

«Վավերացնում եմ»

Հայաստանի Հանրապետության

Նախագահի Ռ Բոչարյան

29 հունվարի 2007 թ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ

11 հունվարի 2007 թվականի N 44-Ն

210 ՊԱՐԵՋՐԻ ԵՎ ԴՐԱ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Ստանդարտացման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 8-րդ հոդվածի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին»² Հայաստանի Հանրապետության օրենքի դրույթներին համապատասխան, ինչպես նաև հաշվի առնելով մարդու կյանքի ու առողջության անվտանգության ապահովման և սպառողներին թյուրիմացության մեջ գցող գործոնների կանխարգելման անհրաժեշտությունը Հայաստանի Հանրապետության կառավարությունը **որոշում է**

1 Հաստատել գարեջրի և դրա արտադրության վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգը համաձայն հավելվածի

2 Սույն որոշումն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակման օրվանից վեց ամիս հետո

Հայաստանի Հանրապետության
վարչապետ

Ա. Մարգարյան

2007 թ հունվարի 24
Երևան

Տ Ե Խ Ն Ի Կ Ա Կ Ա Ն Կ Ա Ն Ո Ն Ա Կ Ա Ր Գ
ԳԱՐԵՋՐԻ ԵՎ ԴՐԱ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԵՐԱՔԵՐՅԱԼ

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1 Գարեջրի և դրա արտադրության վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ՝ տեխնիկական կանոնակարգ) գործողությունը տարածվում է արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային անվանացանկի 2203 00 ծածկագրով նախատեսված գարեջրի վրա

2 Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են գարեջրի և գարեջրի հիմնական հումքի՝ ածխի և ածխային խտանյութի անվտանգությունը բնութագրող ցուցանիշները՝ գարեջրի արտադրությանը, մակնշմանը, փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջները՝ ինչպես նաև համապատասխանության հավաստման ընթացակարգերը

3 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին կետով նախատեսված գարեջուրը ենթակա է համապատասխանության պարտադիր հավաստման

II ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

4 Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հասկացությունները՝

գարեջուր՝ թույլ ալկոհոլային, ածխածնի երկօքսիդով հագեցված փրփուր խմիչք որն ստացվում է գարեջրային խմորասնկերով գարեջրային քաղցուի խմորման մեթոդով **հատուկ գարեջուր**՝ գարեջուր, որը պատրաստվում է արտադրողի տեխնոլոգիական հրահանգով սահմանված հատուկ տեխնոլոգիայով և (կամ) գարեջրին յուրահատուկ զգայորոշման հատկություններ հաղորդող համային կամ բուրավետիչ հավելումների ավելացմամբ

պաստերացված գարեջուր՝ գարեջուր, որն անցել է ջերմային մշակում (պաստերացում)

ոչ պաստերացված գարեջուր՝ գարեջուր, որը չի անցել ջերմային մշակում (պաստերացում)

բաց գույնի գարեջուր՝ գարեջուր՝ որի գույնը 1.5 գունային միավորից բարձր չէ

կիսամուգ գարեջուր՝ գարեջուր, որի գույնը 1,6-ից մինչև 3.5 գունային միավոր է,

մուգ գույնի գարեջուր՝ գարեջուր՝ որի գույնը 3.6 գունային միավորից ավելի է

ածիկ՝ արտադրանք, որն ստացվել է թրջման ծլեզման և չորացման գործընթացների անցած հացսուհատիկից

գարեջրի արտադրության ածիկ՝ ածիկ, որն արտադրողի տեխնոլոգիական հրահանգով սահմանված տեխնոլոգիայով պատրաստված է գարեջրի արտադրության գարուց կամ ցորենից,

կարամելային ածիկ՝ գարեջրի արտադրության գարու ածիկ՝ որի հատիկն ունի շագանակագույնի տարբեր ինտենսիվություն, փայլուն հոծ խտռաված կառուցվածք

այրված ածիկ՝ գարեջրի արտադրության ածիկ՝ որն ստացվում է չոր, բաց գույնի ածիկից կամ գարուց՝ նախապես ջրով թրջելու և սրագ բովելու ճանապարհով,

բաց գույնի ածիկ՝ գարեջրի արտադրության գարու ածիկ, որի գույնը 0.4 գունային միավորից բարձր չէ

