

«Վավերացնում եմ»

Հայաստանի Հանրապետության

Նախագահ Ռ. Քոչարյան

22 հունվարի 2007 թ.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ

11 հունվարի 2007 թվականի N 22-Ն

172 ՀԱՑԱՀԱՏԻԿԻՆ, ԴՐԱ ԱՐՏԱԴՐՄԱՆԸ, ՊԱՀՄԱՆԸ, ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆԸ ԵՎ ՕԳ- ՏԱՀԱՆՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐ- ԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

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

1. Հաստատել հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահամմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարին՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի պաշտոնական հրապարակման օրվան հաջորդող օրվանից հետո 6 ամսվա ընթացքում հաստատել հացահատիկում ռադիոնուկլիդների, ցիտրոզամինների և միկոտոքսինների որոշման մեթոդները, ինչպես նաև կերային հացահատիկին ներկայացվող անվտանգության պահանջները:

3. Սույն որոշումն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակման օրվանից վեց ամիս հետո:

Հայաստանի Հանրապետության
վարչապետ

Ա. Մարգարյան

2007 թ. հունվարի 18
Երևան

Տ Ե Ն Ն Ի Կ Ա Կ Ա Ն Կ Ա Ն Ո Ն Ա Կ Ա Ր Գ

ՀԱՅԱՅԱՏԻԿԻՆ, ԴՐԱ ԱՐՏԱԴՐՄԱՆԸ, ՊԱՅՄԱՆԸ, ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆԸ
ԵՎ ՕԳՏԱԳԱՆՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԻ

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1. Հացահատիկին, դրա արտադրմանը, պահմանը, վերամշակմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ տեխնիկական կանոնակարգ) գործողությունը տարածվում է արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային ամվանացանկի ծածկագրերին համապատասխան հացահատիկի հետևյալ տեսակների վրա

	ցորեն և մեսլին	1001
	աշորա (տարեկան)	1002 00 000
	գարի	1003 00
	վարսակ	1004 00 000
-4	եգիպտացորեն	1005
Մ	բրինձ	1006
-4	սորգոյի հատիկ	1007 00
	հնդկացորեն, կորեկ և այլ հացահատիկ	1008
	բացառությամբ սերինոսահատիկի	1008 30 000

2 Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են 1-ին կետում նշված հացահատիկի անվտանգությունը բնութագրող ցուցանիշները դրանց արտադրմանը, վերամշակմանը, մակնշմանը և փաթեթավորմանը, պահմանը, փոխադրմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաև շրջակա միջավայրի պահպանության պահանջները և դրանց համապատասխանության հավաստման ընթացակարգերը:

3. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին կետով սահմանված հացահատիկներից բրինձը ենթակա է համապատասխանության պարտադիր հավաստման

II. ՀԱՍՎԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

4. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հասկացությունները՝ **հացահատիկ**՝ հացահատիկային բույսերի պտուղներ (սերմեր), որոնք օգտագործվում են պարենային կերային և տեխնիկական նպատակներով

հացահատիկի տեսակ՝ ըստ բնական կայուն հատկանիշների (բուսաբանական տեսք, գույն ձև) հացահատիկի դասակարգման բնութագիր՝ կապված դրա սպառողական արժեքը որոշող տեխնոլոգիական, սննդային արժեքների և ապրանքային նշանակության հետ,

հացահատիկի խմբաբանակ՝ հացահատիկի քանակություն՝ համասեռ ըստ որակի, որը նախատեսված է միաժամանակյա ընդունման, առաքման կամ պահման և ձևակերպված է ապրանքաուղեկից մեկ փաստաթղթով,

հացահատիկի մաքրում՝ հացահատիկի աղբային և հացահատիկային խառնուկների հեռացում, վարակվածության վերացում՝ պահման ժամանակ հացահատիկի կայունության ապահովման, պատրաստի արտադրանքի ելքի ավելացման և սպառողի համար անվտանգությունն ապահովելու համար,

հացահատիկի վնասակար խառնուկ՝ մարդու և կենդանիների առողջության համար վտանգավոր բուսական ծագման խառնուկներ,

փչացած հատիկ՝ քաղանքի փոփոխված գույնով և ակնհայտորեն փչացած էնդոսպերմով հատիկ,

մեսլին՝ ցորենի և աշորայի (տարեկանի) խառնուրդ՝ 2 1 հարաբերությամբ, **մրկոտ հատիկ**՝ հատիկ, որի ըլթակը կամ մակերևույթի մի մասը վնասված է մրկի սպորներով,

տրիտիկալե՝ ցորենի և աշորայի խաչասերումից ստացվող հիբրիդային հատիկային մշակաբույս, որի հատիկը ցորենի հատիկից ավելի խոշոր է և երկարավուն, ունի կնճռոտած ներքին թաղանթ

ֆուզարիոզ հատիկ՝ հատունացման ընթացքում ֆուզարիում ցեղի սնկերով ախտահարված՝ վտիտ, թեթև խորշոմած սպիտակավուն, երբեմն նարնջավարդագույն երանգով հատիկ,

բրնձի դեղնած հատիկ՝ բրնձի հատիկ տարբեր ինտենսիվությամբ դեղին գույնի էնդոսպերմով,

հացահատիկի բորբոսահոտ՝ հատիկի մակերևույթին և ներսում բորբոսասնկերի զարգացման հետևանքով առաջացող հոտ,

