

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ STANDARTLAŞDIRMA, METROLOGİYA
VƏ PATENT ÜZRƏ DÖVLƏT KOMİTƏSİNİN KOLLEGİYASI**

QƏRAR № 16011500006

Bakı şəhəri

12 fevral 2016-cı

il

Dövlət standartlarının təsdiq edilməsi haqqında

Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 22 noyabr 1998-ci il tarixli 26 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Beynəlxalq (regional) və dövlətlərarası standartların, normaların, qaydaların və tövsiyələrin Azərbaycan Respublikası ərazisində tanınması və tətbiq edilməsi Qaydaları”nın 2, 3, 6 və 7-ci bəndlərini və Azərbaycan Respublikası Prezidentinin 2009-cu il 31 avqust tarixli 155 nömrəli Fərmanı ilə təsdiq edilmiş “Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsi haqqında” Əsasnamənin 8.12 və 8.45-ci bəndlərini rəhbər tutaraq qərara alınır:

1. Aşağıdakı dövlət standartları təsdiq edilsin:
 - 1.1. AZS 849-2016 “Bal” (CODEX STAN 12-1981) (1 nömrəli əlavə).
 - 1.2. AZS 851-2016 “Brendi. Ümumi texniki şərtlər” (2 nömrəli əlavə).
 - 1.3. AZS 852-2016 “Tünd alkoqollu içkilər. Texniki şərtlər” (3 nömrəli əlavə).
2. Qanunvericilik və hüquq ekspertizası şöbəsinə (R.Cavadzadə) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartlarının Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün 3 gündən gec olmayaraq Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə göndərilməsini təmin etsin.
3. Texniki tənzimləmə və standartlaşdırma (N. Tağıyev) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartlarının qeydiyyatı alınmasını təmin etsin.
4. Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutuna (A.Əşrəfov) tapşırılsın ki, bu Qərarın 1-ci bəndi ilə təsdiq edilmiş dövlət standartının texniki tənzimləmə və standartlaşdırma üzrə texniki normativ hüquqi aktların dövlət fonduna daxil edilməsini təmin etsin.
5. Ümumi şöbəyə (X.Həsənova) tapşırılsın ki, aidiyyəti struktur bölmələrini bu Qərarla tanış etsin.
6. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.

**Kollegiyanın sədri,
Azərbaycan Respublikası Standartlaşdırma,
Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin sədri**

Ramiz Həsənov

Azərbaycan Respublikası
Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent
üzrə Dövlət Komitəsinin Kollegiyasının 12
fevral 2016-cı il tarixli 16011500006
nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmişdir.
1 nömrəli əlavə

**AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT STANDARTI**

BAL

**AZS 849 - 2016
(CODEX STAN 12 – 1981)**

MÜQƏDDİMƏ

1. Azərbaycan Respublikasının Standartlaşdırma, Metrologiya və Patent üzrə Dövlət Komitəsinin tabeliyində Azərbaycan Standartlaşdırma və Sertifikatlaşdırma İnstitutu tərəfindən işlənib hazırlanıb və təqdim edilib.

2. Bu standart Codex Stan 12 – 1981 «REVISED CODEX STANDARD FOR HONEY» standartının autentik tərcüməsidir.

“Yeyinti və kənd təsərrüfatı məhsullarının standartlaşdırılması” üzrə Texniki Komitədə (TK – 02)**MÜZAKİRƏ OLUNUB** (16 sentyabr 2015-ci il 02 sayılı protokol) **VƏTƏQDİM EDİLİB**

3. İlk dəfə tətbiq edilir.

4. Dövlət standartında müəyyən edilən tələblərin beynəlxalq standartlara, norma, qayda və tövsiyələrə və digər dövlətlərin müvafiq mütərəqqi milli standartlarına, elm, texnika və texnologiyanın müasir nailiyyətlərinə əsaslanmasını müəyyən etmək üçün standartın ilkin yoxlama müddəti 2021-ci il, dövrü yoxlama müddəti 5 ildən birdir.

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASININ DÖVLƏT STANDARTI

BAL

AZS 849 - 2016

Codex Stan 12 – 1981

HONEY

1 TƏTBİQ SAHƏSİ

1.1 Bu standartın 1-ci hissəsi arılar tərəfindən istehsal olunan, emala verilən və bilavasitə, insanın istifadəsi üçün nəzərdə tutulan bütün bal növlərinə, 2-ci hissəsi isə sənayedə tətbiqi üçün və ya digər qida məhsullarının inqrediyenti kimi istifadəsi üçün nəzərdə tutulan bal növlərinə aiddir.