գարեջրային քաղցու՝ գարեջրի արտադրության համար օգտագործվող հացահա

տիկային մթերքից ստացված լուծահանվածքների ջրային լուծույթ
հացահատիկային մթերք (գարեջրի արտադրություն)՝ ածիկ և չածիկացված հա-
ցահատիկ որոնք օգտագործվում են գարեջրի պատրաստման համար

Նախնական գարեջրային քաղցու՝ սառեցված և պարզեցված քաղցու որը տրվում
է խմորման

Նախնական քաղցուի լուծամզման ակտիվություն՝ նախնական գարեջրային քաղ-
ցուում չոր նյութերի զանգվածային մաս

ածիկային խտանյութ (լուծամզուք)՝ մթերք որն ստացվում է քաղցուի (գայլուկով
կամ առանց գայլուկի) խտացմամբ 35 -ից ոչ պակաս չոր նյութերի զանգվածային մա-
սով

գայլուկ՝ բազմամյա երկտնանի բույս որի չորացրած կոնեքը կիրառում են գարե-
ջրի արտադրությունում

գարեջրային խմորասնկեր՝ որոշակի ցեղերի խմորասնկեր որոնք օգտագործվում
են գարեջրային քաղցուի խմորման համար

գարեջրի կայունություն՝ որոշակի պայմաններում թափանցիկությունը պահպանե-
լու գարեջրի ունակության ցուցանիշ

գունային միավոր (գ.մ.)՝ գարեջրի գույնի միավոր որը համապատասխանում է 100 սմ³
ջրից և 0 1 մոլ/դմ³ կոնցենտրացիայով 1 սմ² յոդի լուծույթից կազմված լուծույթի գույնին

թթվայնության միավոր (թ.մ.)՝ գարեջրի թթվայնության միավոր, որը համարժեք է
100 սմ³ գարեջրի վրա ծախսվող 1 մոլ/դմ³ կոնցենտրացիայով 1 սմ³ նատրիումի հիդր-
օքսիդի լուծույթին

5 Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հասպատկումները
ՆԴՄԱ նիտրոգադիմեթիլամին

ՆԴԷԱ նիտրոգադիմեթիլամին

ԴԴՏ 1- 1- դի-(4-քլորֆենիլ) - 2 2-տրիքլորեթան

2, 4-Դ թթու դիքլորֆենօքսիքացախաթթու

ՄԱՖԱՄ մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ,

ԱՅԻԱ ադիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ

ԳԱՄ գաղութառաջացնող մանրէներ

III. ՇՈՒԿԱ ՍՈՒՏՔ ԳՈՐԾԵԼՈՒ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

6 Հայաստանի Հանրապետության տարածքում գարեջրի իրացման ժամանակ
պետք է պահպանվեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրա-
պետության օրենքով սահմանված դրույթները

7 Հայաստանի Հանրապետության տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող գա-
րեջուրը պետք է ուղեկցվի համապատասխանության նշանի մակնշմամբ համապա-
տասխանության սերտիֆիկատով կամ զրանցված համապատասխանության հատա-
րարագրով

IV. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՅՄԱՆՋՆԵՐԸ

8 Գարեջուրն արտադրվում է երեք տիպի բաց գույնի կիսամուգ և մուգ գույնի

9 Կախված նախնական քաղցուի լուծամզման ակտիվությունից գարեջուրը դա-
սակարգվում է հետևյալ խմբերի

8 %-ոց բաց գույնի

9 %-ոց բաց գույնի

10 %-ոց բաց գույնի

11 %-ոց բաց գույնի կիսամուգ մուգ գույնի

12 %-ոց բաց գույնի կիսամուգ մուգ գույնի

- 13 %-ոց բաց գույնի կիսամուգ, մուգ գույնի,
- 14 %-ոց բաց գույնի, կիսամուգ, մուգ գույնի,
- 15 %-ոց բաց գույնի, կիսամուգ, մուգ գույնի,
- 16 %-ոց բաց գույնի, կիսամուգ, մուգ գույնի,
- 17 %-ոց բաց գույնի, կիսամուգ, մուգ գույնի,
- 18 %-ոց բաց գույնի, կիսամուգ, մուգ գույնի,
- 19 %-ոց բաց գույնի, կիսամուգ, մուգ գույնի,
- 20 %-ոց բաց գույնի, կիսամուգ, մուգ գույնի,
- 21 %-ոց բաց գույնի, կիսամուգ, մուգ գույնի,
- 22 %-ոց բաց գույնի, կիսամուգ, մուգ գույնի,
- 23 %-ոց բաց գույնի, կիսամուգ, մուգ գույնի

