, содержащего диоксид углерода, наименование должно содержать также слово "**Газированный**";

и. если при изготовлении сока или соковой продукции использовались пищевая соль, пряности и (или) концентраты, то допускается указывать слова "**С пищевой солью**", а также "**С пряностями**" или принятое наименование пряности;

к. вкусовые вещества, ингредиенты и другие добавки, входящие в состав готового продукта, указываются в общем перечне;

б) перечень пищевых добавок (в случае их использования);

7) страна происхождения сока или соковой продукции;



8) условия хранения;

9) год, месяц, день производства;

10) срок годности;

11) способ использования — указывают в том случае, когда концентрированный сок или пюре нужно реализовать в сети розничной торговли, в этом случае должен быть указан объем необходимой воды для восстановления данного объема для получения достаточного количества сухих растворимых веществ, установленных таблицей 7 настоящего Технического регламента;

12) пищевая ценность — для соков и нектаров, предназначенных для детского питания;

13) знак, используемый для идентификации партии — по постановлению Правительства Республики Армения от 28 сентября 2006 года №1392-N “Об утверждении технического регламента на использование знаков и маркировки для идентификации партии пищевых продуктов”.

**34.** Маркировка ввозимых в Республику Армения соков и соковой продукции на армянском языке осуществляется по постановлению Правительства Республики Армения от 21 декабря 2006 года №1838-N "Об утверждении требований на формы и содержания маркировки информации на армянском языке о пищевой продукции и пищевых добавках, ввозимых в Республику Армения".

**35.** Информационные данные о соке и соковой продукции, не предназначенных для конечного потребления, можно наносить на транспортной таре, за исключением цистерн, в случае которых данные должны быть предоставлены в товаросопроводительном документе, который должен содержать данные, отмеченные в пункте 36 настоящего Технического регламента.

**36.** Маркировка на перевозочной таре должна содержать:

- 1) наименование продукта;
- 2) знак, используемый для идентификации партии;
- 3) год изготовления;
- 4) масса брутто;
- 5) количество потребительских тар с соками и соковой продукцией в перевозочной таре;
- 6) наименование производящей организации (фирменное наименование), место нахождения;
- 7) условия хранения и срок годности.

**37.** Предназначенные для реализации соки и соковая продукция должны быть бутилированы или фасованны в тары из полимерных веществ, соответствующие требованиям Технического регламента, подтвержденного постановлением Правительства Республики Армения от 25 мая 2005 года № 679-N "Об утверждении технического регламента на изделия полимерные и изделия пластмассовые на их основе, контактирующие с пищевыми продуктами" или в тары, изготовленные из керамических веществ, соответствующие требованиям Технического регламента, подтвержденного постановлением Правительства Республики Армения от 16 ноября 2006 года №1750-N "Об утверждении технического регламента на керамическую посуду", или в таре и (или) упаковке, обеспечивающей в течение срока годности сохранение требований безопасности при соблюдении условий перевозки и сохранении соков и соковой продукции, и изготовленные из веществ, соответствующих требованиям Технического регламента, подтвержденного постановлением Правительства Республики Армения от 25 октября 2007 года № 1282-N "Об утверждении технического регламента на требования предъявляемые к веществам, контактирующим с пищевыми продуктами, и к формам и содержаниям их маркировки на армянском языке".

**38.** Соки, предназначенные для раннего возраста детей (до 3 лет), должны быть упакованы в герметически закрытые тары, с объемом не более 0,35 дм<sup>3</sup>.

**39.** Отрицательные отклонения масс нетто расфасованных (бутилированных) соков и соковой продукции не должны превышать допускаемые отклонения, подтвержденные постановлением Правительства Республики Армения от 3 ноября 2005 года №1928-N "Об утверждении технического регламента на требования к количеству фасованных товаров в упаковках любого вида при их расфасовке, производстве, продаже и ввозе".

**40.** Соки и соковая продукция должны перевозиться установленными производителем транспортными средствами, обеспечивающими условия перевозки, всеми видами транспорта с закрытым кузовом, в соответствии с правилами перевозки грузов данного вида транспорта.

## **VII. ПОДЛИННОСТЬ СОКОВ И СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**41.** Производитель должен обеспечить подлинность соков и соковой продукции, для предотвращения производства и оборота на рынке фальсифицированных соков и соковой продукции.

**42.** Подлинность соков и соковой продукции обеспечивается данными о возможностях прослеживаемости (отслеживания) данной партии, по физико-химическим показателям и органолептическим характеристикам, предъявленным в технологической инструкции определенных видов соков и соковой продукции, подтвержденных в порядке, установленном законодательством Республики Армения, а также с соответствием с требованиями, установленными настоящим Техническим регламентом.

**43.** Отслеживаемость (прослеживаемость) соков и соковой продукции должна обеспечиваться во всех этапах соков и соковой продукции данной партии и их компонентов: от начального производства до реализации, документальной идентификацией технологических оборудования и средств соков и соковой продукции.

