

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİNİN
KOLLEGİYASININ QƏRARI**

№ 20

Bakı şəhəri	“18” dekabr 2020-cü il
--------------------	-------------------------------

**“Bitki adı ilə adlandırılan yağlara dair minimum keyfiyyət və təhlükəsizlik
tələbləri”nin təsdiq edilməsi barədə^[1]**

“Yeyinti məhsulları haqqında” Azərbaycan Respublikası Qanununun tətbiq edilməsi ilə bağlı əlavə tədbirlər barədə” Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2003-cü il 23 oktyabr tarixli 969 nömrəli Fərmanının 1.7-ci bəndinin və Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2019-cu il 29 aprel tarixli 1143 nömrəli Sərəncamı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasında qida təhlükəsizliyinin təmin edilməsinə dair 2019 – 2025-ci illər üçün Dövlət Proqramı”nın “Tədbirlər Planı”nın 10.1.2-ci yarımbəndinin icrasını təmin etmək məqsədilə Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2017-ci il 13 noyabr tarixli 1681 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi haqqında Əsasnamə”nin 2.0.3-cü, 3.0.2-ci və 4.0.1-ci yarımbəndlərini və 5.10 - 5.12-ci bəndlərini rəhbər tutaraq, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyası

QƏRARA ALIR:

1. Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin fəaliyyət istiqamətləri üzrə aşağıdakı texniki normativ hüquqi aktlar təsdiq edilsin:

1.1. “Bitki adı ilə adlandırılan yağlara dair minimum keyfiyyət və təhlükəsizlik tələbləri” (Əlavə 1);

1.2. “Heyvan mənşəli qida məhsullarında baytarlıq preparatlarının təsnifatı üzrə farmakoloji aktiv maddələrin qalıq miqdarına dair sanitariya normaları və qaydaları” (Əlavə 2);

1.3. “Qida məhsullarında *çirkləndirici maddələrin* yolverilən maksimum miqdarına dair sanitariya normaları və qaydaları” (Əlavə 3);

2. Bu Qərarın 1.1 - 1.3-cü bəndləri ilə təsdiq edilən texniki normativ hüquqi aktlar 1 aprel 2021-ci il tarixindən qüvvəyə minir.

3. Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Aparatının Hüquq, kadr və icraya nəzarət şöbəsinin müdiri vəzifəsini icra edən **Elşad Cəbrayilov** bu Qərarın “Normativ hüquqi aktlar haqqında” Azərbaycan Respublikasının Konstitusiyaya Qanununun tələblərinə uyğun olaraq Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların

Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi məqsədilə 3 (üç) gün ərzində Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.

4. Kollegiyanın məsul katibi **Asif Əbdüləzimov** bu Qərarın surətinin aidiyyəti üzrə göndərilməsini təmin etsin.

5. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

Kollegiyanın sədri, Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin sədri	Qoşqar Təhməzli
---	------------------------

	Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 18 dekabr 2020-ci il tarixli 20 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmişdir. ƏLAVƏ 1
--	---

BİTKİ ADI İLƏ ADLANDIRILAN YAĞLARA DAİR MİNİMUM KEYFİYYƏT VƏ TƏHLÜKƏSİZLİK TƏLƏBLƏRİ

1. Ümumi müddəalar

1.1. “Bitki adı ilə adlandırılan yağlara dair minimum keyfiyyət və təhlükəsizlik tələbləri” (bundan sonra - Tələblər) bitki adı ilə adlandırılan yağların (bundan sonra - bitki yağları) minimum keyfiyyət və təhlükəsizlik göstəricilərini müəyyən edir.

1.2. Tələblərin işlənib hazırlanmasında “Bitki adı ilə adlandırılan yağlara dair” CXS (Codex Stan) 210-1999 sayılı Kodeks Alimentarius Beynəlxalq qida standartına istinad olunmuşdur.

2. Əhatə dairəsi

2.1. Tələblərin əhatə dairəsinə Tələblərin 3.2-ci bəndində qeyd edilən bitki yağları şamil edilir.

2.2. Tələblər yağ turşularının quruluşunu və ya yağın qatılığını dəyişdirmək məqsədilə efirləşdirilmiş və ya hidrogenləşdirilmiş yağları və qarışıq yağları əhatə etmir.

3. Əsas anlayışlar

3.1. Tələblərdə istifadə edilən əsas anlayışlar aşağıdakı mənalara ifadə edilir:

3.1.1. Bitki yağı – yalnız bitki mənbələrindən əldə edilmiş, əsasən yağ turşuları qliseridlərindən ibarət olan, tərkibində təbii halda mövcud olan fosfatidlər kimi digər lipidlər, sabunlaşmayan komponentlər və sərbəst yağ turşuları olan yağlar;

3.1.2. Xam yağ – ekstraksiya və ya mexaniki üsullarla əldə edilən orqanoleptik və xarakterik xüsusiyyətləri baxımından birbaşa istehlak üçün yararlı olmayan, rafinasiya və ya texniki məqsədlər üçün uyğun olan yağ;

3.1.3. Natural yağ – birbaşa istehlaka uyğun olan, yağın quruluşunu dəyişmədən mexaniki üsullarla və istilik tətbiq etmə yolu ilə əldə edilən, rafinasiya məqsədilə yalnız su ilə yuma, çökdürmə, filtdən süzmə və (və ya) sentrifuqa prosesləri tətbiq edilən yağ;

3.1.4. Soyuq sıxma yağ - birbaşa istehlaka uyğun olan, istilik tətbiq etmədən, yalnız mexaniki üsullarla əldə edilən, rafinasiya məqsədilə yalnız su ilə yuma, çökdürmə, filtdən süzmə və sentrifuqa prosesləri tətbiq edilən yağ;

3.1.5. Rafinasiya – müxtəlif mənbələrdən əldə edilən xam yağlara qida olaraq istehlak ediləbiləcək xüsusiyyətləri qazandırmaq məqsədilə tətbiq edilən təmizləmə proseslərinin məcmusu;

3.2. Tələblərdə istifadə edilən bitki yağları ilə bağlı anlayışlar aşağıdakı mənalara ifadə edilir:

3.2.1. Babassu yağı – müxtəlif palma (*Orbignya spp.*) növlərinin meyvələrinin çəyirdəyindən əldə edilən yağ;

3.2.2. Badam yağı–badam ağacı (*Amygdalus communis L.*) meyvələrinin ləpəsindən əldə edilən yağ;

3.2.3. Düyü kəpəyi yağı – düyü kəpəyindən (*Oryza sativa L.*) əldə edilən yağ ;

3.2.4. Fındıq yağı – fındıq ağacı (*Corylus avellana L.*, *Corylus maxima* və *Corylus colbina*) meyvələrinin ləpəsindən əldə edilən yağ;

3.2.5. Günəbaxan yağı – günəbaxan bitkisinin (*Helianthus annuus L.*) toxumlarından əldə edilən yağ;

3.2.6. Yüksək miqdarda olein turşulu günəbaxan yağı – günəbaxan tumlarının (*Helianthus annuus L.*) tərkibində yüksək miqdarda olein turşusu olan növlərindən əldə edilən yağ;