10. Ըստ մշակման եղանակի՝ գարեջուրն արտադրվում է ոչ պաստերացված և պաստերացված:

11. Գարեջուրում վնասակար նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները չպետք է գերազանցեն 1-ին և 2-րդ աղյուսակներում նշված թույլատրելի մակարդակները:

Աղյուսակ 1 Գարեջուրում վնասակար նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշի անվանումը	Թույլատրելի մակարդակը
Թունավոր տարրերը, մգ/կգ, ոչ ավելի կապար արսեն կադմիում սնդիկ	0,3 0,2 0,03 0,005
Ուղիղնուկաբույծները, Բկ/լ, ոչ ավելի ցեզիում-137 ստրոնցիում-90	70 100
Սիտրոգամիններ, մգ/կգ, ոչ ավելի. (ՆԴՄԱ և ՆԴԷՆ գումարը)	0,003

Աղյուսակ 2 Գարեջրի մանրէաբանական ցուցանիշները

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշի անվանումը և նորմը			Բորբոս- և խմորանկեր, ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի
	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/սմ ³ , ոչ ավելի	Մթերքի ծավալը կամ զանգվածը, որում չի թույլատրվում (սմ ³ , գ)	Ախտածին մանրէներ այդ թվում՝ սալմոնելաներ (Salmonella)	
Գարեջուր լցնույի	-	1,0	25	-
Գարեջուր ոչ պաստերացված կեզերով շշերով	- -	3,0 10,0	25 25	- -
Գարեջուր պաստերացված անբերրիացված	500	10	25	40

12. Գարեջրի հիմնական հումքում (ածիկ և ածիկային խտանյութ) վնասակար նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները չպետք է գերազանցեն 3-րդ, 4-րդ և 5-րդ աղյուսակներում նշված թույլատրելի մակարդակները:

Աղյուսակ 3 Ածիկի մեջ վնասակար նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշի անվանումը	Թույլատրելի մակարդակը
Թունավոր տարրերը մգ/կգ ոչ ավելի կապար արսեն կադմիում սնդիկ	0 5 0 2 0 1 0 03
Միկոտոքսինները մգ/կգ ոչ ավելի T-2 տոքսին գեարալենոն	1 0 0 1
Նիտրոզամինները մգ/կգ ոչ ավելի ՆՂՄՄ և ՆՂԷՎ զումարը	0 015
Քենցապիրենը մգ/կգ ոչ ավելի	0 001
Պեստիցիդները մգ/կգ ոչ ավելի հեքսաքլորցիկոհեքսան (α,β γ-իզոմերներ) ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտները սնդիկօրգանական պեստիցիդներ 2 4-Դ թթու դրա աղերը	0 5 0 02 չեն թույլատրվում չեն թույլատրվում
Ռադիոնուկլիդները Բկ/կգ, ոչ ավելի ցեզիում-137 ստրոնցիում-90	70 40
Վնասակար խտանուկները հասկաժանգ ադտոտվածությունը և հացի պաշարների վնասատուներով (միջատներ և տիգեր) վարակվածությունը կենդանի և անկենդան վնասատուների զումարային խտությունը հատ/կգ ոչ ավելի	0 05 15,0

Աղյուսակ 4 Ածիկային խտանյութի (լուծամզուքի) մեջ վնասակար նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշի անվանումը	Թույլատրելի մակարդակը
Թունավոր տարրերը, մգ/կգ ոչ ավելի կապար արսեն կադմիում սնդիկ	1,0 1,0 0,2 0 03
Միկոտոքսինները մգ/կգ ոչ ավելի աֆլատոքսին B ₁ դեզօքսինիվալենոլ գեարալենոն	0 005 1 0 1 0
Պեստիցիդները մգ/կգ ոչ ավելի հեքսաքլորցիկոհեքսան (α β, γ-իզոմերներ) ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտները	0,5 0 02
Ռադիոնուկլիդները Բկ/կգ ոչ ավելի ցեզիում-137 ստրոնցիում-90	80 100