1.2 Bu standartın 2-ci hissəsi, daşınma (nəqliyyat) tarasına qablaşdırılmış, sonradan pərakəndə satış üçün qablaşdırıla bilən bala aid edilir.

1-ci hissə

2 TƏSVİRİ

2.1 Tərif

Təbii bal, bal verən arıların çiçəklərin nektarından, həmçinin bitkilərin yarpaq və saplaqlarından topladıqları şirədən və yapışqanlı şirin mayedən istehsal etdiyi, təbii şirin məhsuldur. Nektarı yığarkən arının alt çənə vəzilərindən şirə (sekret) ifraz

olunur, yəni fizioloji proses baş verir, nəticədə nektarın tərkibindəki suyun xeyli hissəsi itir və nektar ferment və üzvi turşularla doyur. Nektar şan oyuqlarında yetişməklə bala çevrilir.

2.1.1 Çiçəklənmə zamanı alınan bal və ya nektar balı, bitkilərin nektarından əmələ gəlir.

2.1.2 Bitki hüceyrə şirəsindən alınan bal - bitki şirəsi ilə qidalanan həşəratların ifraz etdiyi şirin məhlul və bitkilərin yarpaq və saplaqlarından çıxan yapışqanlı şirin şirənin emalının nəticəsidir.

2.2 Təsviri

Balın əsas tərkibi karbohidratlar, ilk növbədə fruktoza və qlükoza, həmçinin üzvi və qeyri-üzvi turşular, fermentlər və mikroelementlərdir. Balın rəngi müxtəlif ola bilər – demək olar ki, tamamilə rəngsizdən, tünd qəhvəyiyə kimi. Konsistensiyasına görə bal duru, qatı, qismən və ya bütünlüklə kristallaşmış olur. Ətri: xoşagəlmə, bitki növündən asılı olaraq, zəifdən güclüyə kimi.

3 ƏSAS TƏRKİBİ VƏ KEYFİYYƏT GÖSTƏRİCİLƏRİ

3.1 Satışa buraxılan təmiz balın tərkibində, baldan başqa heç bir digər yeyinti inqrediyenti, o cümlədən qida əlavələri və ya başqa əlavələr olmamalıdır. Balın tərkibində heç bir kənar maddələr, onun emalı prosesində və saxlanması nəticəsində digər elementlərin təsirindən əmələ gələn iy, dad, qarışıqlar olmamalıdır. Bal fermentasiya və qıcqırmaya məruz qalmamalıdır. Tozcuğu və ya balın hər hansı tərkib hissəsini ayırmaq olmaz, o hallar istisna təşkil edir ki, yad üzvi və ya qeyri-üzvi maddəni kənarlaşdırarkən bu qaçılmaz olur.

3.2 Balı onun əsas tərkibinin dəyişməyi və ya keyfiyyətinin aşağı düşməyi qədər, qızdırmaq və ya emal etmək olmaz.

3.3 Balın kristallaşmasına təsir etmək məqsədi ilə kimyəvi və ya biokimyəvi emalı tətbiq etmək olmaz.

3.4 Nəmliyin miqdarı

- a) süpürgəkolu balından başqa, balın bütün növləri — ən çoxu 20%
- b) süpürgəkolu balı (*Calluna*) — ən çoxu 23%

3.5 Şəkərlərin miqdarı

3.5.1 Fruktozanın və qlükozanın miqdarı (ümumi)

- a) balın bütün növləri, şirə balı və qarışıq baldan başqa — ən azı 60q/100q
- b) şirə balı qarışıq bal (çiçək balının və şirə balının qarışığı)— ən azı 45q/100q

3.5.2 Saxarozanın miqdarı

- a) aşağıda qeyd olunmamış bal növləri — ən çoxu 5q/100q
- b) qarayoncadan (*Medicago sativa*), sitruslardan — ən çoxu 10q/100q
- ağ akasiyadan (*Robinia pseudoacacia*),

fransız doqquzdonundan (*Hedysarum*),
Mensiza banksiyasından (*Banksia menziesii*),
dimdikşəkilli evkaliptdən (*Eucalyptus camaldulensis*).
parlaq evkrifiyadan (*Eucryphia lucida*),
evkrifiyadan (*Eucryphia milligani*)
c) lavandadan (*Lavandula spp.*), — ən çoxu 15q/100q
xiyar otundan (*Borago officinalis*)

