

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ

26 հունիսի 2009 թվականի N 744-Ն

ՀՅՈՒԹԵՐԻՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ԵՎ ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ 2007 ԹՎԱԿԱՆԻ ԴԵԿՏԵՄԲԵՐԻ 13-Ի N 1602-Ն ՈՐՈՇՈՒՄՆ ՈՒԺԸ ԿՈՐՑՐԱԾ ՃԱՆԱՉԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

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

1. Հաստատել հյուբերին և հյութամթերքներին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը՝ համաձայն հավելվածի:

2. Հայաստանի Հանրապետության էկոնոմիկայի նախարարին՝ սույն որոշումն ուժի մեջ մտնելու պահից մեկամսյա ժամկետում հրատարակել սույն որոշման 1-ին կետով հաստատված տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների կատարումն ապահովող միջազգային ստանդարտներին համապատասխան ազգային ստանդարտների ցանկը:

3. Սույն որոշումն ուժի մեջ մտնելու պահից ուժը կորցրած ճանաչել Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի դեկտեմբերի 13-ի «Հյութերին և հյութամթերքներին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1602-Ն որոշումը:

4. Սույն որոշումն ուժի մեջ է մտնում պաշտոնական հրապարակման օրվանից 6 ամիս հետո՝ բացառությամբ սույն որոշման 1-ին կետով հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի 44-րդ կետի, որն ուժի մեջ է մտնում 2011 թվականի հունվարի 1-ից, իսկ սննդի շղթայի 5-10 աշխատող ունեցող տնտեսավարող սուբյեկտների համար՝ 2015 թվականի հունվարի 1-ից:

**Հայաստանի Հանրապետության
վարչապետ**

2009 թ. հունիսի 9

Երևան

S. Սարգսյան

Հավելված

ՀՀ կառավարության 2009 թվականի

հունիսի 26-ի N 744-Ն որոշման

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

ՀՅՈՒԹԵՐԻՆ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ

I. ԿԻՐԱՄԱՆ ՈՒՈՐՏԸ

1. Հյութերին և հյութամթերքներին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ՝ տեխնիկական կանոնակարգ) գործողությունը տարածվում է արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային անվանացանկի հետևյալ ծածկագրերին համապատասխան հյութերի և հյութամթերքների վրա՝

- 1) 2002 90 տոմատի խյուս, տոմատի մածուկ, 7 % և ավելի լուծելի չոր նյութերի զանգվածային մասով տոմատի հյութ,
- 2) 2007 99 ծածկագրից մրգային խյուսեր,
- 3) 2009 չխմորված և առանց սպիրտային հավելումների, շաքարի կամ այլ քաղցրացնող նյութերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման մրգային և բանջարեղենային հյութեր,
- 4) 2202 90 100 մրգային և բանջարեղենային նեկտարներ և հյութ պարունակող ըմպելիքներ, որոնք չեն պարունակում 0401-0404 ապրանքային ծածկագրերով մթերքներ կամ դրանցից ստացված ճարպեր:

2. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են 1-ին կետով նախատեսված հյութերի և հյութամթերքների անվտանգությանը, դրանց արտադրմանը, մակնշմանը, փաթեթավորմանը, փոխադրմանը, իրացմանն ու օգտահանմանը ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաև համապատասխանության հավաստման և սպառողներին թյուրիմացության մեջ զցող գործոնների կանխարգելման նպատակով հյութերի և հյութամթերքների իսկությանն ու նույնականացման ընթացակարգերը:

3. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին կետով նախատեսված հյութերը և հյութամթերքները ենթակա են համապատասխանության պարտադիր հավաստման:

II. ՀԱՍԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

4. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հասկացությունները՝

1) **բնական ցնդող բուրաստեղծ մրգային (բանջարեղենային) նյութեր**՝ մրգերի, բանջարեղենի և (կամ) դրանց հյութերի բնական բույրն ստեղծող միացությունների խառնուրդ:

2) **դիֆուզային (ջրով լուծահանված) հյութ**՝ չխմորված, բայց խմորման ընդունակ հեղուկ մթերք՝ պատրաստված մեկ տեսակի թարմ կամ չոր մրգերից լուծամզվող նյութերը խմելու ջրով անջատելու միջոցով, որոնց հյութը չի կարող ստացվել մեխանիկական եղանակով: Դիֆուզային հյութը նախատեսված է դրպես սննդամթերք անմիջական օգտագործման համար: Դիֆուզային հյութը կարող է խտացվել և վերականգնվել խմելու ջրով:

3) **թարմ մզված հյութ**՝ թարմ կամ թարմ պահպանված մրգերից և (կամ) բանջարեղենից՝ սպառողի ներկայությամբ թարմ մզված և պահածոյացման չենթարկված հյութ:

4) **լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մաս**՝ ըստ բեկումնաչափի (Բրիքսի աստիճան)՝ 20°C (կամ վերահաշվարկված ըստ 20°C-ի) ջերմաստիճանում բեկումնաչափով որոշված լուծվող չոր նյութերը՝ արտահայտված 100 գ լուծույթում սախարոզի պարունակությամբ՝ գրամներով կամ տոկոսներով:

5) **խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ մրգային (բանջարեղենային) նյութեր**՝ մրգերից, բանջարեղենից և (կամ) դրանց հյութերից ֆիզիկական եղանակներով պատրաստված հեղուկ մթերք, որում բնական ցնդող բուրաստեղծ նյութերի պարունակությունը չորս անգամից ոչ պակաս գերազանցում է մրգերում, բանջարեղենում կամ հյութերում դրանց բնական պարունակությանը և օգտագործվում են խտացրած հյութերից պատրաստված հյութերում բուրմունքի վերականգնման համար, ինչպես նաև նեկտարների և հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ:

6) **խտացրած հյուսիս**՝ ֆիզիկական ներգործության միջոցով հյուսիս մեջ պարունակվող ջրի մի մասի հեռացմամբ ստացվող հյուսիս՝ լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ ըստ բեկունաչափի (Բրիքսի աստիճան) 50 %-ից ոչ պակաս ավելացնելու նպատակով: Խտացրած հյուսիսի արտադրությունում կարող է օգտագործվել նույն խմբաբանակի, որից հյուսիսը նախապես անջատվել է, մանրացված մրգերի և բանջարեղենի լուծանքային նյութերի երկրորդային գոլորշիների խտուցքով ստացվող դիֆուզային հեղուկ մթերքը՝ պայմանով, որ այն ներհոսքով խառնվում է տվյալ հյուսիսին՝ մինչև դրա խտացումը: Խտացրած հյուսիսի մեջ կարող են ավելացվել նույնանուն հյուսիսի արտադրման ժամանակ կամ նույնանուն մրգից կամ բանջարեղենից ստացված խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ հեղուկ նյութերը:

7) **խտացրած մրգային (բանջարեղենային) խյուս**՝ ֆիզիկական ներգործության միջոցով մրգային (բանջարեղենային) խյուսի մեջ պարունակվող ջրի մի մասի հեռացմամբ պատրաստված խյուս՝ լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ ըստ բեկունաչափի (Բրիքսի աստիճան) 50 %-ից ոչ պակաս ավելացնելու նպատակով: Խտացրած խյուսի մեջ կարող են ավելացվել այդ խյուսի արտադրման ժամանակ թորվածքի տեսքով ստացված բնական ցնդող բուրաստեղծ նյութեր: Խտացրած խյուսը կարող է պատրաստվել նաև մրգային և (կամ) բանջարեղենային խյուսերը խառնելու միջոցով:

8) **կենսաբանորեն ակտիվ սննդային հավելում (ԿԱԱՀ)**՝ բնական (բնականին նույնական), կենսաբանորեն ակտիվ նյութ, որը նախատեսված է սննդամթերքի հետ միաժամանակ օգտագործելու կամ դրա բաղադրության մեջ ներառելու համար:

9) **հյուս (մրգահյուս, բանջարեղենային հյուս)**՝ չխմորված, բայց խմորման ընդունակ հեղուկ մթերք՝ ստացված հասած, թարմ կամ պաղեցման միջոցով, այդ թվում՝ նաև բերքահավաքից հետո մակերևույթի մշակմամբ, թարմ պահպանված լավորակ մրգերի կամ բանջարեղենի ուտելի մասից՝ մեխանիկական ներգործության ճանապարհով, որն ապահովում է նույնանուն միզրը կամ բանջարեղենը բնութագրող սննդային արժեքի, ֆիզիկաքիմիական և զգայորոշման ցուցանիշների պահպանումը, և պահածոյացված է բացառապես ֆիզիկական եղանակով՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Հյուսը կարող է պատրաստվել մեկ տեսակի մրգից և բանջարեղենից, ինչպես նաև տարբեր անվանումների մի քանի մրգահյուսերը և (կամ) բանջարեղենային հյուսերը խառնելու միջոցով՝ դրանց խյուսերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման:

10) **հյութամթերք**՝ մրգային և բանջարեղենային հյութեր, նեկտարներ, հյութ պարունակող ըմպելիքներ, խյուսեր, բնական խտացրած ցնդող բուրաստեղծ նյութեր, մրգային և բանջարեղենային պտղամիս:

11) **հյութերի և հյութամթերքների իսկություն**՝ հայտարարված անվանմանը հյուսի կամ հյութամթերքի համապատասխանությունը, որը որոշվում է ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների և զգայորոշման բնութագրերի համախմբով:

12) **հյութ պարունակող ըմպելիք**՝ հեղուկ մթերք, որը պատրաստվում է հյութը, խտացրած հյութը կամ հասած, թարմ կամ պաղեցման շնորհիվ թարմ պահպանված լավորակ մրգերի (բանջարեղենի) մինչև խյուսանման վիճակի հասցված ուտելի մասը՝ խմելու ջրի, շաքարի կամ շաքարների, կիտրոնաթթվի, աղի կամ այլ համային նյութերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման, որում հյութի և (կամ) խյուսի զանգվածային մասը կազմում է 10%-ից ոչ պակաս և պահածոյացրած է ֆիզիկական կամ քիմիական եղանակով և նախատեսված է որպես սննդամթերք անմիջական օգտագործման համար:

13) **հյութ և հյութամթերք**՝ մանկական սննդի համար՝ հյութ, նեկտար և հյութ պարունակող ըմպելիք, որոնք իրենց առանձնահատուկ բաղադրությամբ կամ սննդային հատկություններով տարբերվում են սովորական սպառման համար նախատեսված հյութերից, նեկտարներից, հյութ պարունակող ըմպելիքներից և բավարարում են առողջ մանուկների ու երեխաների պահանջները:

14) **մրգաբանջարեղենային նեկտար**՝ մրգային նեկտար, որը պատրաստված է բանջարեղենային հյուսի (հյութերի) և (կամ) խյուսերի ավելացմամբ և, որում գերակշռում է մրգահյուսի (մրգահյութերի) և (կամ) խյուսերի զանգվածային մասը:

15) **մրգային (բանջարեղենային) խյուս**՝ հյութերի, նեկտարների և հյութ պարունակող ըմպելիքների արտադրությունում օգտագործվող՝ չխմորված, բայց խմորման ընդունակ մթերք, որը պատրաստված է ամբողջական կամ կեղևահանած թարմ կամ թարմ պահպանված մրգերից (բանջարեղենից)՝ մանրացում, տրորում, մաղում ներառող մեխանիկական ներգործության միջոցով, առանց հյուսի և ավելցուկային պտղամսի անջատման, և պահածոյացված է ֆիզիկական եղանակով՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Մրգային (բանջարեղենային) խյուսի ստացման ժամանակ կարող են օգտագործվել կակեցնող խմորիչներ, որոնց օգտագործմամբ վերջնական մթերքում չեն գոյանում այնպիսի նյութեր և բաղադրիչներ, որոնք չեն պարունակվում բացառապես մեխանիկական ներգործության միջոցով ստացված խյուսի մեջ: Խյուսը կարող է նաև պատրաստվել մրգային և (կամ) բանջարեղենային խյուսերը խառնելու միջոցով:

16) **մրգային (բանջարեղենային) պտղամիս**՝ մրգերի (բանջարեղենի) վերամշակման ժամանակ գոյացող բուսական հյուսվածքի քայքայված, չլուծվող կախված մասնիկներից կազմված խառնուրդ:

17) **նեկտար**՝ չխմորված կամ խմորման ընդունակ հեղուկ մթերք՝ պատրաստված մեկ կամ մի քանի տեսակի մրգահյութերը և (կամ) բանջարեղենային հյութերը և (կամ) խյուսերը կամ խտացրած մեկ կամ մի քանի տեսակի մրգահյութերը և (կամ) բանջարեղենային հյութերը և (կամ) խյուսերը խմելու ջրի հետ խառնելով, որում հյութի և (կամ) խյուսի ծավալային մասը չպետք է պակաս լինի կրկնից տեսակի մրգի կամ բանջարեղենի համար սույն տեխնիկական կանոնակարգի 7-րդ աղյուսակով սահմանված նորմերից, շաքարի կամ շաքարի օշարակի կամ մեղրի, համային նյութերի և խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ նյութերի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման և պահածոյացրած ֆիզիկական եղանակներով՝ բացառությամբ իոնացնող ճառագայթմամբ մշակման: Նեկտարը նախատեսված է որպես սննդամթերք անմիջական օգտագործման համար:

18) **չոր հյուսիս**՝ ֆիզիկական ներգործությամբ ուղղակի մզման հյուսիս մեջ պարունակվող ջրի հեռացմամբ ստացված օդաչոր փոշենման հյուսիս, որը խմելու ջրով վերականգնելուց հետո ընդունակ է խմորման:

19) **չպարզեցված հյուսիս**՝ կախույթներով հյուսիս:

20) **չպարզեցված նեկտար**՝ չպարզեցված հյուսիսից կամ հյուսիսից պատրաստված նեկտար:

21) **պարզեցված հյուսիս**՝ հյուսիս, որից հեռացված են կախույթները՝ այն հասցնելով մինչև տեսողական թափանցիկ վիճակի:

22) **պարզեցված նեկտար**՝ պարզեցված հյուսիսից (հյուսիսից) պատրաստված նեկտար:

23) **պտղամսով հյուսիս**՝ հյուսիս, որում մրգային (բանջարեղենային) պտղամսի մասնիկների զանգվածային մասը չի գերազանցում 55 %-ը:

24) **վերականգնված հյուսիս**՝ հյուսիս, որը պատրաստվել է խտացրած հյուսիսը խմելու ջրով վերականգնելու միջոցով այնպիսի հարաբերակցությամբ, որն ապահովում է նույնանուն մրգահյուսի կամ բանջարեղենային հյուսիսի ֆիզիկաքիմիական, այդ թվում՝ լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ ըստ բեկումնաչափի (Բրիքսի աստիճան), սննդային, մանրէաբանական և զգայորոշման հատկությունների պահպանումը, միաժամանակ վերականգնելով բուրմունքը՝ խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ նյութերի ավելացման միջոցով կամ առանց բուրմունքի վերականգնման, ինչպես նաև ուղղակի մզմամբ ստացված նույնանուն մրգահյուսի (բանջարեղենային հյուսիսի), նույն տեսակի մրգերի (բանջարեղենի) խյուսի կամ խտացրած խյուսի ավելացմամբ կամ առանց ավելացման: Վերականգնված տոմատի հյուսիսը կարող է պատրաստվել խտացրած տոմատի խյուսի (մածուկի) վերականգնման միջոցով:

25) **ուղղակի մզման հյուսիս**՝ հյուսիս, որը պատրաստվել է անմիջապես մրգերից կամ բանջարեղենից՝ մզման կամ կենտրոնախուսման կամ տրորամաղման եղանակով:

5. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հապավումները՝

- 1) **ԴՂՏ**՝ 1,1- դի-(4-քլորֆենիլ)-2,2,2-տրիքլորէթան:
- 2) **ՄԱՖԱՄ**՝ մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ:
- 3) **ԱՑԽՄ**՝ աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ:
- 4) **ԳԱՄ**՝ գաղութառաջացնող մանրէներ:
- 5) **ՀԹՅՀ**՝ հեքսաքլորցիկլոհեքսան:

III. ՇՈՒԿԱ ՄՈՒՏՔ ԳՈՐԾԵՆՈՒ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

6. Հայաստանի Հանրապետության տարածքում հյուսիսի և հյուսիսամերիկյան իրացման ժամանակ պետք է պահպանվեն համապատասխանության պարտադիր հավաստման ենթակա արտադրանքի նկատմամբ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված պայմանները:

IV. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՂԱՋՆԵՐԸ

7. Հյուսիսը և հյուսիսամերիկյանը պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով և սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին:

8. Հյուսիսի և հյուսիսամերիկյանի մեջ վնասակար նյութերի՝ թունավոր տարրերի, միկոտոքսինների և ռադիոնուկլիդների քանակությունը չպետք է գերազանցի 1-ին աղյուսակով սահմանված թույլատրելի մակարդակները:

Աղյուսակ 1-Վնասակար նյութերի քանակությունների թույլատրելի մակարդակները

Մթերքի խումբը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները
1	2	3	4
Հյուսիս, նեկտարներ, հյուսիս պարունակող ըմպելիքներ, խտացրած հյուսիս, մրգային և բանջարեղենային			

պահածոյացված խտացրած խյուսեր (կիսապատրաստվածքներ), չոր հյութեր	Թունավոր տարրեր		
- հյութեր (ուղղակի մզման և վերականգնված)	կապար	0,5	բանջարեղենային
		0,05	մրգային, հատապտղային և տոմատի
	արսեն	0,1	
	կադմիում	0,02	
	սնդիկ	0,01	
	անագ	1,0	թիթեղյա տարայում
	քրոմ	0,5	քրոմապատ տարայում
- հյութ պարունակող ըմպելիքներ	կապար	0,05	
	արսեն	0,01	
	կադմիում	0,02	
	սնդիկ	0,005	
- խտացրած հյութեր, մրգային և բանջարեղենային խյուսեր ու խտացրած խյուսեր, չոր հյութեր	կապար	0,4	մրգային, հատապտղային (վերահաշվարկած ըստ ելանյութի՝ հաշվի առնելով հումքում և վերջնական մթերքում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը)
		0,5	բանջարեղենային (վերահաշվարկած ըստ ելանյութի՝ հաշվի առնելով հումքում և վերջնական մթերքում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը)
	արսեն	0,2	վերահաշվարկած ըստ ելանյութի՝ հաշվի առնելով հումքում և վերջնական մթերքում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը
	կադմիում	0,03	
	սնդիկ	0,02	
	միկոտոքսիններ		
- հյութեր, հյութ պարունակող ըմպելիքներ, խտացրած հյութեր, մրգային և բանջարեղենային խյուսեր ու խտացրած խյուսեր, չոր հյութեր	պատուլին	Չի թույլատրվում:	
		0,05	խնձորի, տոմատի, չիչխանի
ռադիոնուկլիդներ			
- հյութեր, հյութ պարունակող ըմպելիքներ	ցեզիում-137	120 Բկ/կգ	բանջարեղենային, այդ թվում՝ բոստանային մշակաբույսերի
	ստրոնցիում-90	40 Բկ/կգ	
	ցեզիում-137	40 Բկ/կգ	մրգային, հատապտղային և խաղողի
	ստրոնցիում-	30 Բկ/կգ	

	90		
	ցեզիում-137	160 Բկ/կգ	վայրի հատապտուղների
	ստրոնցիում-90	60 Բկ/կգ	
- խտացրած հյութեր, մրգային և բանջարեղենային խյուսեր ու խտացրած խյուսեր, չոր հյութեր	ցեզիում-137	1200 Բկ/կգ	
	ստրոնցիում-90	240 Բկ/կգ	

9. Հյութերում և հյութամթերքներում պեստիցիդների (ՀՔՑՀ-ի ալֆա, բետա, գամմա իզոմերներ, ինչպես նաև ԴՂՏ և դրա մետաբոլիտներ) և նիտրատների մնացորդային քանակները չպետք է գերազանցեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի դեկտեմբերի 14-ի «Կենդանական ու բուսական ծազում ունեցող սննդամթերքում պեստիցիդների և նիտրատների առավելագույն մնացորդային քանակը հաստատելու մասին» N 1904-Ն որոշմամբ հաստատված առավելագույն մնացորդային քանակները:

10. Հյութերի և հյութամթերքների մանրէաբանական ցուցանիշները (արդյունաբերական մանրէազերծությունը) պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 11-րդ և 12-րդ կետերով սահմանված պահանջներին:

11. Պահածոյացված բանջարեղենային հյութերի՝ pH 4,2 և բարձր, մինչև 12% լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասով տոմատային ըմպելիքների, 12 % և ավելի լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասով խտացրած տոմատամթերքների մանրէաբանական ցուցանիշները (արդյունաբերական մանրէազերծությունը) պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ աղյուսակում ներկայացված պահանջներին:

Աղյուսակ 2-Մանրէաբանական ցուցանիշները

Պահածոյացված հյութերում և հյութամթերքներում հայտնաբերված մանրէները	Ընդհանուր նշանակման պահածոյացված հյութերը և հյութամթերքները	Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ պահածոյացված հյութերը և հյութամթերքները
Սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ Բ. սաբթիլիս (<i>B.subtilis</i>) խմբի	Համապատասխանում են արտադրական մանրէազերծության պահանջներին, եթե 1 գ (սմ ³) մթերքում այդ մանրէների քանակը չի գերազանցում 11 բջիջը:	
Սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ Բ.ցերիուզ (<i>B.cereus</i>) և (կամ) Բ.պոլիմիքսա (<i>B.polymixa</i>) խմբերի	Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին՝ 1 գ (սմ ³) մթերքում դրանց հայտնաբերման դեպքում:	
Մեզոֆիլ կլոստրիդներ	Համապատասխանում են արտադրական մանրէազերծության պահանջներին, եթե 1 գ (սմ ³) մթերքում հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդների քանակը չի գերազանցում մեկ բջիջը, և դրանք չեն դասվում <i>S.բոթուլինում</i> (<i>C.botulinum</i>) և (կամ) <i>S.պերֆրինգենս</i> (<i>C.perfringens</i>) խմբերին:	Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին՝ 10 գ (սմ ³) մթերքում դրանց հայտնաբերման դեպքում:
Սպոր չառաջացնող մանրէներ և (կամ) բորբոսասնկեր և (կամ) խմորասնկեր	Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության պահանջներին:	
Բորբոսասնկեր, խմորասնկեր, կաթնաթթվային մանրէներ (այդ	-	Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէազերծության

խմբերի վրա ցանքսի դեպքում)		պահանջներին:
Սպոր չառաջացնող ջերմասեր անաերոբ, աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ	Համապատասխանում են արտադրական մանրէագերծության պահանջներին, սակայն պահման ջերմաստիճանը չպետք է լինի 20 ⁰ C-ից բարձր:	Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէագերծության պահանջներին:

12. Բանջարեղենային հյութերի՝ pH 3,7-ից մինչև 4,2 (թթուների ավելացմամբ) և pH 3,7-ից ցածր, ինչպես նաև մրգային (ցիտրուսային), պտղահատապտղային, այդ թվում՝ շաքարով, պտղամսով, խտացրած, պաստերացված հյութերի, ծիրանի, դեղձի ու տանձի պահածոյացված հյութերի՝ pH 3,8 և ցածր, մանրէաբանական ցուցանիշները (արտադրական մանրէագերծությունը) պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 3-րդ աղյուսակում ներկայացված պահանջներին:

Աղյուսակ 3-Մանրէաբանական ցուցանիշները

Պահածոյացված հյութերում և հյութամթերքներում հայտնաբերված մանրէները	Բանջարեղենային հյութերը՝ pH 3,7-ից մինչև 4,2 (թթուների ավելացմամբ)	Բանջարեղենային հյութերը (pH 3,7-ից ցածր), մրգային (ցիտրուսային), պտղահատապտղային, այդ թվում՝ շաքարով, պտղամսով, խտացրած, պաստերացված հյութերը, ծիրանի, դեղձի ու տանձի պահածոյացված հյութերը (pH 3,8 և ցածր)
1	2	3
Գազածին սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ <i>E. coly</i> խմբի (<i>B. polymixa</i>) խմբի	Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէագերծության պահանջներին:	Չեն նորմավորվում:
Ոչ գազածին սպոր առաջացնող մեզոֆիլ աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ	Համապատասխանում են արտադրական մանրէագերծության պահանջներին, եթե 1 գ (սմ ³) մթերքում ԳԱՄ-ը չի գերազանցում 90-ը:	Չեն նորմավորվում:
Մեզոֆիլ կլոստրիդներ	Համապատասխանում են արտադրական մանրէագերծության պահանջներին, եթե 1 գ (սմ ³) մթերքում հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդների քանակը չի գերազանցում մեկ բջիջը, և դրանք չեն դասվում <i>S. բոթուլինում</i> (<i>C. botulinum</i>) և (կամ) <i>S. պերֆրինգենս</i> (<i>C. perfringens</i>) խմբերին:	Չեն նորմավորվում:
Սպոր չառաջացնող մանրէներ և (կամ) բորբոսասնկեր, և (կամ) խմորասնկեր	Չեն համապատասխանում արտադրական մանրէագերծության պահանջներին:	

13. Պաստերացված և ածխաթթվով գազացված մրգապտղային հյութերի և հյութ պարունակող ըմպելիքների՝ pH 3,7 և ցածր, արդյունաբերական վերամշակման համար մրգային, պտղահատապտղային և հատապտղային խտացրած հյութերի, խտացրած խյուսերի, առանց պահման իրացվող թարմ մզված հյութերի մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 4-րդ աղյուսակում ներկայացված պահանջներին:

Աղյուսակ 4-Մանրէաբանական ցուցանիշները

Մթերքի խումբը	ՄԱՖԱՄ, գԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը (գ, սմ ³), որում չի թույլատրվում						Խմորասնկեր, գԱՄ/գ, ոչ ավելի	Բորբոս, գԱՄ/գ, ոչ ավելի
		կաթնաթթվային մանրէներ	ԱՑԽՄ (կոլի-ծևեր)	Է.կոլի (E.coli)	ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus)	Լ.մոնոցիտոգենուս (L. monocytogenes)	ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելներ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Պաստերացված և ածխաթթվով զազացված մրգապտղային հյութեր և հյութ պարունակող ըմպելիքներ (pH 3,7 և ցածր)	50	1	1000	-	-	-	-	1,0 սմ ³ մթերքում չի թույլատրվում:	5,0
Մրգային, պտղահատապտղային և հատապտղային խտացրած հյութեր, խտացրած խյուսեր՝ արդյունաբերական վերամշակման համար.									
պաստերացված	Մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 3-րդ աղյուսակի պահանջներին: Խտացրած տոմատամթերքներում բորբոսասնկեր՝ ըստ Հոլվարդի, թույլատրվում է տեսադաշտում 40 %-ից ոչ ավելի								
չպաստերացված, այդ թվում՝ արագ պաղեցված	5x10 ³	-	1,0	-	-	-	25	2x10 ³	5x10 ²
Առանց պահման իրացվող թարմ մզված հյութեր՝									
մրգային	1x10 ³	-	1,0	1,0	1,0	-	25	-	-
բանջարեղենային	1x10 ³	-	1,0	1,0	1,0	25	25	-	-

14. Վաղ տարիքի երեխաների հավելյալ սննդի համար նախատեսված հյութերի և հյութամթերքների սննդային արժեքները, վնասակար նյութերի՝ թունավոր տարրերի, միկոտոքսինների, պեստիցիդների, միտրատների ու ռադիոնուկլիդների քանակությունների թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 5-րդ և 6-րդ աղյուսակներում ներկայացված պահանջներին:

Աղյուսակ 5-Սննդային արժեքները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները		Լրացումները
	նորմավորվող	մակնշվող	
Լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մաս, գ, ոչ ավելի	11	+	
Ընդհանուր թթվայնություն, %, ոչ ավելի	0,8	-	
Ածխաջրեր, գ	5-25	+	

Էթիլ սպիրտի զանգվածային մաս, %, ոչ ավելի	0,2	-	մրգային հյութերի և խյուսների համար
Հանքային նյութեր			
նատրիում, մգ, ոչ ավելի	200	-	
երկաթ, մգ	1,0-3,0	+	հարստացված մթերքի համար
կալիում, մգ	70-300	-	
Վիտամիններ			
ասկորբինաթթու (C), մգ	15,0-50,0	+	վիտամինացված մթերքի համար
β-կարոտին, մգ	1-4	+	վիտամինացված մթերքի համար

Աղյուսակ 6-Վնասակար նյութերի քանակությունների թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները

Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի	Լրացումները
1	2	3
Թունավոր տարրեր		
կապար	0,05	
արսեն	0,1	
կադմիում	0,02	
սնդիկ	0,01	
Միկոտոքսիններ		
պատուլին	Չի թույլատրվում: 0,02-ից պակաս	խնձորի, տոմատի, չիչխանի հյութերի և հյութամթերքների համար
Պեստիցիդներ		
ՀՔՑՀ-ի ալֆա, բետա, գամմա իզոմերներ	0,01	
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտներ	0,005	
Նիտրատներ	50	մրգային հյութերի և հյութամթերքների համար

	200	բանջարեղենային և մրգաբանջարեղենային, ինչպես նաև ադամաթուզ պարունակող հյութերի և հյութամթերքների համար
Ռադիոնուկլիդներ		
ցեզիում-137	60 Բկ/կգ	
ստրոնցիում-90	25 Բկ/կգ	
Մանրէաբանական ցուցանիշները	Պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ աղյուսակի պահանջներին:	

15. Հյութերում և հյութամթերքներում (այդ թվում՝ մանկական սննդի համար) օքսիմեթիլֆուրֆուրոլի զանգվածային մասը չպետք է գերազանցի ավելի՝

- 1) 10 մգ/դմ³-ից՝ ցիտրուսային մրգերից ստացված հյութերի և հյութամթերքների համար.
- 2) 20 մգ/դմ³-ից՝ մնացածների համար:

16. Ուղղակի մզման հյութերում էթիլ սպիրտի ծավալային մասը չպետք է գերազանցի 0,5 %-ը, իսկ վերականգնված հյութերում և նեկտարներում՝ 0,2 %-ը:

Վ. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԲԱՂԱՂՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԿՀԱՆՁՆԵՐԸ

17. Հյութերի և հյութամթերքների հարաբերական խտությունը, դրանց մեջ լուծվող չոր նյութերի նվազագույն զանգվածային մասերը, ինչպես նաև նեկտարներում հյութի և (կամ) խյուսի նվազագույն ծավալային մասերը պետք է համապատասխանեն 7-րդ աղյուսակում ներկայացված նորմերին:

Աղյուսակ 7

Մրգի (բանջարեղենի) հայերեն անվանումը	Մրգի (բանջարեղենի) անգլերեն անվանումը	Մրգի (բանջարեղենի) բուսաբանական անվանումը	Ուղղակի մզման հյութում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ 20°C ջերմաստիճանում, %, ոչ պակաս	Ուղղակի մզման հյութի հարաբերական խտությունը, d _{20/20} , ոչ պակաս	Վերականգնված հյութում և խյուսում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասը՝ 20°C ջերմաստիճանում, %, ոչ պակաս	Վերականգնված հյութի և խյուսի հարաբերական խտությունը, d _{20/20} , ոչ պակաս	Նեկտարում հյութի և (կամ) խյուսի նվազագույն ծավալային մասը, %
1	2	3	4	5	6	7	8
Ագռավախաղող	Crowberry	Empetrum nigrum L.	5,5	1,022	6,0	1,024	25,0
Ազնվամորի (սև)	Black raspberry	Rubus occidentalis L.	-	-	11,1	-	25,0
Ազնվամորի (կարմիր)	Red raspberry	Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx.	6,3	1,025	8,0	1,028	40,0
Աննոնա՝ թեփուկավոր	Sugar apple	Annona squamosa L.	13,5	1,055	14,5	1,059	25,0
Աննոնա՝ փշոտ	Soursop	Annona muricata L.	13,5	1,055	14,5	1,059	25,0

Ացերոլա (արևելահնդկական, բարբադոսյան բալ)	Acerola (West Indian cherry)	Malpighia sp. (Moc. & Sesse)	6,0	1,024	6,5	1,026	25,0
Արմավ	Date	Phoenix dactylifera L.	-	-	18,5	-	25,0
Արոսի պտուղ	Rowanberry	Sorbus aucuparia L.	10,0	1,040	11,0	1,045	30,0
Արոսի պտուղ	Sorb	Sorbus domestica	-	-	-	-	30,0
Արոսի պտուղ սևապտուղ (Արոնիա)	Aronia (chokeberry)	Pyrus arbustifolia (L.) Pers.	-	-	13,5	-	25,0
Արքայախնձոր	Pineapple	Ananas comosus (L.) Merrill. Ananas sativis L. Schult. f.	11,2	1,045	12,8	1, 052	40,0
Բալ	Sour cherry	Prunus cerasus L.	12,4	1,050	14,0	1,055	25,0
Բալ «Ստոնեսբեր»	Stonesbaer	Prunus cerasus L. cv Stevnsbaer	14,7	1,060	17,0	1,070	25,0
Բալ՝ սուրինամի	Suriname cherry	Eugenia uniflora Rich.	-	-	6,0	-	25,0
Բանան	Banana	Musa species, ներառյալ M. paradisaiaca, բացառությամբ պլանտային (plantains) պատկանող այլ սորտերը	20,0	1,083	-	-	25,0
Բռինչ՝ սվժրական	High cranberry	Viburnum opulus	-	-	-	-	25,0
Գազար	Carrot(s)	Daucus maxinus x Daucus carota	-	-	8,0	-	25,0
Գենիպապ	Genipap	Genipa americana	-	-	17,0	-	25,0
Գուավա	Guava	Psidium guajava L.	-	-	8,5	-	25,0
Դդում	Pumpkin (gourd)	Spec. Cucurbitaceae	-	-	5,0	-	25,0
Դեղձ	Peach	Prunus persica (L.) Batsch var. persica	9,0	1,036	10,5	1,040	40,0
Դժնիկ	Buckthornberry (sallowthornberry)	Hippophae rhamnoides L.	5,0	1,020	6,0	1,023	25,0

Ելակ (նշակովի մորի)	Strawberry	Fragaria x. ananassa Duchesne (Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne)	6,3	1,025	7,5	1,028	40,0
Թուզ	Fig	Ficus carica L.	-	-	18,0	-	25,0
Թութ	Mulberry	Morus spp.	-	-	-	-	30,0
Թուրինջ	Grapefruit	Citrus paradisi Macfad	9,5	1,038	10,0	1,040	50,0
Թուրինջ «Սուիթի» (հիբրիդ)	Sweetie grapefruit	Citrus grandis x Citrus paradisi	-	-	10,0	-	50,0
Լայմ	Lime	Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)	7,0	1,028	8,0	1,032	25,0
Լիչի	Lychee	Litchi chinensis Sonn.	11,2	1,045	11,2	1,049	20,0
Լոռամրգի	Cranberry	Vaccinium macrocarpon Aiton	7,0	1,028	7,5	1,030	30,0
Լոռամրգի (վայրի)	Cranberry	Vaccinium oxycoccos L.	7,0	1,028	7,5	1,035	30,0
Լուլո	Lulo	Solanum quitoense Lam.	-	-	-	-	25,0
Խաղող	Grape	Vitis Vinifera L. կամ դրա Vitis Labrusca հիբրիդները կամ դրա հիբրիդները	13,5	1,055	16,0	1,0654	50,0
Խնձոր	Apple	Malus domestica Borkh	10,0	1,040	11,5	1,0463	50,0
Խնձոր՝ կեշյու	Cashewapple	Anacardium occidentale L.	10,5	1,042	11,5	1,046	25,0
Խնձոր՝ կորիզավոր	Pome apple	Syzygium jambosa	-	-	-	-	25,0
Խնձոր՝ կրեբի	Crab apple	Malus prunifolia (Willd.) Borkh Malus sylvestris Mill.	-	-	15,4	-	25,0
Խուրմա (պերսիմոն, լոտուսային սալոր, շերունֆրուտ)	Persimmon	Diospyros khaki Thunb.	-	-	-	-	40,0