3.2.7. Orta miqdarda olein turşulu günəbaxan yağı – günəbaxan tumlarının (*Helianthus annuus L.*) tərkibində orta miqdarda olein turşusu olan növlərindən əldə edilən yağ;

3.2.8. Xardal toxumu yağı – ağ xardalın (*Sinapis alba L.* və ya *Brassica hirta Moench*), qəhvəyi və sarı xardalın (*Brassica juncea L.*) Czernajew və Cossen) və ya qara xardalın (*Brassica nigra L.*) Koch) tumlarından əldə edilən yağ;

3.2.9. Kətan toxumu yağı– müxtəlif kətan (*Linum usitatissimum*) növlərinin toxumlarından əldə edilən yağ;

- 3.2.10. Kokos yağı** – kokos (*Cocos nucifera* L.) meyvəsindən əldə edilən yağ;
- 3.2.11. Küncüt yağı** – küncüt bitkisinin (*Sesamum indicum* L.) toxumlarından əldə edilən yağ;
- 3.2.12. Qarğıdalı yağı** – qarğıdalı bitkisi (*Zea mays* L.) toxumlarından əldə edilən yağ;
- 3.2.13. Qoz yağı** – qoz ağacı (*Juglans regia* L.) meyvələrinin ləpəsindən əldə edilən yağ;
- 3.2.14. Pambıq toxumu yağı** – müxtəlif pambıq (*Gossypium spp.*) növlərinin toxumlarından əldə edilən yağ;
- 3.2.15. Palma çəyirdəyi yağı**^[1] – palma (*Elaeis guineensis*) meyvəsinin çəyirdəyindən əldə edilən yağ;
- 3.2.16. Palma çəyirdəyi oleini**¹ – fraksiyalarına ayrılan palma çəyirdəyi yağının maye hissəsi;
- 3.2.17. Palma çəyirdəyi stearini**¹ – fraksiyalarına ayrılan palma çəyirdəyi yağının qatı hissəsi;
- 3.2.18. Palma yağı**¹ – palma meyvəsinin (*Elaeis guineensis*) lətli hissəsindən (mezokarp) əldə edilən yağ;
- 3.2.19. Yüksək miqdarda olein turşulu palma yağı**¹ — hibrid palma meyvəsinin O×G (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*) lətli hissəsindən əldə edilən yağ;
- 3.2.20. Palma oleini**¹ – fraksiyalarına ayrılan palma yağının maye hissəsi;
- 3.2.21. Palma stearini**¹ – fraksiyalarına ayrılan palma yağının qatı hissəsi;
- 3.2.22. Palma superoleini**¹ – yod ədədi ən azı 60 olacaq formada nəzarət altında aparılan kristallizasiya prosesi ilə palma yağından alınan maye fraksiya;
- 3.2.23. Püstə yağı** – püstə meyvəsinin (*Pistacia vera* L.) ləpəsindən əldə edilən yağ;
- 3.2.24. Raps yağı (kanola yağı, kolza yağı)** – raps bitkisinin *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L. və *Brassica tournefortii* (Gouan) növlərinin tumlarından əldə edilən yağ;
- 3.2.25. Aşağı miqdarda eruk turşulu raps yağı** — raps bitkisinin (*Brassica napus* L., *Brassica rapa* L. və *Brassica juncea* L.) yağlı tumlu növlərindən əldə edilən, tərkibində aşağı miqdarda eruk turşusu olan yağ;
- 3.2.26. Saflor yağı (aspir yağı, kartamus yağı)** – saflor tumlarından (*Carthamus tinctorius* L. tumları) əldə edilən yağ;
- 3.2.27. Yüksək miqdarda olein turşulu saflor yağı** – saflor bitkisinin yağlı tumlarından (*Carthamus tinctorius* L. tumları) əldə edilən, tərkibində yüksək miqdarda olein turşusu olan yağ;
- 3.2.28. Soya yağı** – soya paxlasından (*Glycine max* (L.) Merr.) əldə edilən yağ;
- 3.2.29. Üzüm çəyirdəyi yağı** – üzüm bitkisinin (*Vitis vinifera* L.) çəyirdəklərindən əldə edilən yağ;
- 3.2.30. Yərfındığı yağı (araxis yağı)**– yərfındığından (*Arachis hypogaea* L) əldə edilən yağ;

3.3. Tələblərdə istifadə olunan digər anlayışlar “*Qida təhlükəsizliyi haqqında*” Azərbaycan Respublikası Qanunu və qüvvədə olan digər normativ hüquqi aktlar ilə müəyyən edilmiş mənalara ifadə edilir.^[2]

Qeyd: Yağ adından sonra mötərizədə həmin yağ adının sinonim(lər)i göstərilmişdir.

4. Əsas minimum keyfiyyət və tərkib göstəriciləri

4.1. Bitki yağlarının tərkibində olan yağ turşularının miqdarı Tələblərə 1 nömrəli əlavədə verilən cədvələ uyğun olmalıdır.

4.2. Bitki yağları aşağıda göstərilənlərə uyğun olmalıdır:

4.2.1. Aşağı miqdarda eruk turşulu raps yağının tərkibində eruk turşusu 2%-dən çox olmamalıdır (yağ turşularının ümumi miqdarının %-i nisbətində);

4.2.2. Yüksək miqdarda olein turşulu saflor yağının tərkibində olein turşusu 70%-dən az olmamalıdır (yağ turşularının ümumi miqdarının %-i nisbətində);

4.2.3. Yüksək miqdarda olein turşulu günəbaxan yağının tərkibində olein turşusu 75%-dən az olmamalıdır (yağ turşularının ümumi miqdarının %-i nisbətində);

4.2.4. Yüksək miqdarda olein turşulu palma yağının tərkibində olein turşusu 48%-dən az olmamalıdır (yağ turşularının ümumi miqdarının %-i nisbətində);

4.2.5. Orta miqdarda olein turşulu günəbaxan yağının tərkibində olein turşusu 43,1%-dən az olmamalıdır (yağ turşularının ümumi miqdarının %-i nisbətində);

4.2.6. Palma çəyirdəyi oleinin ərimə temperaturu 21°C - 26°C həddində olmalıdır;

4.2.7. Palma çəyirdəyi stearinin ərimə temperaturu 31°C - 34°C həddində olmalıdır;

4.2.8. Palma oleinin ərimə temperaturu 24°C-dən çox olmamalıdır;

4.2.9. Palma stearinin ərimə temperaturu 44°C-dən az olmamalıdır;

4.2.10. Palma superoleinin ərimə temperaturu 19.5°C-dən çox olmamalıdır.

5. Digər minimum keyfiyyət və tərkib göstəriciləri

5.1. Bitki yağlarına dair digər minimum keyfiyyət və tərkib göstəriciləri Tələblərə 2 nömrəli əlavədə göstərilmişdir.

5.2. Rafinə edilməmiş bitki yağlarının kimyəvi və fiziki xüsusiyyətləri Tələblərə 3 nömrəli əlavədə, Rafinə edilməmiş bitki yağlarının tərkibindəki sterolların miqdarı Tələblərə 4 nömrəli əlavədə, rafinə edilməmiş bitki yağlarının tərkibindəki tokoferolların və tokotrienolların miqdarı Tələblərə 5 nömrəli əlavədə verilən cədvəllərə uyğun olmalıdır.