3.6 Suda həll olmayan bərk hissəciklərin miqdarı

- a) balın növləri, pres üsulu ilə alınmış baldan başqa — ən çoxu 0,1q/100q
- b) pres üsulu ilə alınmış bal — ən çoxu 0,5q/100q

4 KONTAMİNANTLAR

4.1 Ağır metallar^[1]

Bal insan sağlamlığı üçün təhlükə yarada biləcək miqdarda ağır metallardan azad olmalıdır. Bu standartın şamil edildiyi məhsullar “Kodeks Alimentarius” Komissiyasının, ağır metalların tərkib miqdarının yol verilən səviyyələri ilə əlaqədar müəyyən etdiyi tələblərə uyğun olmalıdır.

4.2 Pestisidlərin və baytarlıq dərman preparatlarının qalıqları

Bu standartın şamil edildiyi məhsullar “Kodeks Alimentarius” Komissiyasının balda həmin maddələrintərkibdə miqdarının yol verilən səviyyəsi ilə əlaqədar müəyyən etdiyi tələblərə cavab verməlidir.

5 GİGIYENA TƏLƏBLƏRİ

5.1 Bu standartın şamil edildiyi məhsulların “Kodeks Alimentarius” Komissiyasının qəbul etdiyi sənədin - “Təvsiyə edilən beynəlxalq texniki norma və qaydalar. Yeyinti məhsullarının ümumi gigiyena prinsipləri (CAC/RCP 1 – 1969, Rev.3 –

5.2 Göstərilmiş məhsullar bütün mikrobioloji meyarlara görə “Yeyinti məhsulları üçün mikrobioloji meyarların təyini və tətbiqi prinsipləri (CAC/GL 21 - 1997)”-nə müvafiq olmalıdır.

6 MARKALANMA

“Qablaşdırılmış yeyinti məhsullarının markalanmasına aid ümumi standartda (Codex Stan 1 – 1985. Rev. 2 - 1999)” şərh olunmuş müddəalara əlavə olaraq, bal üçün aşağıdakı normalar daxil edilir.

6.1 Yeyinti məhsulunun adı

6.1.1 Bu standartın 1-ci hissəsinə uyğun olan məhsullar “bal” adlandırılmalıdır.

6.1.2 Bu standartın 2.1.1 bəndində göstərilmiş məhsulların adı “çiçəkli” və ya “nektarlı” terminləri ilə tamamlana bilər.

6.1.3 2.1.2 bəndində qeyd olunmuş məhsullarda bilavasitə məhsulun adının yanında “bitki hüceyrə şirəsindən alınan bal” sözləri qeyd oluna bilər.

6.1.4 2.1.1 və 2. 1.2 yarımbəndlərində göstərilmiş məhsulların qarışığından alınan məhsulun adına “çiçəkli bal və bitki hüceyrə şirəsindən alınan balın qarışığı” sözləri əlavə edilə bilər.

6.1.5 Bal coğrafi və ya topoqrafik rayonun adı ilə göstərilə (qeyd oluna) bilər, əgər yalnız qeyddə göstərilən rayonda istehsal olunubsa.

6.1.6 Bal öz bitki mənşəyinin adı ilə göstərilə bilər, əgər bütövlükdə və ya əsasən, məhz bu mənbədən istehsal edilibsə və öz mənşəyinə uyğun orqanoleptik, fiziki-kimyəvi və morfoloji xarakteristikalara malikdirsə.

6.1.7 Əgər, bal özünün bitki mənşəyi ilə adlandırılıbsa (6.1.6), bu mənşəyin ümumi qəbul olunmuş və ya botaniki adı, bilavasitə “bal” sözünün yanında göstərməlidir.

6.1.8 Əgər, bal öz bitki mənşəyinə və ya coğrafi və topoqrafik rayon adları ilə adlandırılırsa, o zaman onun istehsal olunduğu ölkə də göstərməlidir.

6.1.9 Bal aşağıda göstərilmiş təsvirə uyğun olduqda, 6.1.10 bəndində qeyd olunmuş əlavə göstərişlər (qeydlər) işlədilə bilər. Bənd 6.1.11-də (b) və (c) göstərilmiş tiplər ayrılmalıdır.

