

AZƏRBAYCAN RESPUBLİKASI QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ AGENTLİYİNİN
KOLLEGİYASININ QƏRARI

№ 47

Bakı şəhəri

"14" may 2024-cü il

"Buğda ununa dair sanitariya norma və qaydaları"nın və "Çörək məhsullarına dair sanitariya norma və qaydaları"nın təsdiq edilməsi haqqında

"Normativ hüquqi aktlar haqqında" Azərbaycan Respublikasının Konstitusiya Qanununun 20-ci maddəsinə uyğun olaraq, 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, 4.0.1-ci yarımbəndlərini və 5.10 – 5.12-ci bəndlərini rəhbər tutaraq, Azərbaycan Respublikasının Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin (bundan sonra – Agentlik) Kollegiyası

QƏRARA ALIR:

1. "Buğda ununa dair sanitariya norma və qaydaları" təsdiq edilsin (*əlavə olunur*).
 2. "Çörək məhsullarına dair sanitariya norma və qaydaları" təsdiq edilsin (*əlavə olunur*).
 3. Agentliyin Aparatının Hüquq, kadr və icraya nəzarət şöbəsinə tapşırılsın ki, bu Qərarın qəbul edildiyi gündən 3 (üç) gün müddətində Azərbaycan Respublikasının Hüquqi Aktların Dövlət Reyestrinə daxil edilməsi üçün Azərbaycan Respublikasının Ədliyyə Nazirliyinə təqdim olunmasını təmin etsin.
 4. Nəzərə alınsın ki, bu Qərarın 1-ci və 2-ci hissələri ilə təsdiq edilən texniki normativ hüquqi aktlar 2025-ci il yanvarın 1-dən qüvvəyə minir.
 5. Agentliyin Kollegiyasının məsul katibi **Asif Əbdüləzimov** bu Qərarın surətinin aidiyyəti üzrə göndərilməsini təmin etsin.
 6. Bu Qərarın icrasına nəzarəti öz üzərimdə saxlayıram.
- Əsas:** Agentliyin Kollegiyasının 2024-cü il 14 may tarixli 38 nömrəli iclas protokolu.

**Kollegiyanın sədri,
Azərbaycan Respublikası
Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin sədri**

Qoşqar Təhməzli

Buğda ununa dair sanitariya norma və qaydaları

1. Ümumi müddəalar

- 1.1. "Buğda ununa dair sanitariya norma və qaydaları" (bundan sonra – Qaydalar) buğda ununa dair təhlükəsizlik və minimum keyfiyyət tələblərini müəyyən edir.
- 1.2. Buğda unu bu Qaydaların tələblərinə cavab verdiyi təqdirdə onların dövryyəsinə yol verilir.
- 1.3. Bu Qaydalar pivə, nişasta və ya qlüten istehsalında və qeyri-qida sənayesində istifadəsi nəzərdə tutulmuş buğda ununa şamil olunmur.

2. Əsas anlayışlar

- 2.1. Bu Qaydaların məqsədləri üçün aşağıdakı anlayışlardan istifadə edilir:
 - 2.1.1. **buğda unu** – yumşaq buğdanın (*Triticum aestivum* L.), cırtıdan buğdanın (*Triticum compactum* Host.) və bərk buğdanın (*Triticum durum* Desf.) ayrı-ayrılıqda və ya qarışdırılması yolu ilə istehsal edilən, çörək məhsullarının və digər un məmulatlarının hazırlanması üçün nəzərdə tutulan, kənar maddələrdən təmizlənmiş və qurudulmuş buğdanın üyüdülməsi ilə əldə edilən un;
 - 2.1.2. **tam buğda unu** – buğda dəninin bütün anatomik hissələrini (endosperm, rüşeym və kəpək) ehtiva edən formada üyüdülməsi ilə əldə edilən un;
 - 2.1.3. **kənar maddə** – buğdada olan həşərat, həmçinin həşərat hissələri və qalıqları, heyvan tullantıları və qalıqları, alaq otlarının toxumları kimi üzvi maddələr, habelə daş, qum, torpaq, metal və s. kimi qeyri-üzvi maddələr.
- 2.2. Buğda ununun aşağıdakı növləri vardır:
 - 2.2.1. tam buğda unu;
 - 2.2.2. buğda çörəyinin hazırlanması üçün nəzərdə tutulan buğda unu;
 - 2.2.3. çörəyin xüsusi növlərinin, digər çörək məhsullarının və un məmulatlarının hazırlanması üçün nəzərdə tutulan buğda unu.