օշինդրի հոտ՝ օշինդրի գամբյուղիկների հետ հացահատիկի շփման հետևանքով առաջացող հոտ,

հացահատիկի ինքնատաքացում՝ հացահատիկի վիճակ, որը պայմանավորված է դրա ներքին գործընթացների հետևանքով զանգվածում ջերմաստիճանի բարձրացմամբ՝ անկախ շրջակա միջավայրի ջերմաստիճանի բարձրացումից

հացահատիկի նեխահոտ՝ միկրոօրգանիզմների արագ զարգացման ազդեցությամբ հացահատիկի հյուսվածքների քայքայմամբ առաջացող հոտ,

ածիկային հոտ՝ հացահատիկի ծլման հետևանքով առաջացող հոտ,

հացահատիկի կողմնակի հոտ՝ հացահատիկի կողմից սուր հոտ արձակող կողմնակի նյութերի (նավթամթերք, ծուխ և այլն) կլանման հետևանքով առաջացող հոտ,

հացահատիկի վարակվածությունը վնասատուներով՝ միջհատիկային տարածությունում կամ առանձին հատիկների մեջ հացի պաշարների կենդանի վնասատուների՝ միջատների կամ տզերի առկայություն՝ դրանց զարգացման ցանկացած փուլում,

հացահատիկի ակնհայտ վարակվածություն վնասատուներով՝ միջհատիկային տարածությունում հացի պաշարների կենդանի վնասատուների՝ միջատների կամ տզերի առկայություն՝ դրանց զարգացման ցանկացած փուլում,

հացահատիկի թաքնված վարակվածություն վնասատուներով՝ առանձին հատիկների մեջ հացի պաշարների կենդանի վնասատուների առկայություն՝ դրանց զարգացման ցանկացած փուլում,

հացահատիկի մրկահոտ՝ մրկի սպորներով կամ պարկիկներով հատիկի աղտոտվածության հետևանքով առաջացած՝ հարինզի հոտ հիշեցնող հոտ,

հացահատիկի ակտիվ օդափոխություն՝ հացահատիկի միջհատիկային տարածությունների օդի փոփոխման, սառեցման և չորացման նպատակով դրա հարկադրական հողմնահարում,

հացահատիկի խոնավություն՝ հացահատիկի հյուսվածքներում ֆիզիկաքիմիական և մեխանիկական կապված ջուր արտահայտված տոկոսներով, որն անջատվում է որոշման ստանդարտ մեթոդներով

5 Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հապավումները՝

ԴԴՏ 1 1- դի-(4-քլորֆենիլ)-2,2,2-տրիքլորէթան,

2 4-Դ թթու՝ դիքլորֆենօքսիքացախաթթու,

ՆԴՄԱ միտրոզադիմեթիլամին

ՆԴԷԱ միտրոզադիլթիլամին,

ՉՔՑՉ՝ հեքսաքլորցիկլոհեքսան՝

III ՇՈՒԿԱ ՍՈՒՏՔ ԳՈՐԾԵԼՈՒ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

6 Հայաստանի Հանրապետության տարածքում հացահատիկի իրացման ժամանակ պետք է պահպանվեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» «Սերմերի մասին»՝ և «Բույսերի պաշտպանության և բույսերի կարանտինի մասին»՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենքներով սահմանված դրույթները

7 Հայաստանի Հանրապետության տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող համապատասխանության պարտադիր հավաստման ԼՆթակա բրինձը բացառությամբ սերմացու բրնձի պետք է ուղեկցվի համապատասխանության նշանի մակնշմամբ կամ համապատասխանության սերտիֆիկատով կամ գրանցված համապատասխանության հայտարարագրով

IV. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՅՄԱՆՁՆԵՐԸ

8 Պարենային հացահատիկի մեջ թունավոր տարրերի միկոտոքսինների նիտրոզամիների բենզ(ա)պիրենի պեստիցիդների և ռադիոնուկլիդների պարունակությունների ինչպես նաև հացի պաշարների վնասատուներով աղտոտվածության և վարակվածության բույլատրելի մակարդակները չպետք է գերազանցեն 1-ին աղյուսակում նշված նորմերը

Աղյուսակ 1

Հացահատիկի տեսակը	Տուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները մգ/կգ ոչ ավելի	Լրացումները
Հացահատիկ պարենային այդ թվում ցորեն աշորա (տարեկան) վարսակ գարի մեպլին հնդկացորեն սորգոյի հատիկ բրինձ եգիպտացորեն կորեկ տրիտիկալե	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0.5	
	արսեն	0.2	
	կադմիում	0.1	
	սնդիկ	0.03	
	Միկոտոքսիններ		
	աֆլատոքսին B ₁	0.005	
	դեֆոքսինիլավենոլ	0.7	ցորեն
		1.0	գարի
	T-2 տոքսին	0.1	
	գետրալենոն	1.0	ցորեն գարի եգիպտացորեն
	Նիտրոզամիներ		
	ՆՊԱՄ և ՆՊԷԱ գումարը	0.015	ցարեքրային ածխի
	Բենզ(ա)պիրեն	0.001	
	Պեստիցիդներ		
	ՀԶՑՀ (α β γ իզոմերներ)	0.5	
	ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտները	0.02	
	հեքսաքլորբենզոլ	0.01	ցորեն
	սնդիկօրգանական պեստիցիդներ	չի թույլատրվում	
	2,4-Դ թթու դրա աղերը եթերները	չի թույլատրվում	
Ռադիոնուկլիդներ			
ցեզիում 137	70 Բկ/կգ		
ստրոնցիում 90	40 Բկ/կգ		
Հացի պաշարների վնասատուներով վարակվածությունը (կէնդանի և անկենդան միջատներ և տիգեր)	չի թույլատրվում		