6.1.10 Balı ayırma metoduna uyğun adlandırmaq olar:

a) ayrılmış (ekstraksiya olunmuş) bal –bağlanmamış və süfrələrsiz olan şanların sentrifugalanması ilə alınan bal;

b) pres üsulu ilə alınan bal - süfrələrsiz şanların preslənməsi ilə alınan bal;

c) drenaj üsulu ilə alınmış bal - bağlanmamış, süfrələrsiz şanlardan drenaj üsulu ilə alınan bal;

6.1.11 Bal aşağıdakı tiplərə uyğun eyniləşdirilə bilər:

a) bal - siropabənzər maye və ya kristallaşmış müxtəlif konsistensiyalı kütlə;

b) şan balı - arılar tərəfindən süfrələrsiz, təzə şanlarda saxlanılan və bağlanmış, bütöv şanlarda və ya bu cür şanların ayrı - ayrı sekiyalarında satılan bal;

c) bal şan ilə -tərkibində bir və ya bir necə şan balı hissəcikləri olan bal.

6.1.12 Tozcuqların əsas hissəsinin kənarlaşdırılması məqsədi ilə filtdən keçirilmiş bal, filtdən keçirilmiş bal adlandırılmalıdır.

6.2 Pərakəndə satış üçün nəzərdə tutulmayan tarasının markalanması

6.2.1 “Qablaşdırılmış yeyinti məhsullarının markalanması üçün Ümumi Standart” və bu standartın 6.1 yarımbəndinə uyğun informasiya ya daşınma tarasının üzərində ya da müşayiətedici sənədlərdə göstərilir. Məhsulun adı, partiyanın nömrəsi,təchizatçının, istehsalçının və ya qablaşdırıcının adı və ünvanı, taranın üzərində göstərməlidir.

7 NÜMUNƏLƏRİN SEÇİLMƏSİ VƏ ANALİZ METODLARI

Balın tərkibini və keyfiyyətini təyin etmək üçün nümunənin seçilməsi və analiz metodları aşağıda ətraflı olaraq verilir.

7.1 Nümunələrin hazırlanması

Nümunələr AOAC 920.180 -a uyğun hazırlanmalıdır.

7.2 Nəmliyin miqdarı^[2]

AOAC 969.38B/ İctimai Analitiklərin Birləşmiş Assosiasiyasının (1992) 28 (4) 183 – 187/ MAFF-ın balın tərkibindəki nəmlik üçün təsdiq olunmuş V21 metoduna uyğun olaraq təyin edilir.

7.3 Şəkərin miqdarı^[3]

7.3.1 Fruktozanın və qlükozanın miqdarı (ümumi)

HPLC: Avropa Bal Komissiyasının Uyğunlaşdırılmış Metodları, Arıçılıq-Xüsusi Buraxılış 28,1997. Fəsil 1.7.2-yə uyğun olaraq təyin edilir.

7.3.2 Saxarozanın miqdarı

HPLC: Avropa Bal Komissiyasının Uyğunlaşdırılmış Metodları, Arıçılıq-Xüsusi Buraxılış 28,1997. Fəsil 1.7.2-yə uyğun olaraq təyin edilir.

7.4 Suda həll olmayan bərk hissəciklərin təyini

İctimai Analitiklərin Birləşmiş Assosiasiyası (1992) 28 (4) 189– 193 / MAFF-ın suda balın həll olunmayan hissəcikləri üçün təsdiq olunmuş V22 metoduna uyğun olaraq təyin edilir.

7.5 Elektrik keçiriciliyinin təyini^[4]

Avropa Bal Komissiyasının Uyğunlaşdırılmış Metodları, Arıçılıq-Xüsusi Buraxılış 28,1997. Fəsil 1.2-yə uyğun olaraq təyin edilir.

7.6 Bala əlavə olunmuş şəkərin miqdarının təyini (həqiqilik)⁴

Şəkərlərin profili üçün AOAC 977.20,

Karbon izotoplarının stabil qarşılıqlı nisbəti üçün daxili standart (SCİRA). AOAC 991.41-ə uyğun olaraq təyin edilir.

ƏLAVƏ

Bu məlumat hökumət orqanları üçün deyil, kommersiya partnyorlarının könüllü istifadəsi üçün nəzərdə tutulur.

1.Tərkib və keyfiyyət göstəriciləri üzrə əlavələr

Bal tərkib və keyfiyyətinə görə aşağıdakı xarakteristikalara malik olmalıdır.