3. Buğda ununa dair ümumi tələblər

- 3.1. Buğda unu aşağıdakı tələblərə cavab verməlidir:
 - 3.1.1. buğda ununda kənar qoxu və dad olmamalıdır;
 - 3.1.2. tərkibində kənar maddə olmamalıdır;
 - 3.1.3. özünəməxsus rəngə və görünüşə malik olmalıdır;

3.1.4. kimyəvi xüsusiyyətləri bu [Qaydaların 1 nömrəli](#) əlavəsində göstərilən tələblərə uyğun olmalıdır;

3.1.5. tam buğda unu istisna olmaqla, buğda ununun ən az 98%-i 212 mikronluq ələkdən keçməlidir.

3.2. Texnoloji məqsədlərə nail olmaq üçün buğda ununa buğda, çovdar və ya arpadan hazırlanmış, ferment aktivliyi yüksək olan cücərmiş taxıl dənisi unu və ya cücərmiş taxıl dənindən hazırlanmış digər məhsullar, təbii buğda qlütenu, soya unu, paxlalılardan hazırlanmış un və fermentlər ("*Aspergillus oryzae*" mikroorqanizmindən əldə olunan göbələk amilazası və proteolitik fermentlər) əlavə edilə bilər.

4. Buğda ununda çirkləndirici maddələrə dair göstəricilər

Buğda unu Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 2020-ci il 18 dekabr tarixli 20 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "[Qida məhsullarında çirkləndirici maddələrin yolverilən maksimum miqdarına dair sanitariya normaları və qaydaları](#)"nın tələblərinə uyğun olmalıdır.

5. Buğda ununa dair gigiyena tələbləri

5.1. Buğda ununun istehsalı və dövriyyəsi Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "[Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar](#)"a uyğun həyata keçirilməlidir.

5.2. Buğda ununun mikrobioloji göstəriciləri Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "[Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları](#)"nın tələblərinə uyğun olmalıdır.

6. Etiketlənməyə dair tələblər

Buğda ununun etiketində "[Qida təhlükəsizliyi haqqında](#)" Azərbaycan Respublikası [Qanununun 17-ci maddəsi](#) nəzərə alınmaqla, əlavə olaraq buğda ununun növü göstərilməlidir.

**“Buğda ununa dair sanitariya norma və qaydaları”na
1 nömrəli əlavə**

Buğda ununun növü	Maksimum nəmlik, %-lə	Kül miqdarı ⁽¹⁾ (quru maddəyə əsasən), %-lə	Sedimentasiya ml-lə	Minimum zülal miqdarı ⁽²⁾(quru maddəyə əsasən), %-lə	Maksimum turşuluq (sulfat turşusu növündən) (quru maddəyə əsasən), %-lə	Düşmə ədədi, saniyə ilə
Çörəyin xüsusi növlərinin, digər çörək məhsullarının və un məmulatlarının hazırlanması üçün nəzərdə tutulan buğda unu	14,5	məhdudlaşdırılmır	məhdudlaşdırılmır	7	0,07	ən azı 185
Buğda çörəyinin hazırlanması üçün nəzərdə tutulan buğda unu	14,5	0,45-1,25	ən azı 26	10,5	0,07	ən azı 250
Tam buğda unu	14,5	məhdudlaşdırılmır	məhdudlaşdırılmır	11	0,09	ən azı 160

⁽¹⁾ Kül miqdarı göstəricisi zənginləşdirilmiş una şamil olunmur

⁽²⁾ % Minimum zülal miqdarı (quru maddəyə əsasən), (N-ümumi azot miqdarı x 5,7)

Çörək məhsullarına dair sanitariya norma və qaydaları

1. Ümumi müddəalar

1.1. "Çörək məhsullarına dair sanitariya norma və qaydaları" (bundan sonra – Qaydalar) çörək məhsullarına dair təhlükəsizlik və minimum keyfiyyət tələblərini müəyyən edir.

1.2. Çörək məhsulları bu Qaydaların tələblərinə cavab verdiyi halda onların dövriyyəsinə yol verilir.

2. Əsas anlayışlar

2.1. Bu Qaydaların məqsədləri üçün aşağıdakı anlayışlardan istifadə edilir:

2.1.1. çörək məhsulu – buğda çörəyi, çörəyin xüsusi növləri və digər çörək məhsulları. Bu anlayışa digər un məmulatları daxil deyil;

2.1.2. buğda çörəyi – çörəyin hazırlanması üçün nəzərdə tutulan buğda ununa su, duz, maya (*Saccharomyces cerevisiae*) və resepturasına uyğun olaraq şəkər, fermentlər, ferment mənbəyi qismində cücərmiş taxıl dəninin unu, təbii buğda qlütenu və qida əlavələri əlavə edilməklə əldə olunan xəmirin texnologiyasına uyğun olaraq yoğrulması, formaya salınması, acımaya qoyulması və bişirilməsi ilə hazırlanan çörək məhsulu;