	Հացի պաշարների վնասատուներով աղտոտվածությունը (կենդանի և անկենդան միջատների և տիզերի զուևարային խտությունը) միավոր/կգ զանգվածային մասը %	15 0 0 1	
--	--	-------------	--

9 Պարենային հացահատիկի մեջ վնասակար խառնուկների և փչացած հատիկների պարունակությունների թույլատրելի մակարդակները չպետք է գերազանցեն 2-րդ աղյուսակում նշված նորմերը

Աղյուսակ 2

Հացահատիկի տեսակը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, %, ոչ ավելի	Լրացումները	
1	2	3	4	
Ցորեն	Փչացած հատիկներ	1,0	ցորեն փափուկ	
		0 2	ցորեն նոշտ	
	Վնասակար խառնուկներ այդ թվում			
	հասկաժանգ	0 05		
	սողացող դառնախտ, աղվեսագիի սոֆորա նշտարածն թերմոպսիս	0 1 (զուևարային)		
	բազմագույն քարաովույտ	0 1		
	խավածածկ պտղային խամբար (հելիոտրոպ)	0,1		
	տրիխոդեմա սպիտակահեր	չի թույլատրվում		
	մրկոտ (մրկոտ սինեզուզային) հատիկներ	10,0		
	Ֆուզարիոզ հատիկներ	1 0		
Աշորա (տարեկան) Տրիտիկալե	Փչացած հատիկներ	1 0	աշորա	
	Վնասակար խառնուկներ, այդ թվում			
	հասկաժանգ	0 05		
	սողացող դառնախտ, աղվեսագիի սոֆորա, նշտարածն թերմոպսիս	0 1 (զուևարային)		
	բազմագույն քարաովույտ	0,1		
	խավածածկ պտղային խամբար (հելիոտրոպ)	0 1		
	տրիխոդեմա սպիտակահեր	չի թույլատրվում		
	Ֆուզարիոզ հատիկներ	1 0		
	հատիկներ վարդագույն երանգով	3 0		
Վարսակ	Փչացած հատիկներ	0,5		
	Վնասակար խառնուկներ, այդ թվում			
	սողացող դառնախտ աղվեսագիի սոֆորա, նշտարածն թերմոպսիս հասկաժանգ, մրկոտ հատիկներ	0,1 (զուևարային)		
	բազմագույն քարաովույտ	0 1		
	խավածածկ պտղային խամբար (հելիոտրոպ)	չի թույլատրվում		
	տրիխոդեմա սպիտակահեր	չի թույլատրվում		

1	2	3	4
Գարի գարի գարեջրանփման	Փյացած հատիկներ	1 0	
	Վնասակար խառնուկներ այդ թվում		
	հասկածանգ և մրկոտ հատիկներ	0 1	
	սողացող դառնախոտ աղվեսագիի սոֆորա նշտարածն թերնոպսիս արբեցնող մոլախոտ բազմագույն քարառվույտ	0 1 (զումարային)	
	խավածածկ պտղային խամբար (հելիոտրոպ)	չի թույլատրվում	
	տրիխոդեսմա սպիտակահեր	չի թույլատրվում	
Կորեկ	Փյացած հատիկներ	1 0	
	Վնասակար խառնուկներ այդ թվում		
	աղվեսագիի սոֆորա նշտարածն թերնոպսիս հասկածանգ մրկոտ հատիկներ արբեցնող մոլախոտ	0 18 (զումարային)	
	խավածածկ պտղային խամբար (հելիոտրոպ)	չի թույլատրվում	
	տրիխոդեսմա սպիտակահեր	չի թույլատրվում	
	սողացող դառնախոտ և բազմագույն քարառվույտ	0 02 (զումարային)	
	խավածածկ պտղային խամբար (հելիոտրոպ)	չի թույլատրվում	
Հնդկացորեն	Փյացած հատիկներ	0 3	
	Վնասակար խառնուկներ այդ թվում		
	հասկածանգ	0 05	
	սողացող դառնախոտ աղվեսագիի սոֆորա նշտարածն թերնոպսիս բազմագույն քարառվույտ	0 2 (զումարային)	
	խավածածկ պտղային խամբար (հելիոտրոպ)	չի թույլատրվում	
	տրիխոդեսմա սպիտակահեր	չի թույլատրվում	
Բրինձ	Փյացած հատիկներ	0 5	
	Ղեղնավուն հատիկներ	4 0	
Եգիպտացորեն	Փյացած հատիկներ	1 0	
	Վնասակար խառնուկներ այդ թվում		
	հասկածանգ և մրկոտ հատիկներ	0 15	
	սողացող դառնախոտ աղվեսագիի սոֆորա նշտարածն թերնոպսիս	0 1 (զումարային)	
	խավածածկ պտղային խամբար (հելիոտրոպ)	0 1	
	տրիխոդեսմա սպիտակահեր և տզկանեփի սերմեր	չի թույլատրվում	
	բազմագույն քարառվույտ	0 1	
	վար դեղնանանաչավուն ֆլուորեսցենտային հատիկների առկայություն	0 1	