5.3. Tələblərin 5.1-ci və 5.2-ci bəndlərində qeyd edilən göstəricilər Tələblərdə göstərilən əsas minimum keyfiyyət və tərkib göstəricilərinə tamamlayıcı göstəricilər qismində verilmişdir. Əsas minimum keyfiyyət və tərkib göstəricilərinə cavab verən, lakin digər minimum keyfiyyət və tərkib göstəricilərinə cavab verməyən məhsul, bu tələblərə uyğun məhsul hesab edilir.

6. Qida əlavələri

6.1. Natural və soyuq sıxma yağlarında qida əlavələrinin istifadəsinə icazə verilmir.

6.2. Toksiki aromatizatorlar istisna olmaqla, təbii aromatizatorlar və onların sintetik ekvivalentləri və digər sintetik aromatizatorlar bitki yağlarında istifadə edilir.

6.3. Tələblərin 6.1-ci bəndi istisna olmaqla, Tələblərin əhatə dairəsinə aid edilən digər bitki yağlarının istehsalında antioksidantlar qismində aşağıdakı qida əlavələri istifadə edilir:

İndeks	Qida əlavəsi	Qida əlavəsinin maksimal miqdarı
E304	Askorbilpalmitat	500 mq/kq (ayrı-ayrılıqda və ya birlikdə)
E305	Askorbilstearat	
E307a	Tokoferol, d-alfa	300 mq/kq (ayrı-ayrılıqda və ya birlikdə (kombinasiya formasında))
E307b	Tokoferolkonsentratları qarışıqları	
E307c	Tokoferol, dl-alfa	
E310	Propilqallat	100 mq/kq
E319	3-lü-Butilhidroksinon	120mq/kq
E320	Butilhidroksianizol (BHA)	175mq/kq
E321	Butilhidroksitoluol (BHT)	75mq/kq
3-lü-Butilhidroksinon, BHA, BHT və/və ya Qallatların istənilən kombinasiyası yuxarıda göstərilən individual normalara əməl etmək şərtilə 200mq/kq-ı keçməməlidir.		
E322 (i)	Lesitin	GMP
E389	Dilauriltiodipropionat	200 mq/kq

6.4. Tələblərin 6.1-ci bəndi istisna olmaqla, bitki yağlarının istehsalında antioksidantların sinergistləri (antioksidantların təsirini gücləndirən qida əlavələri) qismində aşağıdakı qida əlavələri istifadə edilir:

İndeks	Qida əlavəsi	Qida əlavəsinin maksimal miqdarı
E330	Limon turşusu	GMP (Qabaqcıl İstehsal Təcrübəsi)

E331 (i)	Natrium dihidrositrat	GMP (Qabaqcıl İstehsal Təcrübəsi)
E331 (iii)	Trinatrium sitrat	GMP (Qabaqcıl İstehsal Təcrübəsi)
E332 (ii)	Trikalium sitrat	GMP (Qabaqcıl İstehsal Təcrübəsi)
E333 (iii)	Trikalium sitrat	GMP (Qabaqcıl İstehsal Təcrübəsi)
E384	İzopropil sitrat qarışığı	100 mq/kq(ayrı-ayrılıqda və birlikdə)
E472c	Qliserinin limon turşusu və yağ turşuları efirləri	

6.5. frityur yağlar üçün istifadə edilən köpük yataıcı qismində aşağıdakı qida əlavəsi (göstərilən maksimal miqdar nəzərə alınmaqla) istifadə edilir:

İndeks	Qida əlavəsi	Qida əlavəsinin maksimal miqdarı
E900a	Polimetilsiloksan	10 mq/kq

		“Bitki adı ilə adlandırılan yağlara dair minimum keyfiyyət və təhlükəsizlik tələbləri”nə 1 nömrəli əlavə
--	--	--

1. Bitki yağlarında maye qaz xromatoqrafiyası vasitəsilə müəyyən edilmiş yağ turşuları tərkibi (ümumi yağ turşularının faiz nisbəti kimi ifadə edilmişdir)

Babassu yağı	Badam yağı	Düyü kəpəyi yağı	Fındıq yağı	Günəbaxan yağı	Yüksək miqdarda olein turşulu günəbaxan yağı	Orta miqdarda olein turşulu günəbaxan yağı	Xardal toxumu yağı	Kətan toxumu yağı
TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM
2.6-7.3	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM
1.2-7.6	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM
40.0-55.0	TBM	TBM-0.2	TBM	TBM-0.1	TBM	TBM	TBM	TBM-0.3

11.0-27.0	TBM-0.1	TBM-1.0	TBM-0.1	TBM-0.2	TBM-0.1	TBM-1	TBM-1.0	TBM-0.2
5.2-11.0	4.0-9.0	14.0-23.0	4.2-8.9	5.0-7.6	2.6-5.0	4.0-5.5	0.5-4.5	4.0-11.3
TBM	0.2-0.8	TBM-0.5	TBM-0.5	TBM-0.3	TBM-0.1	TBM-0.05	TBM-0.5	TBM-0.5
TBM	TBM-0.2	TBM	TBM-0.1	TBM-0.2	TBM-0.1	TBM-0.05	TBM	TBM-0.1
TBM	TBM-0.2	TBM	TBM-0.1	TBM-0.1	TBM-0.1	TBM-0.06	TBM	TBM-0.1
1.8-7.4	TBM-3.0	0.9-4.0	0.8-3.2	2.7-6.5	2.9-6.2	2.1-5.0	0.5-2.0	2.0-8.0
9.0-20.0	62.0-76.0	38.0-48.0	74.2-86.7	14.0-39.4	75-90.7	43.1-71.8	8.0-23.0	9.8-36.0
1.4-6.6	20.0-30.0	21.0-42.0	5.2-18.7	48.3-74.0	2.1-17.0	18.7-45.3	10.0-24.0	8.3-30.0
TBM	TBM-0.5	0.1-2.9	TBM-0.6	TBM-0.3	TBM-0.3	TBM-0.5	6.0-18.0	43.8-70.0
TBM	TBM-0.5	TBM-0.9	TBM-0.3	0.1-0.5	0.2-0.5	0.2-0.4	TBM-1.5	TBM-1.0
TBM	TBM-0.3	TBM-0.8	TBM-0.3	TBM-0.3	0.1-0.5	0.2-0.3	5.0-13.0	TBM-1.2
TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM-1.0	TBM
TBM	TBM-0.2	TBM-1.0	TBM-0.2	0.3-1.5	0.5-1.6	0.6-1.1	0.2-2.5	TBM-0.5
TBM	TBM-0.1	TBM	TBM-0.1	TBM-0.3	TBM-0.3	TBM	22.0-50.0	TBM-1.2
TBM	TBM	TBM	TBM	TBM-0.3	TBM	TBM-0.09	TBM-1.0	TBM
TBM	TBM-0.2	TBM-0.9	TBM	TBM-0.5	TBM-0.5	0.3-0.4	TBM-0.5	TBM-0.3
TBM	TBM	TBM	TBM-0.3	TBM	TBM	TBM	0.5-2.5	TBM