2.1.3. çovdar çörəyi – bu Qaydaların 2.1.2-ci yarımbəndində qeyd olunan inqrediyentlərlə yanaşı, buğda ununa ən az 30% nisbətində çovdar unu, çovdar dəninin qırıntısı, çovdar əzməsi və ya bunların qarışığının əlavə edilməsi ilə texnologiyasına uyğun emal olunan çörək məhsulu;

2.1.4. kəpəkli çörək – bu Qaydaların 2.1.2-ci yarımbəndində qeyd olunan inqrediyentlərlə yanaşı, buğda ununa ən az 10%, ən çox 30% nisbətində kəpək əlavə edilməsi ilə texnologiyasına uyğun emal olunan çörək məhsulu;

2.1.5. qarışıq taxıllı çörək – bu Qaydaların 2.1.2-ci yarımbəndində qeyd olunan inqrediyentlərlə yanaşı, buğda unu, tam buğda unu və ya bunların qarışığına hər biri ən azı 5% nisbətində olmaqla qarğıdalı, arpa, yulaf, çovdar, düyü, darı, tritikale (buğda-çovdar hibridindən alınan bitki növü) unları, onların dənlərinin qırıntıları və ya əzmələrindən ən azı üçü əlavə edilməklə texnologiyasına uyğun emal olunan çörək məhsulu;

2.1.6. qarğıdalı çörəyi – bu Qaydaların 2.1.2-ci yarımbəndində qeyd olunan inqrediyentlərlə yanaşı, buğda ununa ən az 20% nisbətində qarğıdalı unu və ya qarğıdalı yarması əlavə edilməklə texnologiyasına uyğun emal olunan çörək məhsulu;

2.1.7. tam buğda çörəyi – tam buğda unu istifadə etməklə bu Qaydaların 2.1.2-ci yarım bəndinə və texnologiyasına uyğun emal olunan çörək məhsulu;

2.1.8. tam buğda unlu çörək – bu Qaydaların 2.1.2-ci yarım bəndində qeyd olunan inqrediyentlərlə yanaşı, buğda ununa ən az 60% nisbətində tam buğda unu əlavə edilməklə texnologiyasına uyğun emal olunan çörək məhsulu;

2.1.9. yulafli çörək – bu Qaydaların 2.1.2-ci yarım bəndində qeyd olunan inqrediyentlərlə yanaşı, buğda ununa ən az 15% nisbətində yulaf unu, yulaf dəninin qırıntısı, yulaf əzməsi və ya bunların qarışığı əlavə edilməklə texnologiyasına uyğun emal olunan çörək məhsulu.

2.1.10. çörəyin xüsusi növləri – bu Qaydaların 2.1.3-2.1.9-cu yarım bəndlərində sadalanan qida məhsulları;

2.1.11. digər çörək məhsulları – bu Qaydaların 2.1.2-ci yarım bəndində qeyd olunan inqrediyentlərlə yanaşı, bir və ya birdən artıq taxıl unu, taxıl əzməsi, taxıl dənisi, taxıl dəninin qırıntısı, taxıl yarması, soya unu, paxlakimilər fəsiləsinə aid bitki unları, kəpək, bitki yağı, süd və ya süd məhsulları, bitki lifi və ya dadverici maddələrdən bir və ya bir neçəsinin əlavə edilməsi ilə texnologiyasına uyğun emal olunan, bu Qaydaların 2.1.2-ci və 2.1.10-cu yarım bəndlərində göstərilən məhsullar istisna olmaqla digər çörək məhsulları;

2.1.12. digər un məmulatları – çörək məhsulları istisna olmaqla xəmir ilə hazırlanan biskvit, keks, tort, lavaş, suxari, fəsəli, pidə, simit, pizza və sair kimi un məmulatları;

2.1.13. balatı – ənənəvi və ya sənaye üsulları ilə buğda və ya digər taxıl unlarından istifadə edilərək hazırlanmış və qızcırma (acıma) bakteriyaları ilə təbii yolla fermentasiya edilmiş məhsul;

2.1.14. dadverici maddə – çörək məhsullarına xüsusi dad və ətir verməsi məqsədilə əlavə olunan qərzəkli və qurudulmuş meyvələr, yağlı toxumlar, bal, doşab, küncüt əzməsi, süd zərdabı, ədviyyatlar, qovrulmuş cücərməmiş taxıl dəninin unu, şokolad, yumurta, kartof kimi məhsullar;

2.1.15. kəpək – qida məqsədilə istifadə olunan buğda kəpəyi və digər taxıl kəpəkləri;

2.1.16. kənar maddə – çörək məhsullarının emalında istifadəsinə yol verilən maddələr, xəmirin səthlərə yapışmaması üçün istifadə olunan üyüdülmüş dən, kəpək və bitki yağı istisna olmaqla digər bütün maddələr.