1	2	3	4
Սորգոյի հատիկ	Փչացած հատիկներ	0,5	
	Վնասակար խառնուկներ, այդ թվում՝		
	հասկածանգ և մրկոտ հատիկներ	0 1	
	սողացող դառնախոտ, արվեսագիի սոֆորա, նշտարածն թերմոպսիս	0 1 (գունարային)	
	խավածածկ պտղային համբար (հելիոտորպ)	0,1	
	տրիխոդեմա սպիտակահեր	չի թույլատրվում	
բազմացույն քարաովույտ	0,1		

10 Կերային հացահատիկին ներկայացվող անվտանգության ցուցանիշները՝ քիմիական, ռադիոլոգիական և կենսաբանական ինչպես նաև վնասակար նյութերի և խառնուկների պարունակության սահմանային թույլատրելի քանակությունները չպետք է գերազանցեն Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված պահանջները

11 Կերային հացահատիկի վնասատուներով վարակվածության և աղտոտվածության թույլատրելի մակարդակները չպետք է գերազանցեն 3-րդ աղյուսակով սահմանված նորմերը:

Աղյուսակ 3

Հացահատիկի տեսակը	Հացահատիկային տիգերով վարակվածության թույլատրելի մակարդակները, միավոր/կգ, ոչ ավելի	Կենդանի վնասատուները, որոնց առկայությունը չի թույլատրվում հացահատիկի մեջ
Ցորեն	80	հատիկի փայտաբզեզ շտեմարանային երկարակնճիթ բզեզ
Աշորա	80	բիթեռներ (թրթուրներ)
Տրիտիկալե	80	մավրիտանյան բզեզիկ բրնձի երկարակնճիթ բզեզ
Վարսակ	20	այրաբզեզ
Գարի	20	կեղծ բզեզներ
Գարի գարեջրանփուսն	20	կաշեկեր բզեզ
Կորեկ	20	ալրակեր բզեզ
Հնդկացորեն	20	սնկակեր բզեզ
Քրինձ	20	սերմնաբզեզներ
Եգիպտացորեն	20	խտակեր բզեզ
Սորգոյի հատիկներ	20	

12 Հացահատիկը չպետք է գտնվի տաքացվող վիճակում (պետք է բացառվի ինքնատաքացման հնարավորությունը)

13. Չի թույլատրվում հացահատիկում բորբոսահոտի, մեխահոտի, մրկահոտի, օշինդրի հոտի, աօիկային հոտի և կողմնակի հոտերի առկայություն

Ցորենի մեջ ուտելու համար ոչ պիտանի օրգանական խառնուկների (կողմնակի հատիկներ, ցողուններ և այլն) զանգվածային մասը չպետք է գերազանցի 1.5 տոկոսը

14 Չի թույլատրվում պարենային և կերային նպատակներով օգտագործել քիմիական նյութերով մշակման ենթարկված հացահատիկը

ՀԱՅԱՐԱՍՏԱՆԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆ ԵՎ ՄԱԿՆՇՄԱՆ ԵՐԿՐԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՐԱՆՋՆԵՐԸ

15 Հացահատիկի փաթեթավորման համար օգտագործվող բեռնարկղերը և պարկերը, ինչպես նաև այլ տարրեր պետք է ապահովեն հացահատիկի պահման, փո-

խաղրման և իրացման ժամանակ դրա անվտանգությանը ներկայացվող պահանջների պահպանումը

16 Բեռնարկերը, պարկերը ինչպես նաև փաթեթավորման համար նախատեսված այլ տարաների պետք է պատրաստված լինեն Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սննդամթերքի շփման համար թույլատրված նյութերից Դրանք պետք է լինեն մաքուր, չոր զերծ կողմնակի հոտերից

17 Հացահատիկը պարկերում փաթեթավորելու դեպքում դրանք պետք է կարված լինեն ամուր գործվածքից կամ համակցված նյութերից և ամուր կարված ու կապարակնքված լինեն

18 Չափածորարված հացահատիկի գտաքաշի թույլատրելի բացասական շեղումները չպետք է գերազանցեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի «Կշռածորան, վաճառքի ներմուծման ժամանակ ցանկացած տիպի փաթեթավորված և չափածորված ապրանքների քանակին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին»⁵ N 1928-Ն որոշմամբ սահմանված նորմերը

19 Արտադրողը (վաճառողը) պետք է սպառողին տրամադրի հացահատիկի վերաբերյալ անհրաժեշտ տեղեկատվություն

20 Սպառողին տրամադրվող տեղեկատվությունը պետք է լինի միանշանակ հասկացվող, լրիվ և հավաստի, որպեսզի կանխարգելվեն սպառողին թյուրիմացության մեջ զցող գործոնները՝ կապված հացահատիկի հատկությունների, ժազման, մշակման և օգտագործման հետ