**44.** В соответствии с требованиями настоящего Технического регламента в целях обеспечения безопасности соков и соковой продукции и физико-химических и органолептических показателей определенных видов соков и соковой продукции производитель соков и соковой продукции на основании Закона Республики Армения "О безопасности пищевой продукции" и постановления Правительства Республики Армения от 3 мая 2007 года № 531-N "Об утверждении по сферам производства графика внедрения системы анализа рисков и критических контрольных точек" должен внедрить систему анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП).

## **VIII. ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ СОКОВ И СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**45.** Соки и соковая продукция должны производиться в соответствии с обработанными производителем технологическими инструкциями. При производстве соков и соковой продукции в технологических целях допускается использовать технологические средства, представленные в таблице 13.

**Таблица 13**

Технологическая цель	Наименование технологического средства	Дополнения
1	2	3
Антивспенивание	полидиметилсилоксан	в конечном продукте с остаточным количеством не более чем 10 мг/дм <sup>3</sup>
Осветление, антиокисление и рафинация, флокулирование (осветление)	глины сорбенты (отбеливающие добавки, натуральные или активированные земли) смолы-сорбенты	

	активированный уголь (только растительный)	
	бентонит	
	гидроксид кальция	только при производстве виноградного сока.
	тарترات калия	
	карбонат кальция (осажденный)	
	диоксид серы	только при производстве виноградного сока, в конечном продукте с остаточным количеством не более 10 мг/дм <sup>3</sup> , пересчитанный по SO <sub>2</sub>
	целлюлоза	
	хитозан	
	коллоидный кремнезем	
	диатомит	
	желатин (из коллагена кожи)	
Осветление, антиокисление и рафинация, флокулирование (осветление)	ионообменные смолы (анионообменные и катионообменные)	
	каолин	
	перлит	
	поливинилполипирролидон	
	таннин	
	рисовая шелуха (кора)	
	силиказоль	
энзимация (ферментация)	пектиназы (для расщепления пектина), протеиназы (для расщепления протеина), аминазы (для расщепления крахмала), целлюлозы (в определенном количестве,	Допускается использовать, если это не приведет к полному разведению сырья и существенно не повлияет на состав

	в целях способствования разрушению мембраны)	мембраны обрабатываемого фрукта или овоща.
Упаковывание (газы)	азот	для консервирования на короткое время

**46.** Требования к производственным территориям, санитарно-гигиенические требования к производственным и вспомогательным помещениям, а также процедуры мойки и дезинфекции производственных помещений и оборудования должны соответствовать требованиям, установленным Законом Республики Армения "О безопасности пищевой продукции" и гигиеническим нормам, установленным нормативным правовым актом Министерства здравоохранения Республики Армения.

#### **IX. УВЕДОМЛЕНИЕ ОБ ОПАСНЫХ СОКАХ И СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ, ОТЗЫВ, УТИЛИЗАЦИЯ И УНИЧТОЖЕНИЕ**

**47.** Производитель должен осуществить уведомление о несоответствующих требованиям безопасности опасных для здоровья человека соках и соковой продукции, обнаруженных на потребительском рынке Республики Армения, утвержденные Законом Республики Армения "О безопасности пищевых продуктов" и настоящим Техническим регламентом в соответствии с постановлением Правительства Республики Армения от 18 декабря 2008 года № 1515-N "Об утверждении порядка уведомления об опасных для здоровья человека, пищевых добавок и веществ, контактирующих с пищевыми продуктами, обнаруженные на потребительском рынке Республики Армения", а их отзыв из рынка, утилизация или уничтожение — в соответствии с постановлением Правительства Республики Армения от 12 июля 2007 года № 824-N "Об утверждении порядка утилизации и уничтожения опасных пищевых продуктов, опасных веществ и опасных пищевых добавок, контактирующих с пищевыми продуктами".

## **Х. ИДЕНТИФИКАЦИЯ СОКОВ И СОКОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**48.** Идентификация соков и соковой продукции осуществляется в этапах их изготовления, обработки, хранения, перевозки и реализации.

**49.** Для идентификации применяются следующие способы:

- 1) документальное исследование;
- 2) испытание соков и соковой продукции;
- 3) документальное исследование и испытание соков и соковой продукции.

**50.** В случае осуществления идентификации документальным исследованием должны проверяться соответствие содержания маркировки соков и соковой продукции непосредственно на упаковке или потребительской и перевозочной тарых или на их этикетках с информацией, предъявленной в товаросопроводительных документах, и соответствие с требованиями маркировки, предусмотренными разделом VI настоящего Технического регламента, для определенных видов соков и соковой продукции.

**51.** Идентификация соков и соковой продукции испытанием должна осуществляться по органолептическим и физико-химическим показателям, которые должны соответствовать требованиям настоящего Технического регламента и быть предусмотрены в технологической инструкции определенных видов соков и соковой продукции, подтвержденных в порядке, установленном законодательством Республики Армения.