Ծիրան	Apricot	Prunus armeniaca L.	10,2	1,041	11,5	1,045	40,0
Ծիրան՝ արևադարձային (մամմի)	Mammee apple	Mammea americana	-	-	-	-	25,0
Ծիրան՝ բրազիլական	Loquat	Eriobotrya japonica	-	-	-	-	25,0
Կակաո (պտղամիս)	Cocoa pulp	Theobroma cacao L.	-	-	14,0	-	50,0
Կայնիտո (աստղային խնձոր)	Star apple	Chrysophyllum cainito	-	-	-	-	25,0
Կարամբոլա (աստղային միրգ)	Starfruit	Averrhoa carambola L.	-	-	7,5	-	25,0
Կեռաս	Sweet cherry	Prunus avium L.	-	-	20,0	-	25,0
Կիվի	Kiwi	Actinidia deliciosa (A. Chev.) C.F. Liang & A.R. Ferguson	10,5	1,042	-	-	25,0
Կիտրոն	Lemon	Citrus limon (L.) Burm. f. Citrus limonum Rissa	7,0	1,028	8,0	1,032	25,0
Կումքուատ	Kumquat	Fortunella Swingle sp.	-	-	-	-	25,0
Կուպուաչու	Cupuaçu	Theobroma grandiflorum L.	-	-	9,0	-	35,0
Հաղարջ	Gooseberry	Ribes uva-crispa L.	6,0	1,024	7,5	1,028	30,0
Հաղարջ (կարմիր)	Red gooseberry	Ribes uva-crispa	-	-	-	-	30,0
Հաղարջ (սպիտակ)	White gooseberry	Ribes uva-crispa L.	-	-	-	-	30,0
Հաղարջ՝ կարմիր	Red currant	Ribes rubrum L.	9,0	1,036	10,0	1,040	30,0
Հաղարջ՝ սպիտակ	White currant	Ribes rubrum L.	9,0	1,036	10,0	1,040	30,0
Հաղարջ՝ սև	Black currant	Ribes nigrum L.	10,5	1,042	11,0	-	30,0
Հապալաս	Bilberry (whimberry, huckleberry, hurtleberry, whortleberry)	Vaccinium myrtillus (Vaccinium arctostaphylos, Vaccinium frondosum)	8,5	1,033	7,1	1,040	25,0
Հապալաս	Lingonberry	Vaccinium vitis-idaea L.	9,0	1,036	10,0	1,040	25,0

Հատապտուղ՝ բոյզենի (յանգբերու և արքայամորու հիբրիդ)	Boysenberry	Rubus ursinus Cham & Schtdl.	-	-	10,0	-	25,0
Հատապտուղ՝ լոգանյան (արքայամորու և մոշի բնական հիբրիդ)	Loganberry	Rubus Loganobaccus L. H. Bailey	7,0	-	10,5	-	25,0
Հապալա՝ կապույտ	Blueberry (swamp blueberry, great bilberry, heathberry)	Vaccinium uliginosum, Vaccinium corymbosum L. Vaccinium angustifolium	-	-	10,0	-	40,0
Հնդկընկույզ (կոկոս) (կոկոսի հեղուկ)	Coconut	Cocos nucifera L.	-	-	5,0	-	25,0
Չմերուկ	Water melon	Citrullus lanatus (Thunb.) Matsum. & Nakai var. lanatus	7,5	1,028	8,0	1,032	40,0
Ճախնամորի	Cloudberry	Rubus chamaemorus L.	8,0	1,032	9,0	1,036	30,0
Ճակնդեղ՝ սովորական	Red beet	Beta vulgaris	-	-	9,0	-	25,0
Մանուխ	Sloe	Prunus spinosa L.	5,0	1,020	6,0	1,023	25,0
Մանգո	Mango	Mangifera indica L.	14,0	1,057	13,5	-	25,0
Մանդարին (թենջերին)	Mandarine (tangerine)	Citrus reticulata Blanca	10,5	1,042	11,8	-	50,0
Մասուր	Cynorrhodon, Rosehip	Rose canina L. & Rose sp. L.	8,0	1,032	9,0	1,036	40,0
Մարակույա	Passion fruit	Passiflora edulis Sims. f. edulis, Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.	12,4	1,050	12,0	1,0484	25,0
Մարակույա դեղին (դեղին սիրածաղիկ)	Yellow passion fruit	Passiflora edulis	-	-	-	-	25,0
Մարակույա (սիրածաղիկ)	Passion fruit	Passiflora quadrangularis	-	-	-	-	25,0
Մոշ	Blackberry	Rubus fruitcosus L.	8,0	1,032	9,0	1,035	30,0
Մոշ՝ ամերիկյան	Dewberry	Rubus hispidus (Հյուսիսային Ամերիկա),	-	-	10,0	-	25,0

		Rubus caesius (Եվրոպա)					
Սորի (վայրի)	Wild strawberry	Fragaria vesca L., Fragaria viridis (colina)	-	-	6,0	-	40,0
Յանգբերրի (մոշի և ազնվամորու հիբրիդ)	Youngberry	Rubus vitifolius x Rubus idaeus x Rubus baileyanus	-	-	10,0	-	25,0
Նարինջ	Orange	Citrus sinensis (L.)	10,0	1,040	11,2	1,045	50,0
Նարինջ՝ թթու	Sour Orange	Citrus aurantium L.	-	-	-	-	50,0
Նարինջ՝ կարմիր	Red (blood) orange	Citrus sinensis (L.)	-	-	-	-	50,0
Նեկտարին	Nectarine	Prunus persica (L.) Batsch var. nucipersica (Suckow) c. K. Schneid.	-	-	10,5	-	40,0
Նուռ	Pomegranate	Punica granatum L.	11,2	1,045	12,0	1,049	25,0
Շամբուկ	Elderberry	Sambucus nigra L. Sambucus canadensis	9,0	1,036	10,5	1,040	50,0
Շլոր	Quetsche	Prunus domestica L. subsp. domestica	10,0	1,040	12,0	1,045	25,0
Չիչխան	Sea-buckthorn	Hippophae	-	-	8	-	25,0
Պապայա	Papaya	Carica papaya L.	9,0	1,036	-	-	25,0
Սալոր	Plum	Prunus domestica L. susp. domestica	10,0	1,040	12,0	1,045	30,0
Սալոր՝ կարիբյան (կայա)	Cajin	Spondia lutea L.	-	-	10,0	-	25,0
Սալոր՝ սև	Prune	Prunus domestica L. subsp. domestica	-	-	18,5	-	25,0
Սապոտա՝ մեծ	Sapote	Pouteria sapota	-	-	-	-	25,0
Սեխ	Melon	Cucumis melo L.	7,5	1,028	8,0	1,032	35,0
Սեխ՝ կասաբա	Casaba melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	-	-	10,0	-	25,0