21 Սպառողին տրամադրվող տեղեկատվությունը պետք է տրվի անմիջապես փաթեթավորման տարայի և (կամ) պիտակի վրա և պարունակի հետևյալ տեղեկությունները՝

- ա) հացահատիկի անվանումը և տեսակը,
- բ) արտադրող կամ մատակարարող կազմակերպության (ֆիրմայի) 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) փաթեթավորման տարեթիվը,
- ե) սլահման պայմանները
- զ) խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը,
- է) գտաքաշը

22 Հայաստանի Հանրապետությունում արտադրվող և իրացվող, ինչպես նաև Հայաստանի Հանրապետություն ներմուծվող հացահատիկի վերաբերյալ սպառողին տրամադրվող տեղեկատվությունը Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրության համաձայն իրականացվում է հայերենով

23 Փոխադրական տարայի մակամշակվածքը կամ ապրանքաուղեկից փաստաթուղթը պետք է պարունակի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 21-րդ կետով տրված տեղեկությունները բացառությամբ «գ» և «ե» ենթակետերի

Փոխադրական տարայի վրա լրացուցիչ պետք է տրված լինեն հետևյալ վարվելակարգային նշանները

«Պաշտպանել արևի ճառագայթներից»



«Զերմաստիճանի սահմանափակում»



«Պաշտպանել խոնավությունից»



ՀԱՑԱՀԱՏԻԿԻ ՊԱՀՄԱՆԸ, ՓՈՒՍԱԴՐՄԱՆԸ ԵՎ ՇՐՋԱԿԱ ՄԻՋՎԱՅՐՈՒ ՊԱՀՊԱՆՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՏՆԵՐԸ

24 Հացահատիկի պահումը և վերամշակումը պետք է իրականացնել Հայաստանի Հանրապետության քաղաքաշինության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված պահանջներին համապատասխանող հատուկ սարքավորված պահեստներում (շտեմարաններում)

25 Հացահատիկի պահման և վերամշակման ժամանակ պետք է պահպանվեն «Հրդեհային անվտանգության մասին»⁶ Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված պայմանները և Հայաստանի Հանրապետության քաղաքաշինության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված հրդեհային անվտանգության շինարարական նորմերը

26 Կազմակերպության ներսում հացահատիկի փոխադրամիջոցները, մաքրման և չորացման մեքենաները և սարքավորանքը պետք է օգտագործել դրանց շահագործման հրահանգներով սահմանված պահանջներին համապատասխան

27 Էլեկտրական սարքերի ավտոմատացման միջոցների, ապահովիչ սարքավածքների, տեխնիկական գործընթացների վերահսկման և կառավարման համակարգերի էլեկտրաանվտանգության պահանջները պետք է համապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի փետրվարի 3-ի «Ցածր չարման էլեկտրասարքավորումներին մերկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին»⁷ N 150-Ն որոշմամբ սահմանված պահանջներին

Չի թույլատրվում շտեմարաններում լուսարձակների էլեկտրաշարժիչների «բաց տիպի» գործարկիչների օգտագործում

28 Հացահատիկի պահման և վերամշակման կազմակերպությունները դասվում են վտանգավոր արտադրական օբյեկտների շարքին Աշխատանքային գոտու օդում հացահատիկային փոշու սահմանային թույլատրելի կոնցետրացիան (ՍԹԿ) չպետք է գերազանցի 4 մգ/մ³-ը

Կազմակերպությունը պետք է ապահովված լինի սարքավորանքի աշխատանքի թրկավորման ավտոմատ համակարգով՝ 30 գ/մ³ ից ալելի, փոշու պայթյունավտանգ խտությունների առաջացման դեպքում

29 Հացահատիկի տեղավորման և պահման շտեմարաններում և տարողություններում չի թույլատրվում կողմնակի հոտի վնասատուների (միջատների և կրծողների) առկայություն

30 Հացահատիկի պահման շտեմարանները և տարողությունները պետք է մեկուսացված լինեն մթնոլորտային տեղումներից առաջացած ջրերից և գետնաջրերից

31. Շտեմարանի տարածքը պետք է ունենա օդափոխության համակարգ՝ վնասակար արտազատումներն արտանետելու համար, և կոյուղի՝ կեղտաջրերի հեռացումն ապահովելու համար

32. Հացահատիկի պահման շտեմարանները և տարողությունները պետք է սարքավորված լինեն հացահատիկի պահման ժամանակ ջերմաստիճանի վերահսկման կանխարգելիչներով

33. Հացահատիկի ինքնատաքացումը կանխելու նպատակով շտեմարանները պետք է սարքավորված լինեն հացահատիկի ակտիվ օդափոխման և հովացման միջոցներով:

34. Մթնոլորտային օդի աղտոտումը բացառելու նպատակով շտեմարանների շինությունները պետք է ապահովված լինեն զազամաքրիչ և փոշեռոտիչ սարքավորանքով:

35. Պահման ժամանակ հացահատիկի անվտանգությունն ապահովելու համար այն պետք է չորացնել կամ իրականացնել ակտիվ օդափոխություն՝ հասցնելով ցորենի, աշորայի (տարեկան), գարու, բրնձի հնդկացորենի խոնավությունը 14,5 տոկոսից ոչ ավելի, իսկ վարսակի, եգիպտացորենի, սորգոյի հատիկի, կորեկի և սերինոսահատիկի խոնավությունը՝ 13,5 տոկոսից ոչ ավելի:

36. Հացահատիկը, մինչև պահման համար ամբարելը, պետք է մշակել և վարակագրել հատիկամաքրիչ սարքավորանքով:

37. Առանց պեստիցիդների կիրառման արտադրված հացահատիկը, որը նախատեսված է մանկական սննդամթերքի պատրաստման համար, պետք է ամբարել, փոխադրել և պահել առանձին:

38. Շտեմարանների աշխատանքային տարածքների օդում ածխաթթու գազի (ածխածնի երկօքսիդի՝ CO₂) սահմանային թույլատրելի պարունակությունը չպետք է գերազանցի 3 տոկոսը, իսկ աշխատանքային գոտու օդում՝ ածխածնի օքսիդի (CO) պարունակությունը՝ 20 մգ/մ³-ը:

39. Ածխածնի օքսիդի (CO) կոնցենտրացիայի բարձրացման դեպքում պետք է անհապաղ ձեռնարկել օդի աղտոտվածության պատճառների վերացման միջոցներ, միացնել ավտոմատ օդափոխությունը, անձնակազմը պետք է լքի շինությունը կամ օգտագործի անհատական պաշտպանության միջոցները: Ածխածնի օքսիդի (CO) կոնցենտրացիան 100 մգ/մ³-ը գերազանցելու դեպքում կազմակերպության աշխատանքներն անմիջապես պետք է դադարեցնել:

40. Անձնակազմի վնասվածքների կանխման, վտանգավոր և վնասակար արտադրական գործոններից պաշտպանության համար անձնակազմը պետք է ապահովված լինի Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի նոյեմբերի 11-ի «Անհատական պաշտպանության միջոցների և ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին»⁸ N 1631 Ն որոշմամբ սահմանված պահանջներին համապատասխանող արտահագուստով, կոշիկով չնչառական օրգանների և անհատական պաշտպանության միջոցներով, ինչպես նաև առաջին բժշկական օգնության միջոցներով

41. Հացահատիկն ավտոտրանսպորտով՝ առանց փաթեթավորման (լիրքով) փոխադրման ժամանակ տրանսպորտային միջոցի թափքի մակերևույթը պետք է լրիվ մաքրված լինի նախկինում փոխադրված բեռի մնացորդներից, կեղտից, փոշուց, յուղեքից, լվացված լինի ջրի շիթերով, չորացված և ախտահանված լինի:

42. Հացահատիկի փոխադրման ավտոմեքենաների թափքերը չպետք է ունենան անցքեր և ճեղքեր, որոնց միջով հնարավոր է հացահատիկի թափվելը. Փոխադրման ժամանակ հացահատիկի կորստի և շրջակա միջավայրի աղտոտման կանխման համար տրանսպորտային միջոցի թափքի վերնամասը պետք է ծածկված լինի անջրանցիկ գործվածքից պատրաստված դյուրահան առազաստով:

43 Հացահատիկը կոմբայններից մինչև կալատեղ հասցնող տրանսպորտային միջոցի խլացուցիչները պարտադիր կարգով պետք է սարքավորված լինեն կայծամարիչ-ներով

44 Երկաթուղային տրանսպորտով առանց փաթեթավորման հացահատիկի փոխադրումը պետք է իրականացնել հացահատիկի փոխադրման համար նախատեսված հացահատիկատար վագոններով

45 Երկաթուղային վագոնները պետք է լինեն մաքուր չոր վնասատուներով չվարակված գերծ նախկինում տեղափոխված բեռի մնացորդներից Չի թույլատրվում հացահատիկը փոխադրել նախկինում սուր հոտավետ թունավոր բեռներ փոխադրած վագոններով

ՀԱՏԱՀԱՏԻԿԻ ԱՐՏԱԴՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԸ

46 Հացահատիկի արտադրման համար հողատարածքներ օգտագործողները, տնօրինողները, սեփականատերերը պարտավոր են հողատարածքների մշակումն իրականացնել գյուղատնտեսական մշամակության հողերի բերրիության վերարտադրությունն ապահովող, ինչպես նաև շրջակա միջավայրի վրա անբարենպաստ ազդեցությունը բացառող կամ սահմանափակող եղանակներով, ագրոտեխնիկական, ագրոքիմիական հողաբարելավման բուսասանիտարական, հակառողղային միջոցառումներ իրականացնելիս պահպանել Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կանոնները և նորմերը, սահմանված կարգով սպառողներին ներկայացնել տեղեկություններ օգտագործված պարարտանյութերի և պեստիցիդների մասին

47 Հացահատիկի արտադրման ժամանակ օգտագործվող պեստիցիդները (թունաքիմիկատները) պետք է պահել փոխադրել և կիրառել Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված սահիտարական կանոններին և նորմերին համապատասխան

48 Հացահատիկի արտադրման ժամանակ օգտագործվող հանքային պարարտանյութերը պետք է համապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի նոյեմբերի 18-ի «Հանքային պարարտանյութերի տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին»¹ N 1692-Ն որոշմամբ սահմանված պահանջներին