Yağ turşusu	Küncüt yağı	Qarğıdalı yağı	Qoz yağı	Pambıq toxumu yağı	Palma çəyirdəyi yağı	Palma çəyirdəyi oleini	Palma çəyirdəyi stearini	Palma yağı	Yüksək miqdarda olein turşulu palma yağı	Palma oleini
C6:0	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM-0.8	TBM-0.7	TBM-0.2	TBM	TBM	TBM
C8:0	TBM	TBM	TBM	TBM	2.4-6.2	2.9-6.3	1.3-3.0	TBM	TBM	TBM
C10:0	TBM	TBM	TBM	TBM	2.6-5.0	2.7-4.5	2.4-3.3	TBM	TBM	TBM
C12:0	TBM	TBM-0.3	TBM	TBM-0.2	45.0-55.0	39.7-47.0	52.0-59.7	TBM-0.5	TBM-0.6	0.1-0.5
C14:0	TBM-0.1	TBM-0.3	TBM	0.6-1.0	14.0-18.0	11.5-15.5	20.0-25.0	0.5-2.0	TBM-0.8	0.5-1.5

C16: 0	7.9-12.0	8.6- 16.5	6.0- 8.0	21.4- 26.4	6.5- 10.0	6.2- 10.6	6.7- 10.0	39. 3- 47.5	23.0- 38.0	38. 0- 43.5
C16: 1	TBM-0.2	TBM- 0.5	TB M- 0.4	TBM -1.2	TBM- 0.2	TBM- 0.1	TBM	TB M- 0.6	TBM- 0.8	TB M- 0.6
C17: 0	TBM-0.2	TBM- 0.1	TB M- 0.1	TBM -0.1	TBM	TBM	TBM	TB M- 0.2	TBM- 0.2	TB M- 0.2
C17: 1	TBM-0.1	TBM- 0.1	TB M- 0.1	TBM -0.1	TBM	TBM	TBM	TB M	TBM	TB M- 0.1
C18: 0	4.5-6.7	TBM- 3.3	1.0- 3.0	2.1- 3.3	1.0- 3.0	1.7- 3.0	1.0- 3.0	3.5- 6.0	1.5-4.5	3.5- 5.0
C18: 1	34.4-45.5	20.0- 42.2	14.0 - 23.0	14.7- 21.7	12.0- 19.0	14.4- 24.6	4.1- 8.0	36. 0- 44.0	48.0- 60.0	39. 8- 46.0
C18: 2	36.9-47.9	34.0- 65.6	54.0 - 65.0	46.7- 58.2	1.0- 3.5	2.4- 4.3	0.5- 1.5	9.0- 12.0	9.0- 17.0	10. 0- 13.5
C18: 3	0.2-1.0	TBM- 2.0	9.0- 15.4	TBM -0.4	TBM- 0.2	TBM- 0.3	TBM- 0.1	TB M- 0.5	TBM- 0.6	TB M- 0.6
C20: 0	0.3-0.7	0.3-1.0	TB M- 0.3	0.2- 0.5	TBM- 0.2	TBM- 0.5	TBM- 0.5	TB M- 1.0	TBM- 0.4	TB M- 0.6
C20: 1	TBM-0.3	0.2-0.6	TB M- 0.3	TBM -0.1	TBM- 0.2	TBM- 0.2	TBM- 0.1	TB M- 0.4	TBM- 0.2	TB M- 0.4
C20: 2	TBM	TBM- 0.1	TB M	TBM -0.1	TBM	TBM	TBM	TB M	TBM- 0.5	TB M
C22: 0	TBM-1.1	TBM- 0.5	TB M- 0.2	TBM -0.6	TBM- 0.2	TBM	TBM	TB M- 0.2	TBM- 0.3	TB M- 0.2
C22: 1	TBM	TBM- 0.3	TB M	TBM -0.3	TBM	TBM	TBM	TB M	TBM	TB M
C22: 2	TBM	TBM	TB M	TBM -0.1	TBM	TBM	TBM	TB M	TBM	TB M
C24: 0	TBM-0.3	TBM- 0.5	TB M	TBM -0.1	TBM	TBM	TBM	TB M	TBM- 0.2	TB M
C24: 1	TBM	TBM	TB M	TBM	TBM	TBM	TBM	TB M	TBM	TB M

	Palma stearini	Palma superoleini	Püstə yağı	Raps yağı	Aşağı miqdarda eruk turşulu raps yağı	Saflor yağı	Yüksək miqdarda olein turşulu saflor yağı	Soya yağı	Üzüm çəyirdəyi yağı	Yerf yağı yağı
	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM
	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM
	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM
	0.1-0.5	0.1-0.5	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM-0.2	TBM-0.1	TBM	TBM
	0.1-2.0	0.5-1.5	TBM-0.6	TBM-0.2	TBM-0.2	TBM-0.2	TBM-0.2	TBM-0.2	TBM-0.3	TBM
	48.0-74.0	30.0-39.0	8.0-13.0	1.5-6.0	2.5-7.0	5.3-8.0	3.6-6.0	8.0-13.5	5.5-11.0	5.0-1
	TBM-0.2	TBM-0.5	TBM-0.2	TBM-3.0	TBM-0.6	TBM-0.2	TBM-0.2	TBM-0.2	TBM-1.2	TBM
	TBM-0.2	TBM-0.1	TBM-0.1	TBM-0.1	TBM-0.3	TBM-0.1	TBM-0.1	TBM-0.1	TBM-0.2	TBM
	TBM-0.1	TBM	TBM-0.1	TBM-0.1	TBM-0.3	TBM-0.1	TBM-0.1	TBM-0.1	TBM-0.1	TBM
	3.9-6.0	2.8-4.5	0.5-3.5	0.5-3.1	0.8-3.0	1.9-2.9	1.5-2.4	2.0-5.4	3.0-6.5	1.0-4
	15.5-36.0	43.0-49.5	50.0-70.0	8.0-60.0	51.0-70.0	8.4-21.3	70.0-83.7	17.0-30.0	12.0-28.0	35.0-
	3.0-10.0	10.5-15.0	8.0-34.0	11.0-23.0	15.0-30.0	67.8-83.2	9.0-19.9	48.0-59.0	58.0-78.0	4.0-4
	TBM-0.5	0.2-1.0	0.1-1.0	5.0-13.0	5.0-14.0	TBM-0.1	TBM-1.2	4.5-11.0	TBM-1.0	TBM
	TBM-1.0	TBM-0.4	TBM-0.3	TBM -3.0	0.2-1.2	0.2-0.4	0.3-0.6	1.0-0.6	TBM-1.0	0.7-2
	TBM-0.4	TBM-0.2	TBM-0.6	3.0-15.0	0.1-4.3	0.1-0.3	0.1-0.5	TBM-0.5	TBM-0.3	0.7-3
	TBM	TBM	TBM	TBM-1.0	TBM-0.1	TBM	TBM	TBM-0.1	TBM	TBM
	TBM-0.2	TBM-0.2	TBM	TBM-2.0	TBM-0.6	TBM-1.0	TBM-0.4	TBM-0.7	TBM-0.5	1.5-4
	TBM	TBM	TBM	>2.0-60.0	TBM-2.0	TBM-1.8	TBM-0.3	TBM-0.3	TBM-0.3	TBM
	TBM	TBM	TBM	TBM-2.0	TBM-0.1	TBM	TBM	TBM	TBM	TBM
	TBM	TBM	TBM	TBM-2.0	TBM-0.3	TBM-0.2	TBM-0.3	TBM-0.5	TBM-0.4	0.5-2
	TBM	TBM	TBM	TBM-3.0	TBM-0.4	TBM-0.2	TBM-0.3	TBM	TBM	TBM