**52.** При наличии оснований о фальсифицированных соках и соковой продукции должно осуществляться документальное исследование и испытания массовой доли сухих растворимых веществ, установленных настоящим Техническим регламентом, для определенных видов соков и соковой продукции, а также в соответствии с

органолептическими и физико-химическими требованиями, установленными технологической инструкцией определенных видов соков и соковой продукции.

**53.** Результаты идентификации соков и соковой продукции должны оформляться протоколом, который, в зависимости от способов идентификации, может содержать:

- 1) наименования соков и соковой продукции;
- 2) информация о производителе (поставщике);
- 3) год изготовления и срок годности;
- 4) результаты испытания соков и соковой продукции (в случае их осуществления), в том числе, органолептические показатели;
- 5) информация об упаковке, в том числе, объем потребительской тары (масса) и количество потребительских тар в перевозочной таре;
- 6) обозначение (наименование) нормативных документов стандартизации или технологической инструкции или договора о поставке соков и соковой продукции;
- 7) номер партии и размер;
- 8) заключение, составленное на основании результатов идентификации.

## **XI. ПРОЦЕДУРЫ ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ**

**54.** Для подтверждения соответствия требованиям настоящего Технического регламента соков и соковой продукции производитель, поставщик или его уполномоченный представитель должен иметь декларацию соответствия, заверенную одним из **2д, 3д, 4д** схемами декларирования, или сертификат соответствия, заверенный одним из **2с, 3с, 4с, 5с** или **6с** схемами сертификации, установленные постановлением Правительства Республики Армения от 12 августа 2004 года № 1170-



N."Схемы процедур обязательного подтверждения соответствия продукции или услуг и об установлении их идентификационных обозначений".

**55.** Производитель, поставщик или его уполномоченный представитель на потребительских и перевозочных тарах соков и соковой продукции или в товаросопроводительных документах может отметить знак соответствия по порядку, утвержденному постановлением Правительства Республики Армения от 9 сентября 2004 года № 1281-N "Об утверждении изображения знака соответствия, технических требований к нему и порядка применения".

**56.** С целью выполнения испытаний орган по сертификации осуществляет отбор образцов с участием производителя, поставщика или его уполномоченного представителя, в минимально достаточном количестве, характеризующем данную партию, в соответствии с установленными предусмотренным перечнем национальных стандартов стандартами, гармоничными с международными стандартами, опубликованными Министерством экономики Республики Армения, обеспечивающими исполнение требований, установленных настоящим Техническим регламентом.

**57.** Аккредитованная испытательная лаборатория должна осуществить испытания испытательными методами, установленными предусмотренным перечнем национальных стандартов, стандартами, гармоничными с международными стандартами, опубликованными Министерством экономики Республики Армения, обеспечивающими исполнение требований, установленных настоящим Техническим регламентом. Определение радионуклидов должно выполняться методами, установленными ведомственными нормативными актами Министерства здравоохранения Республики Армения.

**58.** Процесс идентификации соков и соковой продукции осуществляется процедурой, установленной пунктом 50 настоящего Технического регламента.

**59.** Орган по сертификации во время выдачи заявителю сертификата соответствия заключает с ним договор об использовании сертификата соответствия, если действия сертификации осуществились по одной из **2с-5с** схем.

**60.** Срок действия сертификата соответствия должен быть выбран по осуществленной схеме подтверждения соответствия:

1) в случае **2д** или **2с** схемы — 12 месяцев;

2) в случае **4д** или **6с** схемы — по сроку годности сока или соковой продукции, но не более 3 лет;

3) в случае **3с** схемы — 24 месяцев;

4) в случае **3д**, **4с** или **5с** схем — 36 месяцев.

**61.** Контроль соответствия соков и соковой продукции осуществляется в течение срока действия сертификата соответствия, как минимум один раз в год, на основании договора, отмеченного в пункте 59 настоящего Технического регламента.

**62.** На основании результатов контроля соответствия орган по сертификации в соответствии с Законом Республики Армения "Об оценке соответствия" имеет право сохранить срок действия или приостановления или прекращения сертификата соответствия, выданного им. Условия приостановления и прекращения срока действия сертификата соответствия установлены постановлением Правительства Республики Армения от 12 августа 2004 года № 1170-N.

**63.** В случае приостановления или прекращения действия сертификата соответствия или декларации соответствия, орган по сертификации сообщает об этом лицу, распоряжающемуся сертификатом соответствия, и письменно уведомляет компетентным органам, осуществляющим проверку.

## **XII. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ЕДИНСТВА ИЗМЕРЕНИЙ**

**64.** Обеспечение единства измерений показателей соков и соковой продукции должно осуществляться в порядке, установленном Законом Республики Армения "Об обеспечении единства измерений".

## **XIII. ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ**

**65.** Государственный контроль в отношении соответствия соков и соковой продукции к требованиям настоящего Технического регламента должен осуществляться в порядке, установленном Законом Республики Армения "О безопасности пищевой продукции".

**Руководитель Аппарата  
Правительства Республики  
Армения**

**Д. Саркисян**