49 Հանքային պարարտանյութերի օգտագործման ժամանակ պետք է պահպանել Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված սանիտարական կանոնները և նորմերը

ՀԱՏԱՀԱՏԻԿԻ ԵՎ ԴՐԱ ՄԼԱՑՈՒԿՆԵՐԻ ՕԳՏԱՀԱՆՍԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐԸ

50 Սույն կանոնակարգի պահանջներին չհամապատասխանող և պարենային ու կերային նպատակներով օգտագործման համար ոչ պիտանի հացահատիկը կարող է օգտագործվել տեխնիկական նպատակներով Չի թույլատրվում օգտահանման ենթակա մթերքն օգտագործել պարենային և կերային նպատակներով

51 Հացահատիկի վերամշակման ժամանակ ստացվող և կերային ու տեխնիկական նպատակներով որպես հումք օգտագործման համար ոչ պիտանի մնացուկները ենթակա են ոչնչացման

52 Տեխնիկական նպատակներով օգտագործման համար ոչ պիտանի հացահատիկը և մնացուկները ոչնչացվում են Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով:

V ՆՈՒՅՆԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ

53 Հացահատիկի նույնականացումը պետք է իրականացնեն դրա արտադրման,

պահման, փոխադրման և իրացման փուլերում՝ իրավաբանական անձինք կամ անհատ ձեռնարկատերերը, ինչպես նաև սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին հասցահատիկի համապատասխանության հավաստման և պետական վերահսկողության մարմինները.

54 Նույնականացումն իրականացնում են՝

ա) սերտիֆիկացման մարմինները՝ սերտիֆիկացման ժամանակ,

բ) պետական վերահսկողության մարմինները՝ վերահսկողություն իրականացնելիս իրենց իրավասության սահմաններում,

գ) այլ մարմիններ և կազմակերպություններ՝ նախաձեռնության կարգով հացահատիկի վերաբերյալ տրամադրված տեղեկատվության համապատասխանությունը հավաստելու անհրաժեշտության դեպքում:

55 Հացահատիկի նույնականացումն իրականացնում են փաստաթղթային փորձաքննության և զգայորոշման ցուցանիշների (հացահատիկի տվյալ տեսակի բնական հատկանիշների՝ բուսաբանական տեսքի, գույնի, ձևի) որոշմամբ:

56. Փաստաթղթային փորձաքննությամբ նույնականացումն իրականացնելու դեպքում պետք է ստուգվեն հացահատիկի սպառողական և փոխադրական տարաների կամ դրանց պիտակների վրա նշված մականշվածքի բովանդակության համապատասխանությունն ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում տրված տեղեկատվությանը:

57 Հացահատիկի նույնականացման արդյունքները պետք է ձևակերպվեն եզրակացությամբ, որը, կախված նույնականացման եղանակից, կարող է բովանդակել՝

ա) հացահատիկի անվանումը,

բ) արտադրողի մասին տեղեկատվությունը,

գ) փաթեթավորման թվականը,

դ) փաստաթղթերի փորձաքննության կամ արտադրանքի փորձարկման արդյունքները,

ե) փաթեթավորման մասին տեղեկատվությունը,

զ) ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթի նշագիրը,

է) խմբաբանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը:

VI. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏՄԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐԸ

58 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին բրնձի 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»¹⁰ N 1170-Ն որոշմամբ սահմանված 2h, 3h, 4h հայտարարագրման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության հայտարարագիր կամ 2a, 3a, 4a, 5a կամ 6a սերտիֆիկացման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության սերտիֆիկատ:

Արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը բրնձի 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»¹¹ N 1281-Ն որոշմամբ հաստատված կարգով.

59 Սերտիֆիկացման մարմինը բրնձի փորձարկումներ կատարելու նպատակով մուշառումն իրականացնում է արտադրողի, մատակարարի կամ նրա լիազոր ներկայացուցչի մասնակցությամբ, տվյալ խմբաքանակը բնորոշող նվազագույն բավարար քանակով սույն տեխնիկական կանոնակարգի IX բաժնում ներկայացված ստանդար-

տով սահմանված նմուշառման կարգին համապատասխան

Բրնձի մեջ պեստիցիդների և թունաքիմիկատների այդ թվում ֆունդանտների մնացորդային քանակությունների վերահսկողությունը հիմնվում է բրնձի արտադրման և պահման ժամանակ պեստիցիդների և թունաքիմիկատների օգտագործման վերաբերյալ արտադրողի նողմից ներկայացված տեղեկատվության վրա

60 Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիան բրնձի փորձարկումները պետք է կատարի սույն տեխնիկական կանոնակարգի IX բաժնում ներկայացված ստանդարտներով սահմանված փորձարկման մեթոդներով

Ռադիոնուկլիդների նիտրոզամինների, միկոտոքսինների քանակությունների որոշումը պետք է կատարվի Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի կողմից հաստատված մեթոդներով

61 Սերտիֆիկացման գործընթացում բրնձի նույնականացումը պետք է կատարվի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 55-րդ և 56-րդ կետերին համապատասխան

62 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

63 Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընտրությունը պետք է կատարվի ըստ իրականացված համապատասխանության հավաստման սխեմայի