TBM– Təyin edilə bilməyən miqdar (≤0.05%)

“Bitki adı ilə adlandırılan
yağlara dair minimum
keyfiyyət və təhlükəsizlik
tələbləri”nə

2 nömrəli əlavə

Digər minimum keyfiyyət və tərkib göstəriciləri

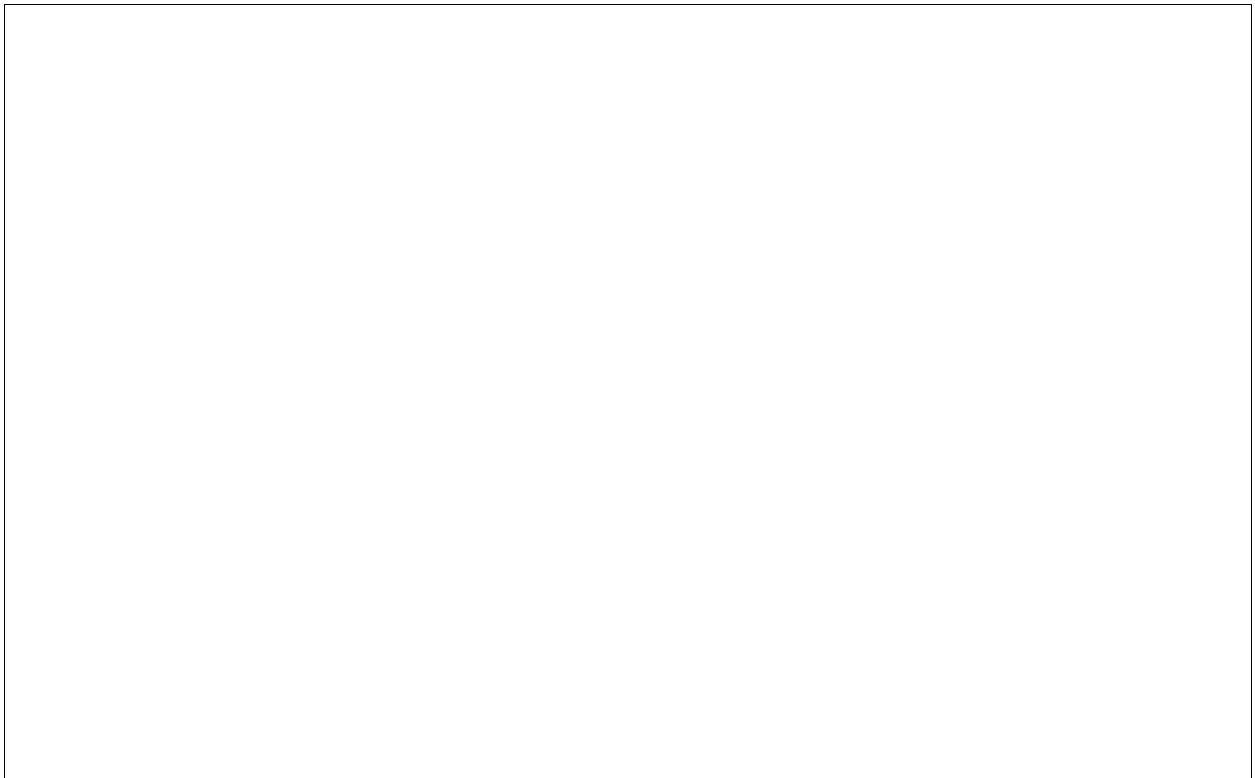
1. Bitki yağları köhnəlmiş (qaxsımış, acı) yaxud kənar dad və qoxuya malik olmamalı, hər bir bitki yağının özünəməxsus rəngi, dadı və qoxusu olmalıdır.

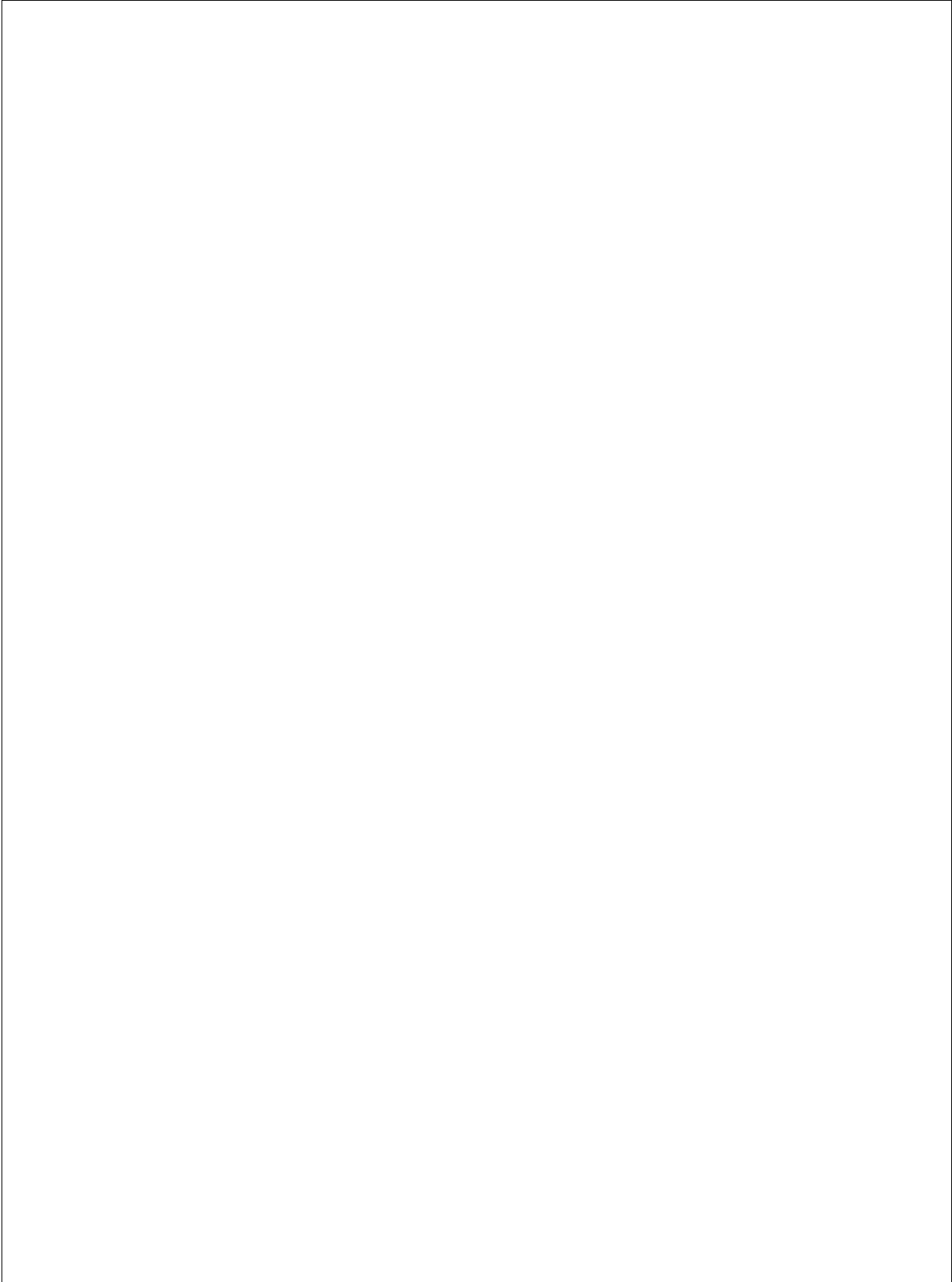
2. Digər minimum keyfiyyət göstəriciləri:

Sıra №-si	Keyfiyyət göstəriciləri	Maksimal miqdar
1	105°C-də uçucu maddələr	Ümumi çəkinin 0.2%-i
2	Həll olunmayan qatışıqlar	Ümumi çəkinin 0.05%-i
3	Sabunun miqdarı	Ümumi çəkinin 0.005%-i;
4	Dəmir (Fe) - -	
		- Rafinə edilmiş yağda 1.5 mq/kq
		- Natural yağda 5.0 mq/kq
		- Xam palma çəyirdəyi oleini 5.0 mq/kq
		- Xam palma çəyirdəyi stearinində 7.0 mq/kq
5	Mis (Cu)	
		- Rafinə edilmiş yağda 0.1 mq/kq
		- Natural yağda 0.4 mq/kq
6	Sərbəst yağ turşuları	
		- Natural palma yağında 5.0% (palmitin turşusu kimi)
		- Xam palma çəyirdəyi yağında 4.0% (laurin turşusu kimi)
		- Rafinə edilmiş düyü kəpəyi yağında 0.3% (olein turşusu kimi)
7	Turşuluq ədədi	
		- Rafinə edilmiş yağda 0.6 mq KOH/q yağ
		- Soyuq sıxma və natural yağlarda 4.0 mq KOH/q yağ
8	Peroksid ədədi	
		Rafinə edilmiş yağda 10 milliekvivalent aktiv oksigen/kq yağı
		Soyuq sıxma və natural yağda 15 milliekvivalent aktiv oksigen/kq yağ

3. Digər tərkib göstəriciləri:

- 3.1. Bitki yağlarına mineral yağlar, sintetik yağlar, pereetirifikasiya olunmuş və digər yağlar qarışdırılmamalıdır.
- 3.2. Yəfındığı (araxis) yağının tərkibindəki araxidon və yüksək karbon atomlu yağ turşularının miqdarı 48 q/kq-dan çox olmamalıdır.
- 3.3. Kokos, palma çəyirdəyi və babassu yağları üçün Reyxert ədədi müvafiq olaraq 6-8.5, 4-7 və 4.5-6.5 hüdudunda olmalıdır.
- 3.4. Kokos, palma çəyirdəyi və babassu yağları üçün Polenske ədədləri müvafiq olaraq 13-18, 8-12 və 8-10 hüdudunda olmalıdır.
- 3.5. Pambıq toxumu yağı üçün Halfen testi müsbət olmalıdır.
- 3.6. Üzümçəyirdəyi yağının tərkibindəki eritrodiol miqdarı ümumi sterolların 2%-indən çox olmalıdır.
- 3.7. Tərkibində aşağı miqdarda eruk turşusu olan raps yağına görə Krizmer ədədi 67-70 hüdudunda olmalıdır.
- 3.8. Tərkibində aşağı miqdarda eruk turşusu olan raps yağında brassikasterolun qatılığı sterolların ümumi midarının 5%-dən çox olmalıdır.
- 3.9. Küncüt yağı üçün Baduin testi müsbət olmalıdır.
- 3.10. Rafinə edilməmiş düyü kəpəyi yağının tərkibindəki qamma orizanolların miqdarı 0.9-2.1% hüdudunda olmalıdır.





3 nömrəli əlavə

Rafinə edilməmiş bitki yağlarının kimyəvi və fiziki xüsusiyyətləri

Bitki yağları / Parametrlər	Nisbi sıxlıq (x°C/su 20°C)	Sıxlıq q/ml	Sınma ədədi (TBM 40°C)	Sabunlaşma ədədi (mq KOH/q yağ)
Babassu yağı	0.914- 0.917 x=25°C		1.448-1.451	245-256
Badam yağı	0.911- 0.929 x=25°C		1.468- 1.475 20°C-də	183-207
Düyü kəpəyi yağı	0.910-0.929		1.460-1.473	180-199
Fındıq yağı	0.898-0.915 x=20°C/su 20°C		1.468- 1.473 20°C-də 1.456-1.463 40°C- də	188-198

Günəbaxan yağı	0.918-0.923 x=20°C		1.461-1.468	188-194	118-141	
Yüksək miqdarda olein turşulu günəbaxan yağı	0.909-0.915 x=25°C		1.467-1.471 25°C-də	182-194	78-90	
Orta miqdarda olein turşulu günəbaxan yağı	0.914-0.916 x=20°C		1.461-1.471 25°C-də	190-191	94-122	
Xardal toxumu yağı	0.910-0.921 x=20°C		1.461-1.469	168-184	92-125	
Kətan toxumu yağı	0.925-0.935 x=25°C/su 20°C		1.472-1.487 20°C-də 1.472-1.475 40°C-də	185-197	170-211	
Kokos yağı	0.908-0.921 x=40°C		1.448-1.450	248-265	6.3-10.6	
Küncüt yağı	0.915-0.924 x=20°C		1.465-1.469	186-195	104-120	
Qarğıdalı yağı	0.917-0.925 x=20°C		1.465-1.468	187-195	103-135	
Qoz yağı	0.923-0.925 x=25°C/su 25°C		1.472-1.475 25°C-də 1.469-1.471 40°C-də	189-198	132-162	
Pambıq toxumu yağı	0.918-0.926 x=20°C		1.458-1.466	189-198	100-123	
Palma çəyirdəyi yağı	0.899-0.914 x=40°C		1.448-1.452	230-254	14.1-21.0	
Palma çəyirdəyi oleini	0.906-0.909 x=40°C	0.904-0.907	1.451-1.453	231-244	20-28	
Palma çəyirdəyi stearini	0.902-0.908 x=40°C	0.904-0.906	1.449-1.451	244-255	4-8.5	
Palma yağı	0.891-0.899 x=50°C	0.889-0.895 50°C-də	1.454-1.456 50°C-də	190-209	50.0-55.0	
Yüksək miqdarda olein	0.896-0.910 x=50°C	TBM	1.459-1.462	189-199	58-75	