3. Çörək məhsullarının xüsusiyyətləri

3.1. Çörək məhsullarının orqanoleptik xüsusiyyətləri aşağıdakı kimi olmalıdır:

3.1.1. xarici görünüşü baxımından tam bişmiş və qabarmış, özünəməxsus görünüşdə, qoxuda olmalı, rəngi bütün səth boyu eyni olmaqla üz qabığı çökük və yanmış olmamalıdır;

3.1.2. daxili süngər kimi məsaməli olmalı, daxili xəmir kimi, yapışqan olmamalı, habelə daxilində kənar maddələr, qarışmamış, topa şəklində un, duz və digər inqrediyentlər olmamalı və üz qabığı ilə daxili arasında boşluq olmamalıdır;

3.1.3. buğda çörəyinin daxili yekcins, özünəməxsus rəng, dad və qoxuda olmalı, kənar dad və qoxu hiss edilməməlidir.

3.2. Çörək məhsullarının kimyəvi xüsusiyyətləri [bu Qaydaların 1 nömrəli](#) əlavəsindəki cədvəldə göstərilənlərə uyğun olmalıdır.

3.3. Buğda çörəyinin emalında dadverici maddələrin istifadəsinə yalnız üzərinə səpilməsi ilə yol verilir.

3.4. Çörək məhsulları maya (*Saccharomyces cerevisiae*) əvəzinə və ya onunla birgə balatı əlavə edilməklə emal oluna bilər.

4. Çörək məhsullarında çirkləndirici maddələrə dair göstəricilər

Çörək məhsulları Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 2020-ci il 18 dekabr tarixli 20 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "[Qida məhsullarında çirkləndirici maddələrin yolverilən maksimum miqdarına dair sanitariya normaları və qaydaları](#)"nın tələblərinə uyğun olmalıdır.

5. Çörək məhsullarına dair gigiyena tələbləri

5.1. Çörək məhsullarının emalı və dövriyyəsi Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "[Qida məhsulları üzrə gigiyena tələblərinə dair qaydalar](#)"a uyğun həyata keçirilməlidir.

5.2. Çörək məhsulları onların çirklənməsinin qarşısını almaq məqsədilə, çörəyin tərkibini dəyişməyən və onun təhlükəsizlik göstəricilərinə təsir etməyən, "[Qida təhlükəsizliyi haqqında](#)" Azərbaycan Respublikası Qanununun 23.3-cü maddəsində nəzərdə tutulan, qida təhlükəsizliyi sahəsində texniki normativ hüquqi aktların tələblərinə uyğun material və məmulatlardan istifadə etməklə qablaşdırıldıqdan sonra dövriyyəyə buraxılmalıdır.

5.3. Çörək məhsullarının mikrobioloji göstəriciləri Azərbaycan Respublikası Qida Təhlükəsizliyi Agentliyinin Kollegiyasının 2020-ci il 3 noyabr tarixli 19 nömrəli Qərarı ilə təsdiq edilmiş "[Qida məhsulları üçün mikrobioloji göstəricilərə dair sanitariya normaları və qaydaları](#)"nın tələblərinə uyğun olmalıdır.

6. Etiketlənməyə dair tələblər

6.1. Çörək məhsullarının etiketində "[Qida təhlükəsizliyi haqqında](#)" Azərbaycan Respublikası Qanununun 17-ci maddəsi nəzərə alınmaqla, əlavə olaraq məhsulun çəkisinin kənarlaşma hədləri öz əksini tapmalıdır.

6.2. Çörək məhsullarının adı etiketdə [bu Qaydaların 1 nömrəli](#) əlavəsində göstəriləni kimi yazılmalıdır.

“Çörək məhsullarına dair sanitariya norma qaydaları”na 1 nömrəli əlavə

Çörək məhsullarının kimyəvi xüsusiyyətləri

Məhsulun adı	Nəmlilik, %-lə ən çox	Duz, %-lə ən çox (quru maddəyə əsasən)
Buğda çörəyi	38	1,5
Çovdar çörəyi	43	1,5
Kəpəkli çörək	43	1,5
Qarışıq taxıllı çörək	-	1,5
Qarğıdalı çörəyi	42	1,5
Tam buğda çörəyi	42	1,5
Tam buğda unlu çörək	42	1,5
Yulafli çörək	43	1,5
Digər çörək məhsulları	-	1,5

Qeyd: “Buğda çörəyi”nin “Çörək” kimi adlandırılması da yolveriləndir.