1.1 Azad turşuluq

Balda azad turşuluq 100 q-da 50 milliekvivalentdən yuxarı olmamalıdır.

1.2 Diastazanın aktivliyi

Diastazaların aktivliyi emaldan və (və ya) balın qarışdırılmasından sonra (təyini) müəyyən etməklə bütövlükdə Şeydanın ən azı 8 vahidindən, aşağı tərkibli balın növlərində fermentlər Şeydada ən azı 3 ədəd olmalıdır.

1.3 Hidroksimetilfurfurolanın miqdarı (təyini)

Hidroksimetilfurfurolanın miqdarı emaldan və ya balın qarışdırılmasından sonra ən çoxu 40 mq/kq-dan artıq olmamalıdır. Lakin, bal və ya qarışıq bal tropik

temperaturlu əhatə mühitli ölkə və rayonlarda alınmışdırsa, onda HMΦ-nin miqdarı 80 mq/kg-dan artıq olmamalıdır.

1.4 Elektrik keçiriciliyi

a) b) və ya c) bəndlərində göstərilməmiş
və həmin balın qarışığı bal — ən çoxu 0,8 mCm/sm

b) şirə balı və şabalıd balı və
bu növlərin qarışığı — ən azı 0,8 mCm/sm

c) bəndində qeyd olunanlar
istisna olmaqla

c) istisna: çiyələk ağacı (*Arbutus unedo*),
erika (*Erica*), evkalipt, cökə (*Tilia spp.*),
adi süpürgəkolu (*Callina vulqaris*),
manuka (*hertospermum*), çay ağacı (*Melaleuca spp.*).

2 Analiz metodları və nümunənin seçilməsi

Aşağıda göstərilmiş analiz metodları və nümunənin seçilməsi tərkibin və keyfiyyətin əlavə faktorlarının təyini üçün qəbul olunmuş bu əlavənin 1-ci bölməsində təsvir olunmuşdur.

2.1 Nümunənin hazırlanması

Nümunənin hazırlanması metodu bu standartın 7.1 yarımbəndində təsvir olunmuşdur. Diastazanın aktivliyinin (2.2.2) və hidroksetilfurfurolanın miqdarının (2.2.3) təyini zamanı nümunələr qızdırılmır.

2.2 Analiz metodları

2.2.1 Turşuluğun təyini

"J. Assoc. Public Analysts (1992) 28 (4) 171 – 175 / MAFF Validated Method V19 balda turşuluq üçün."-ə uyğun olaraq təyin edilir.

2.2.2 Diastazanın aktivliyinin təyini

2.2.6.1 AOAC 958.09. Diastazanın aktivliyinin təyini Feydbas – Avropa Bal Komissiyasının uyğunlaşdırılmış Metodları, Arıçılıq – Xüsusi buraxılış 28, 1997. Fəsil 1.6.2-yə uyğun olaraq təyin edilir.

2.2.3 Hidroksetilfurfurolanın miqdarının təyini

AOAC 980 23.

və ya

"Hidroksetilfurfurolanın HPLC üzrə təyini – Avropa Bal Komissiyasının uyğunlaşdırılmış Metodları, Arıçılıq –Xüsusi buraxılış 28, 1997. Fəsil1.5.1"-ə uyğun olaraq təyin edilir.

[DİGƏR MƏHSULLARIN TƏRKİBİNDƏ İNQREDİYENT KİMİ VƏ YA SƏNAYE TƏTBİQİ ÜÇÜN BAL]

Bu hissə sonrakı tədqiq edilməyə aid edilir.

-
- ^[1] Bu səviyyələr ən qısa müddətdə şəkər üzrə Kodeks Komitəsi və qida əlavələri və çirkləndirici qarışıqlar üzrə Kodeks Komitəsi ilə məsləhətləşmələr əsasında təyin ediləcək. 1997)-nin müvafiq bölmələrinə və Kodeksin "Gigiyenik norma və qaydalar" və "Norma və qaydalar kimi" digər mətnlərinə uyğun hazırlanması və rəftar edilməsi tövsiyə olunur.
- ^[2] Bu metodlar eyniləşdirilmişdir
- ^[3] Analiz metodları və nümunənin seçilməsi üzrə Kodeks Komitəsində təsdiq edilir.
- ^[4] Şəkərlər üzrə Kodeks Komitəsinin şəkər qarışıqlarının təyini üçün metodunun mövcudluğunu qeyd edir.