Աղյուսակ 5 Ածիկային խտանյութի (լուծանգուքի) մանրէաբանական ցուցանիշները

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշի անվանումը և նորմը					Էրացումներ
	ՄԱՖԱՄ ՉԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը որում չի թուլատրվում (գ)				
		ԱՅԽՄ (կոլի-ծներ)	Ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելներ (Salmonella)	Ոսկեգույն ստաֆիլոկոկ (Staphylococcus aureus)	Սուլֆիտ-վերարտադրող կոստրիդիաներ	
Ածիկային խտանյութ (լուծանգուք)	5x10 ⁴	0,1	25	0,1	0,1	Քորոսա-և խնորասնկեր 100 ՉԱՄ/գ, ոչ ավելի

13. Գարեջրի պատրաստման համար օգտագործվող այլ հումքերի անվտանգության պահանջները պետք է համապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված պահանջներին:

14. «Մենդամբերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի համաձայն գարեջրի պատրաստման համար օգտագործվող հումքը և նյութերը պետք է սահմանված լինեն արտադրողի կողմից հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգներով:

15. Գարեջրի զգայորոշման, ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն 6-րդ, 7-րդ և 8-րդ աղյուսակներով սահմանված բնութագրերին և նորմերին:

Աղյուսակ 6. Գարեջրի զգայորոշման ցուցանիշները

Ցուցանիշի անվանումը	Բնութագիրը		
	բաց գույնի	կիսամուգ	մուգ գույնի
Պարզությունը	Առանց մտավածքի և օտար ներխառնուկների թափանցիկ հեղուկ		
Համը և բուրմունքը	Խմորված քաղցուի խմիչքի մաքուր համ և բուրմունք, զայրուկի դառնությամբ և բուրմունքով, առանց կողմնակի համի և հոտի		
	Գարեջրի տեսակին համապատասխանող	Ածիկային համ կարամելային ածիկին բնորոշ համով, գարեջրի տեսակին համապատասխանող	Լրիվ ածիկային համ արտահայտված կարամելային կամ այրված ածիկին բնորոշ համով, գարեջրի տեսակին համապատասխանող
	15 ° և ավելի նախնական քաղցուի լուծանգման ակտիվությամբ գարեջրի համար թուլատրվում է զինու բնորոշ համ		

Աղյուսակ 7 Բաց գույնի գարեջրի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

Ցուցանիշի անվանումը	Նորմը															
	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Նախնական բաղադրի լուծանձման ակտիվությունը, %	2,8	3,2	3,6	4,0	4,5	4,7	4,8	5,4	5,8	6,2	6,6	7,1	7,9	8,2	8,6	9,4
էթիլ սպիրտի ծավալային մասը, °, ոչ պակաս	1,0-2,5	1,5-2,6	1,9-3,2	2,4-3,6	3,0-4,5	3,0-5,0										
մեթիլալոհոլները թ մ	0,4-1,5															
Գույնը գ մ	0,33															
Ածխածնի երկօքսիդի գանգվածային մասը °, ոչ պակաս	30															
Փրփրագոյացումը	2															
փրփուրի բարձրությունը մմ, ոչ պակաս	8															
փրփրակայունությունը ըրայն ոչ պակաս	30															
Կայունությունը, օր, ոչ պակաս	30															
ոչ պաստերազցված ոչ պաստերազցված չմեղրիչով	30															

16 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 15-րդ կետի 7-րդ և 8-րդ աղյուսակներում նախատեսված ածխածնի երկօքսիդի զանգվածային մասը պետք է որոշվի միայն շենքում և քանկաներում լցված գարեջրում

17 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 15-րդ կետի 7-րդ և 8-րդ աղյուսակներում նախատեսված ոչ պաստերացված գարեջրի կայունությունը բարձր պատման ժամկետի դեպքում պետք է լինի 15 օրից ոչ պակաս

ԳԱՐԵՋՐԻ ՄԱԿԸՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԸ

18 Արտադրողը (վաճառողը) պետք է սպառողին տրամադրի գարեջրի վերաբերյալ անհրաժեշտ տեղեկատվություն որը կապահովի դրա ճիշտ ընտրության հնարավորությունը

19 Սպառողին տրամադրվող տեղեկատվությունը պետք է լինի միանշանակ հասկացվող, լրիվ և հավաստի որպեսզի կանխարգելվեն սպառողին թյուրիմացության մեջ գցող գործոնները՝ կապված գարեջրի բաղադրության հատկությունների, սննդային արժեքի, բնույթի, ծագման, պատրաստման և օգտագործման հետ