Սեխ՝ մեղրի	Honeydew melon	Cucumis melo L. subsp. melo var. inodorus H. Jacq.	-	-	7,5	-	25,0
Սերկևիլ	Quince	Cydonnia oblonga Mill.	10,0	1,040	11,2	1,045	25,0
Տամարինդ (հնդկական արմավ)	Tamarind	Tamarindus indica	-	-	13,0	-	0,5 %-ից ոչ պակաս ընդհանուր թթվայնություն ստանալու համար անհրաժեշտ քանակություն
Տանձ	Pear	Pyrus communis L.	11,0	1,044	12,0	-	40,0
Տոմատ (լուիկ)	Tomato	Lycopersicum esculentum L.	4,2 (առանց աղի)	1,016	5,0	1,019	50,0
Ումբու	Umbu	Spondias tuberosa Arruda ex Kost.	8,0	1,032	9,0	1,036	25,0
Բարձր թթվայնությամբ այլ մրգեր			-	-	-	-	0,5 %-ից ոչ պակաս ընդհանուր թթվայնություն ստանալու համար անհրաժեշտ քանակություն
Պտղամսի բարձր պարունակությամբ կամ ուժեղ բույրով այլ մրգեր			-	-	-	-	25,0
Ցածր թթվայնությամբ, պտղամսի ցածր պարունակությամբ և թույլ (միջին) բույրով այլ մրգեր			-	-	-	-	50,0

18. Հյութ պարունակող ըմպելիքներում հյութի և (կամ) խյուսի պարունակությունը պետք է լինի 10 % -ից ոչ պակաս:

19. Չի թույլատրվում ուղղակի մզման հյութերում լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասի նվազեցման նպատակով ավելացնել ջուր: Վերականգնված հյութերի, ինչպես նաև նեկտարների և հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման համար օգտագործվող խմելու ջուրը պետք է համապատասխանի Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի կողմից 2002 թվականի դեկտեմբերի 25-ի N 876 հրամանով հաստատված «խմելու ջուր. Ջրամատակարարման կենտրոնացված համակարգերի ջրի որակին ներկայացվող հիգիենիկ պահանջներ. Որակի հսկողություն» N 2-III-Ա2-1-2002 սանիտարական նորմերով և կանոններով սահմանված պահանջներին:

20. Հյութերի և հյութամթերքների համի կարգավորման համար թույլատրվում է օգտագործել 2 %-ից պակաս ջրի պարունակությամբ շաքար, սախարոզ, անջուր դեքստրոզ, գլյուկոզ՝ առանձին-առանձին կամ դրանց խառնուրդը:

21. Չի թույլատրվում ուղղակի մզման հյութերի, խտացրած հյութերի կամ խյուսերի, դիֆուզային հյութերի պատրաստման ժամանակ օգտագործել շաքարի, սախարոզի, դեքստրոզի կամ գլյուկոզի լուծույթներ կամ օշարակներ: Չի թույլատրվում

հյուրերում և հյուրամթերքներում լուծվող չոր նյութերի փոխարինման նպատակով օգտագործել շաքարի, սախարոզի, դեքստրոզի կամ գլյուկոզի լուծույթներ կամ օշարակներ:

22. Թույլատրվում է մրգերից ստացված շաքարները և մեղրն օգտագործել միայն մրգային նեկտարների և հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ:

23. Չի թույլատրվում միևնույն հյութին միաժամանակ ավելացնել շաքար(ներ) և թթվեցնող նյութեր: Թույլատրվում է բանջարեղենային հյութեր, որոնք ստացվում են խտացրած հյութի արտադրման ընթացքում՝ հեղուկ թորվածքի տեսքով, ինչպես նաև մրգերի և բանջարեղենի ֆիզիկական եղանակներով մշակմամբ՝ լուծամզուքների կամ թուրմերի տեսքով, խմելու ջրի, ածխաթթու գազի կամ սննդային էթիլ սպիրտի օգտագործմամբ, որոնք վերջնական մթերքում հանդես են գալիս որպես լուծիչ և որպես բույրի բաղադրիչ չեն անջատվել սկզբնական մրգերից, բանջարեղենից կամ հյութերից:

24. Թույլատրվում է բանջարեղենային հյութերին, այդ թվում՝ տոմատի հյութին, բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված հյութերի, ավելացնել կերակրի աղ, համեմունքներ, համեմունքների խտանյութեր, դրանց բնական լուծամզուքներ: Չի թույլատրվում ավելացնել կերակրի աղ և համեմունքներ, դրանց խտանյութերը և լուծամզուքները՝ լուծվող չոր նյութերի փոխարինման նպատակով:

25. Խտացրած հյութերից և հյուրամթերքներից պատրաստվող հյութերում և նեկտարներում բուրմունքի վերականգնման համար օգտագործվում են բուրավետիչ սննդային հավելում չհամարվող խտացրած բնական ցնդող բուրաստեղծ մրգային (բանջարեղենային) հյութեր, որոնք ստացվում են խտացրած հյութի արտադրման ընթացքում՝ հեղուկ թորվածքի տեսքով, ինչպես նաև մրգերի և բանջարեղենի ֆիզիկական եղանակներով մշակմամբ՝ լուծամզուքների կամ թուրմերի տեսքով, խմելու ջրի, ածխաթթու գազի կամ սննդային էթիլ սպիրտի օգտագործմամբ, որոնք վերջնական մթերքում հանդես են գալիս որպես լուծիչ և որպես բույրի բաղադրիչ չեն անջատվել սկզբնական մրգերից, բանջարեղենից կամ հյութերից:

26. Չի թույլատրվում թարմ մզված հյութերին ավելացնել խտացրած բնական ցնդող բուրավետիչ նյութեր:

27. Չի թույլատրվում ուղղակի մզման հյութերի, վերականգնված հյութերի և նեկտարների, ինչպես նաև խյուսերի, խտացրած հյութերի և խյուսերի պատրաստման ժամանակ օգտագործել բուրավետիչներ, այդ թվում՝ բնական, արհեստական և (կամ) բնականին նույնական:

28. Հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ թույլատրվում է օգտագործել խտացրած բնական բուրաստեղծ նյութեր և (կամ) բնական, արհեստական կամ բնականին նույնական բուրավետիչներ՝ Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով արտադրողի կողմից հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգին համապատասխան:

29. Չի թույլատրվում մանկական սննդի համար հյութերի և հյուրամթերքների պատրաստման ժամանակ օգտագործել շաքարի փոխարինիչներ, բուրավետիչներ՝ բացառությամբ այն սննդային հավելումների, որոնք սույն տեխնիկական կանոնակարգի 8-րդ աղյուսակի համաձայն թույլատրված են օգտագործել մանկական սննդի համար հյութեր և ըմպելիքներ պատրաստելու դեպքում:

30. Վաղ տարիքի երեխաների համար նախատեսված պտղամսով հյութերը և հյուրամթերքները պետք է լինեն համասեռացված:

31. Որոշակի տեսակի հյութի և հյուրամթերքի մեջ օգտագործվող սննդային հավելումների անվանումները և առավելագույն քանակությունը՝ ըստ նշանակման, պետք է տրված լինեն Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով հաստատված տվյալ տեսակի հյութի կամ հյուրամթերքի տեխնոլոգիական հրահանգում և չպետք է գերազանցեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 8-րդ աղյուսակում ներկայացված թույլատրելի խտությունները:

Աղյուսակ 8 - Հյութերում և հյուրամթերքներում սննդային հավելումների անվանումները և դրանց թույլատրելի խտությունները