turşulu palma yağı				
Palma oleini	0.899-0.920 x=40°C	0.896-0.898 40°C-də	1.458-1.460	194-202
Palma stearini	0.881-0.891 x=60°C	0.881-0.885 60°C-də	1.447-1.452 60°C-də	193-205
Palma superoleini	0.900-0.925 x=40°C	0.886-0.900 40°C-də	1.459-1.460	180-205
Püstə yağı	0.915-0.920 15.5°C/su 15.5°C		1.467-1.470 25°C-də 1.460-1.466 40°C-də	187-196
Raps yağı	0.910-0.920 x=20°C		1.465-1.469	168-181
Aşağı miqdarda eruk turşulu raps yağı	0.914-0.920 x=20°C		1.465-1.467	182-193
Saflor yağı	0.922-0.927 x=20°C		1.467-1.470	186-198
Yüksək miqdarda olein turşulu saflor yağı	0.913-0.919 x=20°C 0.910-0.916 x=25°C	0.912-0.914 20°C-də	1.460-1.464 40°C-də 1.466-1.470 25°C-də	186-194
Soya yağı	0.919-0.925 x=20°C		1.466-1.470	189-195
Üzüm çəyirdəyi yağı	0.920-0.926 x=20°C		1.467-1.477	188-194
Yerfındığı (araxis) yağı	0.909-0.920 x=20°C		1.460-1.465	187-196

“Bitki adı ilə adlandırılan yağlara dəyişən keyfiyyət və təhlükəsizlik tələbləri”nə

Rafinə edilməmiş bitki yağlarının tərkibindəki sterolların miqdarı

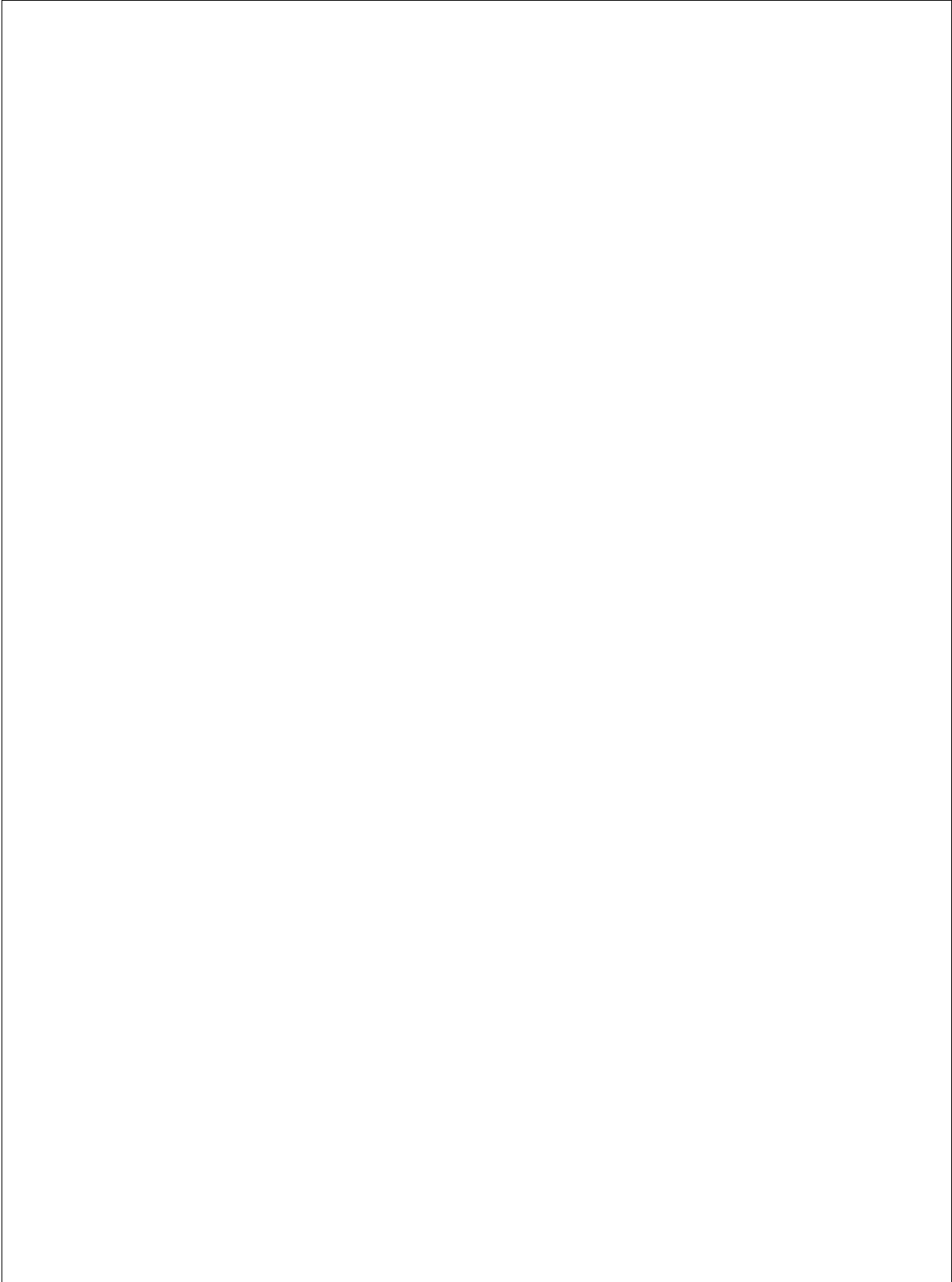
Xoleste- rol	Brassikaste- rol	Kampeste- rol	Stiqmaste- rol	Beta- sitosterol	Delta-5- Avenasterol	Delta-7- Stiqmasterol	Delta-7- Avenasterol	Digər
1.2-1.7	TBM-0.3	17.7-18.7	8.7-9.2	48.2-53.9	16.9-20.4	TBM	0.4-1.0	TBM
TBM-1.0	TBM-0.3	2.0-5.0	0.4-4.0	73.0-86.0	5.0-14.0	TBM-3.0	TBM-3.0	TBM-6
TBM-0.5	TBM-0.3	11.0-35.0	6.0-40.0	25.0-67.0	TBM-9.9	TBM-14.1	TBM-4.4	7.5-12.
TBM-1.1	TBM	3.0-6.2	TBM-2.0	76.45-96.0	1.0-5.1	TBM-4.3	TBM-1.6	TBM
TBM-0.7	TBM-0.2	6.5-13.0	6.0-13.0	50-70	TBM-6.9	6.5-24.0	3.0-7.5	TBM-5
TBM-0.5	TBM-0.3	5.0-13.0	4.5-13.0	42.0-70.0	1.5-6.9	6.5-24.0	TBM-9.0	3.5-9.5
0.1-0.2	TBM-0.1	9.1-9.6	9.0-9.3	56-58	4.8-5.3	7.7-7.9	4.3-4.4	5.4-5.8
TBM	TBM-1.0	25.0-31.0	7.0-9.0	45.0-53.0	8.0-12.0	TBM	TBM	TBM
TBM-3.0	TBM-0.3	6.0-11.2	11.4-15.6	32.6-50.7	20.0-40.7	TBM-3.0	TBM-3.0	TBM-3
0.1-0.5	0.1-0.2	10.1-20.0	3.4-12.0	57.7-61.9	6.2-7.8	0.5-7.6	1.2-5.6	0.7-9.2
0.2-0.6	TBM-0.2	16.0-24.1	4.3-8.0	54.8-66.6	1.5-8.2	0.2-4.2	0.3-2.7	TBM-2
TBM	TBM	4.0-6.5	TBM	70.0-92.0	0.5-6.0	TBM-3.0	TBM-2.0	TBM