20 Սպառողին տրամադրվող տեղեկատվությունը պետք է տրվի անմիջապես գարեջրի սպառողական տարայի, պիտակի կամ, ցանկացած զուգորդությամբ, պիտակի, մանեկապիտակի, լրացուցիչ պիտակի, կափարիչի վրա և պարունակի հետևյալ տեղեկությունները

ա) գարեջրի անվանումը և տիպը՝ հաշվի առնելով սույն տեխնիկական կանոնակարգի 8-րդ կետի պահանջը,

բ) արտադրող կամ մատակարարող կազմակերպության անվանումը (ֆիրմային անվանումը) գտնվելու վայրը (երկրի անվանմամբ) և ապրանքային նշանը (դրա առկայության դեպքում),

գ) սպառողների բողոքների ընդունման համար արտադրողի կողմից լիազորված Հայաստանի Հանրապետության տարածքում գտնվող կազմակերպության (առկայության դեպքում) անվանումը և գտնվելու վայրը,

դ) նախնական քաղցուի լուծամզման ակտիվության չափը տոկոսներով (բացառությամբ համային ու բուրավետ հավելանյութերով հատուկ գարեջրի),

ե) էթիլ սպիրտի ծավալային մասի նվազագույն արժեքը («ալկ -ից ոչ պակաս» կամ «սպիրտ ծավ -ից ոչ պակաս»)

զ) շշալցման տարեթիվը, ամիսը, օրը

է) գարեջրի պատրաստման ժամանակ օգտագործված հիմնական հումքի անվանումը,

ը) սննդային հավելումները, բուրավետիչները, կենսաբանորեն ակտիվ հավելանյութերը (առկայության դեպքում),

թ) պիտանիության ժամկետը,

ժ) պահման պայմանները,

ճա) ծավալը լիտրերով

ճբ) խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը

Պաստերացված գարեջրով տարայի վրա լրացուցիչ պետք է նշվի «Պաստերացված» բառը

21 Գարեջրի սպառողական տարայի վրա թույլատրվում է գետեղել լրացուցիչ գովազդային բնույթի և գարեջուրը բնութագրող այլ տեղեկություն, որը չպետք է հակասի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 20-րդ կետով սահմանված պահանջներին

22 Գարեջրի փոխադրական տարայի վրա պետք է լինեն մակնշված գարեջրի անվանումը և տիպը, արտադրող կազմակերպության անվանումը (ֆիրմային անվանումը) ու գտնվելու վայրը, շշալցման տարեթիվը, ամիսը, օրը, ծավալը լիտրերով կամ փո-

խաղրական տարայում շշալցված տարաների բանակը ինչպես հաև հետևյալ վարվելա-կարգային նշանները

«Փխրուն է Ձգուչ»



«Պաշտպանել արևի ճառագայթներից»



«Ջերմաստիճանի սահմանափակում»



«Վերև»



ԳԱՐԵՋՐԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆԸ, ՓՈԽԱԳՐՄԱՆԸ ԵՎ ՊԱՀՄԱՆԸ ՆԵՐՎԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

23 Գարեջուրը պետք է լցվի Դայաստանի Դանրապետության առողջապահության նախարարի կողմից հաստատված նորմատիվ իրավական ակտերով սննդամթերքի հետ շփման համար թույլատրված շագանակագույն, կանաչ կամ սպիտակ գույնի ապակյա շշերի, պոլիէթիլենտերեֆտալատից կամ այլ պոլիմերային նյութերից շշերի, մետաղա-կան բանկաների, տակառների և այլ տարաների մեջ, որոնց խցանափակումը պետք է իրականացվի հերմետիկորեն Դայաստանի Դանրապետության առողջապահության նախարարի կողմից հաստատված նորմատիվ իրավական ակտերով սննդամթերքի հետ շփման համար թույլատրված խցանափակման նյութերով

24 Տարայի անվանական տարողությունից գարեջրի պարունակության թույլատրե-լի նվազագույն շեղումը չպետք է գերազանցի Դայաստանի Դանրապետության կառա-վարության 2005 թվականի նոյեմբերի 3-ի «Կշռածրարման, վաճառքի ներմուծման ժա-մանակ ցանկացած տիպի փաթեթվածքներում չափածրարված ապրանքների քանակին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին»⁹ N 1928-Ն որոշմամբ սահմանված նորմերը