2հ, 4հ 2ս կամ 6ս սխեմայի դեպքում 12 ամիս

3ս սխեմայի դեպքում 24 ամիս,

3հ 4ս կամ 5ս սխեմայի դեպքում 36 ամիս

64 Սերտիֆիկացված բրնձի համապատասխանության հսկողությունն իրականացվում է համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընթացքում արմավազն տարեկան մեկ անգամ սույն տեխնիկական կանոնակարգի 62-րդ կետում նշված պայմանագրի հիման վրա

65 «Համապատասխանության գնահատման մասին»² 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 բրնձի անհամապատասխանության դեպքում Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության կասեցման կամ դադարեցման պայմանները սահմանված են Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի N 1170-Ն որոշմամբ

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

VII ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ՄԻԱՍՆԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՅՈՎՈՒՄԸ

67 Չափածորարված հազաիատիկի չափումների միասնականության ապահովումը պետք է իրականացվի «Չափումների միասնականության ապահովման մասին»¹⁴ Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով

VIII ՊԵՏԱԿԱՆ ՎԵՐԱՅՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

68 Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին հասցաիատիկի համապա-

տասխանության ցկատմամբ պետական վերահսկողությունը պետք է իրականացվի օրենքով սահմանված կարգով

IX. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳՈՎ ՍԱՀՄԱՆՎԱԾ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ԿԱՏԱՐՈՒՄՆ ԱՊԱՀՈՎՈՂ ՍՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ

Ստանդարտների նշագիրը (բաժինը, կետը)	Պահանջներ և փորձարկման մեթոդներ սահմանող ստանդարտի անվանումը
ՀՕՍՏ 10967	Հացահատիկ Չոտի և գույնի որոշման մեթոդներ
ՀՕՍՏ 13496 11	Հացահատիկ Սրկային սնկերի սպորների պարունակության որոշման մեթոդ
ՀՕՍՏ 13496 20	Համակցված կերեր և հումք Պեստիցիդների մնացորդային քանակությունների որոշման մեթոդ
ՀՕՍՏ 13586 3 (2 բոլ բաժին)	Հացահատիկ Ընդունման կանոնները և մոնիտորման մեթոդները
ՀՕՍՏ 13586 4	Հացահատիկ Վնասատուներով վարակված և վնասված հատիկների որոշման մեթոդներ
ՀՕՍՏ 13586 5	Հացահատիկ Խոնավության որոշման մեթոդ
ՀՕՍՏ 13586 6	Հացահատիկ Վնասատուներով վարակվածության որոշման մեթոդ
ՀՕՍՏ 26927	Պարենային հումք և սննդամթերք Սնդիկի որոշման մեթոդներ
ՀՕՍՏ 26930	Պարենային հումք և սննդամթերք Արսենի որոշման մեթոդ
ՀՕՍՏ 26932	Պարենային հումք և սննդամթերք Կապարի որոշման մեթոդներ
ՀՕՍՏ 26933	Պարենային հումք և սննդամթերք Կադմիումի որոշման մեթոդներ
ՀՕՍՏ 28001	Հացահատիկ կերային, դրա վերամշակման մթերքների համակցված կերեր T-2 տոկսին, գեարալենոն Փ-2 և A օխրատոքսին միկոտոքսինների որոշման մեթոդներ
ՀՕՍՏ 28666 1 (ԻՍՕ 6639-1-86)	Հացահատիկ և ընդեղեն Միջատներով թաքնված վարակվածության որոշում Մաս 1 Ընդհանուր դրույթներ
ՀՕՍՏ 28666 2 (ԻՍՕ 6639-2 86)	Հացահատիկ և ընդեղեն Միջատներով թաքնված վարակվածության որոշում Մաս 2 Փորձարկման մոլուցներ
ՀՕՍՏ 28666 3 (ԻՍՕ 6639-3-86)	Հացահատիկ և ընդեղեն Միջատներով թաքնված վարակվածության որոշում Մաս 3 Հսկիչ մեթոդ
ՀՕՍՏ 28666 4	Հացահատիկ և ընդեղեն Միջատներով թաքնված վարակվածության որոշում Մաս 4 Արագացված մեթոդներ
ՀՕՍՏ 30178	Պարենային հումք և սննդամթերք Թունավոր տարրերի որոշման ատոմապլազմոգրիֆի մեթոդ
ՀՕՍՏ 30483	Հացահատիկ Ընդհանուր և թորագատվող աղբային և հատիկային խառնուկների մանր հատիկների պարունակության և խոշորության մլակներով վնասված ցորենի հատիկների պարունակության, մետաղամագնիսական խառնուկների պարունակության որոշման մեթոդներ
ՀՕՍՏ 30638	Սննդամթերք Ստոմալնիսիային մեթոդով թունավոր տարրերի որոշման մեթոդիկա
ՀՕՍՏ 31262	Պարենային հումք և սննդամթերք Թունավոր տարրերի (կադմիումի կապարի պղնձի և ցինկի) որոշման ինվերսիոնվոլտամետրաչափական մեթոդներ
ՀՕՍՏ Ո՛ 51650	Սննդամթերք Բենզ(ա)պիրենի զանգվածային մասի որոշման մեթոդներ

Հայաստանի Հանրապետության
կառավարության աշխատակազմի
ղեկավար-նախարար

Մ. Թովուզյան