0.7-2.3	0.1-0.3	6.4-14.5	2.1-6.8	76.0-87.1	1.8-7.3	TBM-1.4	0.8-3.3	TBM-1.4
0.6-3.7	TBM-0.8	8.4-12.7	12.0-16.6	62.6-73.1	1.4-9.0	TBM-2.1	TBM-1.4	TBM-2.1
1.5-1.9	TBM-0.2	7.9-9.1	13.4-14.7	67.1-69.2	3.3-4.6	TBM-0.6	TBM-0.5	2.9-3.7
1.4-1.7	TBM-2.2	8.2-9.7	14.1-15.0	67.0-70.0	3.3-4.1	TBM-0.3	TBM-0.3	1.0-3.0
2.6-6.7	TBM	18.7-27.5	8.5-13.9	50.2-62.1	TBM-2.8	0.2-2.4	TBM-5.1	TBM
1.7-4.7	TBM-0.4	16.6-21.9	11.2-15.5	57.2-67.0	TBM-1.9	TBM-0.2	TBM-1.0	TBM-3.0
2.6-7.0	TBM	12.5-39.0	7.0-18.9	45.0-71.0	TBM-3.0	TBM-3.0	TBM-6.0	TBM-10.4
2.5-5.0	TBM	15.0-26.0	9.0-15.0	50.0-60.0	TBM-3.0	TBM-3.0	TBM-3.0	TBM-5.0
2.0-3.5	TBM	22.0-26.0	18.2-20.0	55.0-70.0	0-1.0	0-0.3	0-0.3	0-2.0
TBM-1.0	TBM	4.0-6.5	0.5-7.5	75.0-94.0	6.0-8.0	TBM-0.7	TBM-0.5	TBM
TBM-1.3	5.0-13.0	24.7-38.6	0.2-1.0	45.1-57.9	2.5-6.6	TBM-1.3	TBM-0.8	TBM-4.0
TBM-0.7	TBM-0.4	9.2-13.3	4.5-9.6	40.2-50.6	0.8-4.8	13.7-24.6	2.2-6.3	0.5-6.4
TBM-0.5	TBM-2.2	8.9-19.9	2.9-8.9	40.1-66.9	0.2-8.9	3.4-16.4	TBM-8.3	4.4-11.0

0.2-1.4	TBM-0.3	15.8-24.2	14.9-19.1	47.0-60.0	1.5-3.7	1.4-5.2	1.0-4.6	TBM-1
TBM - 0.5	TBM-0.2	7.5-14.0	7.5-12.0	64.0-70.0	1.0-3.5	0.5-3.5	0.5-1.5	TBM-5
TBM- 3.8	TBM-0.2	12.0-19.8	5.4-13.2	47.4-69.0	5.0-18.8	TBM-5.1	TBM-5.5	TBM-1

dilə bilməyən miqdar (≤0.05 %)





5 nömrəli əlavə

Rafinə edilməmiş bitki yağlarının tərkibindəki tokoferol və tokotrienolların miqdarı

Bitki yağları / Parametrlər	Alfa-tokoferol	Beta-tokoferol	Qamma-tokoferol	Delta-tokoferol	Alfa-tokoferol
Babassu yağı	TBM	TBM	TBM	TBM	25-40
Badam yağı	20-545	TBM-10	TBM-104	TBM-5	TBM
Düyü kəpəyi yağı	49-583	TBM-47	TBM-212	TBM-31	TBM
Fındıq yağı	100-420	6-12	18-194	TBM-10	TBM
Günəbaxan yağı	403-935	TBM-45	TBM-34	TBM-7.0	TBM
Yüksək miqdarda olein turşulu günəbaxan yağı	400-1090	10-35	3-30	TBM-17	TBM
Orta miqdarda olein turşulu günəbaxan yağı	488-668	19-52	2.3-19.0	TBM-1.6	TBM
Kətan toxumu yağı	2-265	TBM	100-712	TBM-14	TBM
Kokos yağı	TBM-17	TBM-11	TBM-14	TBM	TBM
Küncüt yağı	TBM-3.3	TBM	521-983	4-21	TBM
Qarğıdalı yağı	23-573	TBM-356	268-2468	23-75	TBM
Qoz yağı	TBM-170	TBM-110	120-400	TBM-60	TBM

Pambıq toxumu yağı	136-674	TBM-29	138-746	TBM-21	TBM
Palma çəyirdəyi yağı	TBM-44	TBM-248	TBM-257	TBM	TBM
Palma çəyirdəyi oleini	TBM-11	TBM-6	TBM-3	TBM-4	TBM
Palma çəyirdəyi stearini	TBM-10	TBM-2	TBM-1	TBM	TBM
Palma yağı	4-193	TBM-234	TBM-526	TBM-123	4-336
Yüksək miqdarda olein turşulu palma yağı	49-188	TBM	4-138	TBM-31	74-23
Palma oleini	30-280	TBM-250	TBM-100	TBM-100	50-50
Palma stearini	TBM-100	TBM-50	TBM-50	TBM-50	20-13
Palma superoleini	130-240	TBM-40	TBM-40	TBM-30	170-3
Püstə yağı	10-330	TBM	0-100	TBM-50	TBM
Aşağı miqdarda eruk turşulu raps yağı	100-386	TBM-140	189-753	TBM-22	TBM
Saflor yağı	234-660	TBM-17	TBM-12	TBM	TBM
Yüksək miqdarda olein turşulu saflor yağı	234-660	TBM-13	TBM-44	TBM-6	TBM
Soya yağı	9-352	TBM-36	89-2307	154-932	TBM
Üzüm çəyirdəyi yağı	16-38	TBM-89	TBM-73	TBM-4	18-10
Yerfındığı (araxis) yağı	49-373	TBM-41	88-389	TBM-22	TBM
TBM– Təyin edilə bilməyən miqdar (≤ 0.05 %)					