25 Գարեջրի փոխադրումը պետք է իրականացվի «Սննդամթերքի անվտանգու-թյան մասին» Դայաստանի Դանրապետության օրենքով սահմանված սննդամթերքի փո-խադրմանը ներկայացվող պահանջներին համապատասխան

26 Գարեջուրն անշարժ տարողություններով (հավասարաջերմ տարողություններ) սարքավորված առևտրի կետեր պետք է փոխադրել տակառներով

27 Շշերով, բանկաներով տակառներով գարեջուրը պետք է պահել հետևյալ ջեր-մաստիճանային պայմաններում

ոչ պաստերացվածը 5° C-ից մինչև 12° C

պաստերացվածը 10° C-ից մինչև 20° C

Շշալցված գարեջուրը պետք է պահել մթնեցված սենքերում

28 Անշարժ տարողություններով սարքավորված առևտրի կետեր տակառներով ա-ռաքված գարեջուրը պետք է պահել ածխածնի երկօքսիդի ճնշման տակ, հավասարա-ջերմ տարողություններում 2° C-ից մինչև 5° C ջերմաստիճանում

Վաճառքի կետերում հավասարաջերմ տարողություններից գարեջուրը զավաթնե-րի քաժակների և այլ ամանեղենի մեջ պետք է լցվի ածխածնի երկօքսիդի ճնշման տակ

29 Պատտաստի շշալցված գարեջուրը պետք է պահել պահեստներում արկղերի (պոլիմերային փաթեթների) մեջ դարակույտերով սենքի պատերից 70 սմ հեռավորու-թյան վրա

Վ ԳԱՐԵՋՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԸ

30 Գարեջրի արտադրության արտադրական տարածքների ջրամատակարարմանը և ջրահեռացմանը լուսավորությանը օգափոխությանը ջնուցմանը ազմուկին արտադրական և օժանդակ սենքերի սարքավորումների և գույքի սանիտարական մշակմանը ներկայացվող հիգիենիկ պահանջները արտադրական և օժանդակ տարածքների ընդհանուր ախտահանմանը աշխատողների անձնական հիգիենային ներկայացվող պահանջները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքին համապատասխան սանիտարական կանոնների և հիգիենիկ նորմերի պահանջներին

31 Գարեջրի արտադրման գործընթացն իրականացնող իրավաբանական անձինք կան անհատ ձեռնարկատերերը պետք է ձեռնարկեն բոլոր անհրաժեշտ միջոցները և ստեղծեն այնպիսի աշխատանքային պայմաններ որ բացառվի աշխատողների և շրջակա միջավայրի վրա վտանգավոր ու վնասակար արտադրական գործոնների ազդեցությունը կան դրանց մակարդակը չգերազանցի Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված նորմերը «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի հիման վրա նրանք պետք է ներդնեն վտանգի աղբյուրների վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման (ՎԱՎԿԿՀ) միջազգային համակարգի սկզբունքների վրա հիմնված ինքնահսկման համակարգ

ՎԻ ՆՈՒՅՆԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ

32 Գարեջրի նույնականացումը պետք է իրականացնեն դրա արտադրման պահման փոխադրման և իրացման փուլերում իրավաբանական անձինք կան անհատ ձեռնարկատերերը ինչպես նաև սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին զարեջրի համապատասխանության հավաստման և պետական վերահսկողության մարմինները

33 Նույնականացումն իրականացնում են

ա) սերտիֆիկացման մարմինները համապատասխանության հավաստման ժամանակ

բ) պետական վերահսկողության մարմինները վերահսկողություն իրականացնելիս իրենց իրավասության սահմաններում

գ) այլ մարմիններ և կազմակերպություններ նախաձեռնության կարգով գարեջրի վերաբերյալ տրամադրված տեղեկատվության համապատասխանությունը հավաստելու անհրաժեշտության դեպքում

34 Կախված նույնականացման խնդիրներից կիրառվում են նույնականացման հետևյալ եղանակները

ա) փաստաթղթային փորձաքննություն

բ) գարեջրի փորձարկում

35 Փաստաթղթային փորձաքննությամբ նույնականացումն իրականացնելու դեպքում պետք է ստուգվեն գարեջրի սպառողական և փոխադրական տարաների կան դրանց պիտակների վրա նշված նականշվածքի բովանդակության համապատասխանությունն ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում տրված տեղեկատվությանը և սույն տեխնիկական կանոնակարգի 15-րդ կետի 6 թղ աղյուսակով նախատեսված զգայորոշման բնութագրերը

36 Գարեջրի փորձարկմամբ նույնականացումը պետք է կատարվի ըստ սույն տեխնիկական կանոնակարգի 15-րդ աղյուսակում տրված զգայորոշման բնութագրերի և 7-րդ ու 8 թղ աղյուսակներում տրված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների

37 Գարեջրի նույնականացման արդյունքների վերաբերյալ պետք է նազմվի եզրակացություն որը կախված նույնականացման եղանակից կարող է բովանդակել

ա) արտադրանքի անվանումը

բ) արտադրողի մասին տեղեկատվությունը

գ) շշալցման թվականը

դ) փաստաթղթերի փորձաքննության կամ արտադրանքի փորձարկման արդյունքները,

ե) փաթեթավորման մասին տեղեկատվությունը այդ թվում սպառողական տարայի տարողությունը (խտրերով և փոխադրական տարայում շշերի քանակը կամ տակառի համարը և տարողությունը՝ լիտրերով

զ) խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը

VII. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏՄԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐ

38 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին զարեջրի համապատասխանությունը հավաստելու համար արտադրողը մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը պետք է ներկայացնի Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի «Արտադրանքի կամ ծառայությունների համապատասխանության պարտադիր հավաստման համար կիրառվող սխեմաները և դրանց նույնականացման նշագրերը սահմանելու մասին»⁴ N 1170-Ն որոշմամբ սահմանված 2h, 3h, 4h հայտարարագրման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության հայտարարագիր կամ 2ս, 3ս, 4ս կամ 6ս սերտիֆիկացման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության սերտիֆիկատ

Արտադրողը մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը զարեջրի սպառողական և փոխադրական տարաների վրա կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում կարող է նշել համապատասխանության նշանը Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի սեպտեմբերի 9-ի «Համապատասխանության նշանի պատկերը դրան ներկայացվող տեխնիկական պահանջները և կիրառման կարգը հաստատելու մասին»⁵ N 1281-Ն որոշմամբ հաստատված կարգով

39 Սերտիֆիկացման մարմինը փորձարկումներ կատարելու նպատակով նմուշառումն իրականացնում է արտադրողի, մատակարարի կամ նրա լիազոր ներկայացուցչի մասնակցությամբ, տվյալ խմբաքանակը բնորոշող նվազագույն բավարար քանակով սույն տեխնիկական կանոնակարգի X բաժնում ներկայացված ստանդարտով սահմանված նմուշառման կարգին համապատասխան

40 Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիան փորձարկումները պետք է կատարի սույն տեխնիկական կանոնակարգի X բաժնում ներկայացված ստանդարտներով սահմանված փորձարկման մեթոդներով

Ուղիղնուկչիդների, նիտրոգամիների միկոտոքսինների քանակությունների որոշումը պետք է կատարվի Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված մեթոդներով

41 Գարեջրի նույնականացումն իրականացնում են սույն տեխնիկական կանոնակարգի 35-րդ կետով նախատեսված ընթացակարգով

42 Սերտիֆիկացման մարմինը հայտատուին համապատասխանության սերտիֆիկատ հանձնելու ժամանակ նրա հետ կնքում է համապատասխանության սերտիֆիկատի օգտագործման մասին պայմանագիր, եթե սերտիֆիկացման գործողությունները կատարվել են 2ս-5ս սխեմաներից որևէ մեկով

43 Համապատասխանության սերտիֆիկատի կամ համապատասխանության հայտարարագրի գործողության ժամկետի ընտրությունը պետք է կատարվի ըստ իրականացված համապատասխանության հավաստման սխեմայի

2h կամ 2ս սխեմայի դեպքում՝ 12 ամիս

4h կամ 6ս սխեմայի դեպքում՝ ըստ զարեջրի պիտանիության ժամկետի, բայց 3 տարվանից ոչ ավելի

3ս սխեմայի դեպքում 24 ամիս

3հ 4ս կամ 5ս սխեմայի դեպքում 36 ամիս

44 Սերտիֆիկացված գարեջրի համապատասխանության հսկողությունն իրականացվում է համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընթացքում առնվազն տարեկան մեկ անգամ սույն տեխնիկական կանոնակարգի 42-րդ կետում նշված պայմանագրի հիման վրա

45 «Համապատասխանության գնահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքին համապատասխան համապատասխանության հսկողության արդյունքների հիման վրա սերտիֆիկացման մարմինը կասեցնում կամ դադարեցնում է իր կողմից տրված համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողությունը սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին անհամապատասխանության դեպքում Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության կասեցման կամ դադարեցման պայմանները սահմանված են Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի N 1170-Ն որոշմամբ

46 Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողությունը կասեցնելու կամ դադարեցնելու դեպքում սերտիֆիկացման մարմինը դրա մասին տեղեկացնում է համապատասխանության սերտիֆիկատը տնօրինողին և գրավոր ծանուցում ստուգումներ իրականացնող իրավասու մարմիններին

VIII. ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ՄԻԱՍՆԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄԸ

47 Չափածորված գարեջրի չափումների միասնականության ապահովումը պետք է իրականացվի «Չափումների միասնականության ապահովման մասին»⁷ Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով

IX. ՊԵՏԱԿԱՆ ԿԵՐԱՅՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

48 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին գարեջրի համապատասխանության նկատմամբ պետական վերահսկողությունը պետք է իրականացվի «Համապատասխանության գնահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով

X ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳՈՎ ՍԱՋՄԱՆԿԱԾ ՊԱՋԱՆՋՆԵՐԻ ԿԱՏԱՐՈՒՄՆ ԱՊԱՀՈՎՈՂ ՍՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ

Ստանդարտների նշագիրը (բաժինը կետը)	Փորձարկման մեթոդներ սահմանող ստանդարտի անվանումը
ԳՕՍՏ 10444 2	Սննդամթերք <i>Staphylococcus aureus</i> -ի հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 10444 12	Սննդամթերք համորիչների և բորբոսասնկերի որոշման մեթոդ
ԳՕՍՏ 10444 15	Սննդամթերք Մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէների որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 12786 (2 րդ բաժին)	Գարեջուր Ընդունման կանոններ և նմուշառման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 12787	Գարեջուր Սպիրտի իրական լուծամզուցի որոշման մեթոդ և նախնական քաղցուում չոր նյութերի հաշվարկ
ԳՕՍՏ 12788	Գարեջուր Ոթվայնության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 12789	Գարեջուր Գույնի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 26927	Սննդահումք և սննդամթերք Սնդիկի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 26930	Սննդահումք և սննդամթերք Արսենի որոշման մեթոդ

ԳՕՍՏ 26932	Սննդահումք և սննդամթերք Կապարի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 26933	Սննդահումք և սննդամթերք Կաղմիումի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 29185	Սննդամթերք Սուլֆիտ վերարտադրող կլոստրիդիաների հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 30060	Գարեջուր Զգայորոշման ցուցանիշների և արտադրանքի ծավալի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 30178	Սննդահումք և սննդամթերք Թունավոր տարրերի որոշման ատոմաաբսորբման մեթոդ
ԳՕՍՏ 30349	Պտուղներ քանցարևոտն և նրանց վերամշակման մթերք Քլորոֆանական պետիցիդների մնացորդային քանակների որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 30518	Սննդամթերք Ալիքային ցուպիկների խմբի մանրէների (կոլիձևերի մանրէներ) հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 30519	Սննդամթերք Salmonella ցեղի մանրէների հայտնաբերման մեթոդ
ԳՕՍՏ 30538	Սննդամթերք Ատոմատմիսիայի մեթոդով թունավոր տարրերի որոշման մեթոդիկա
ԳՕՍՏ 30711	Սննդամթերք Աֆլատոքսին B ₁ և M ₁ հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ Ռ 51154	Գարեջուր Ածխածնի երկօքսիդի և կայունության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ Ռ 51650	Սննդամթերք Բենզ(ա)պիրենի զանգվածային մասի որոշման մեթոդներ

**Հայաստանի Հանրապետության
կառավարության աշխատակազմի
ղեկավար-նախարար**

Մ. Թովուզյան