Սննդային հավելումի			Թույլատրելի խտությունը, ոչ ավելի	Լրացումները
անվանումը	INS (E) դասիչը՝ ըստ սննդային հավելումների կոդավորման միջազգային (Եվրամիության) թվային համակարգերի	տեխնոլոգիա-կան նշանակումը		
1	2	3	4	5
Մրգային հյութերում և հյուրամթերքներում				
Կիտրոնաթթու	330	թթվայնության կարգավորիչ, հակաօքսիդիչ, կոմպլեքս առաջացնող	3 գ/կգ	նեկտարների համար
			5 գ/կգ	

			ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի	հյութ պարունակող ըմպելիքների համար
Խնձորաթու	296	թթվայնության կարգավորիչ, կրճալեքս առաջացնող	ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի	արքայախնձորի հյութերի և հյութամթերքների համար
Գինեթու	334	թթվայնության կարգավորիչ, ակտիվարար, հակաօքսիդիչ, լցանյութ, էմուլգատոր, խոնավակլանիչ, պահածոյացնող նյութ, կայունացնող, խտարար, կրճալեքս առաջացնող	4 գ/կգ	խաղողի հյութերի և հյութամթերքների համար
			ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի	խաղողի հյութ պարունակող ըմպելիքների համար
Նատրիումի տարտրատ 1- տեղակալված	335 i		ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի	
Նատրիումի տարտրատ 2- տեղակալված	335 ii			
Կալիումի տարտրատ 1- տեղակալված	336 i			
Կալիումի տարտրատ 2- տեղակալված	336 ii			
Կալիում-նատրիումի տարտրատ	337			
Ասկորբինաթու, L-	300	հակաօքսիդիչ, գույնը պահպանող	ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի	
			0,25 գ/կգ	մանկական սննդի համար նախատեսված հյութերի և ըմպելիքների համար
Նատրիումի ասկորբատ	301	հակաօքսիդիչ, գույնը պահպանող	ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի	
			0,25 գ/կգ	մանկական սննդի համար նախատեսված հյութերի և ըմպելիքների համար
Կալցիումի ասկորբատ	302	հակաօքսիդիչ	ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի	
			0,25 գ/կգ	մանկական սննդի համար նախատեսված հյութերի և ըմպելիքների համար
Կալիումի ասկորբատ	303	հակաօքսիդիչ	ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի	
			0,25 գ/կգ	մանկական սննդի համար նախատեսված հյութերի և ըմպելիքների համար

Ածխածնի երկօքսիդ	290	ակտիվարար, ածխածնացնող, հազեցման գազ	ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի	
Պեկտիններ	440	էնուլգատոր, կայունացնող, խտարար	ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի	միայն չպարզեցված հյութերի համար
Կալիումի ացեսուլֆամ	950	համի և բույրի ուժեղացուցիչ, քաղցրացնող	0,35 գ/կգ	նեկտարների և խյուսերի համար հյութ պարունակող ըմպելիքների համար՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի
Ասպատրամ	951		0,6 գ/կգ	
Սախարին (նատրիումական, կալցիումական, կալիումական աղեր)	954		0,08 գ/կգ	
Սուկրալոզա (Եռքլորգալակ-տոսախարոզ)	955	քաղցրացնող	0,3 գ/կգ	նեկտարների և խյուսերի համար հյութ պարունակող ըմպելիքների համար՝ ըստ տեխնոլոգիական հրահանգի

VI. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՍԱԿՆՆԱՆՆԸ ԵՎ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

32. Հյութերի և հյութամթերքների մականշման բովանդակությունը պետք է համապատասխանի «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով և սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին:

33. Հայաստանի Հանրապետությունում իրացվող հյութերի և հյութամթերքների փաթեթավածքի կամ սպառողական տարայի վրա անմիջապես կամ դրան փակցված պիտակի վրա տրված մականշվածքը պետք է պարունակի՝

1) հյութի և հյութամթերքի անվանումը, որը պետք է արտացոլի տվյալ մթերքի տեսակը և դրա պատրաստման համար օգտագործված մրգի կամ բանջարեղենի անվանումը կամ դրանից ածանցված անվանումը, որոնք թույլատրվում է օգտագործել, եթե տվյալ մթերքը ամբողջությամբ համապատասխանում է սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված հյութերի և հյութամթերքի տեսակների անվանմանը (օրինակ՝ «**խնձորի հյութ**» կամ «**Հյութ խնձորի**»): հաշվի առնելով հետևյալ պայմանները՝

ա. երկու և ավելի մրգերից և (կամ) բանջարեղենից պատրաստված հյութի և հյութամթերքի անվանումը պետք է ընդգրկի դրա բաղադրության մեջ մտնող մրգի և բանջարեղենի անվանումները՝ մթերքում դրանց պարունակության նվազման կարգով,

բ. երեք և ավելի մրգերից և (կամ) բանջարեղենից պատրաստված հյութի անվանումը թույլատրվում է նշել հետևյալ ձևով. «**խառը մրգախյութ**», «**Մրգաբանջարեղենային հյութ**» կամ «**Մրգաբանջարեղենային նեկտար**» կամ «**Նեկտար բանջարեղենից և (կամ) մրգերից**» կամ համանման ձևերով՝ օգտագործելով մրգի կամ բանջարեղենի խմբի պայմանական անվանումը, օրինակ՝ «**Արևադարձային մրգերի հյութ**», «**Ցիտրուսային մրգերի հյութ**»,

գ. խտացրած հյութի անվանման մեջ լրացուցիչ պետք է նշված լինի «**խտացրած**» բառը,

դ. ուղղակի մզմամբ ստացված հյութերի համար անվանմանը մոտիկ թույլատրվում է նշել «**ուղղակի մզմամբ**» բառերը, իսկ խտացրած հյութից կամ խյուսից պատրաստված հյութի համար՝ «**վերականգնված**» կամ «**պատրաստված է խտացված հյութից (հյութերից) կամ հյութից (հյութերից) և խյուսից**» բառերը: Նշված մակագրությունների տառաչափերը պետք է լինեն հյութի կամ հյութամթերքի անվանման տառաչափերի կեսից ոչ պակաս,

ե. եթե հյութի, խյուսի և խտացրած հյութի, դիֆուզային հյութի և չոր հյութի պատրաստման ժամանակ օգտագործվել են սույն տեխնիկական կանոնակարգի 21-րդ կետում նշված շաքար (շաքարներ), իսկ նեկտարների և հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ՝ շաքարի (շաքարների) լուծույթներ կամ օշարակներ, ապա անվանումը պետք է ներառի նաև «**շաքարի (շաքարների) ավելացմամբ**» կամ «**շաքարով (շաքարներով)**» կամ «**քաղցրացված**» բառերը,

զ. եթե նեկտարների կամ հյութ պարունակող ըմպելիքների պատրաստման ժամանակ օգտագործվել են քաղցրացնող սննդային հավելումներ (մեղր), ապա անվանումը պետք է ներառի «**քաղցրացնող նյութերով**» կամ «**մեղրով**» բառերը: Նեկտարների և հյութ պարունակող ըմպելիքների պիտակի վրա անվանման մոտ, հստակ ձևով, անվանման տառաչափի կեսից

ոչ պակաս տառաչափով պետք է նշված լինի դրա պատրաստման համար օգտագործված հյուսիսի և (կամ) խյուսի ծավալային մասը,

է. մանկական սննդի համար նախատեսված հյուսիսի և նեկտարի անվանումը պետք է ներառի «**մանկական սննդի համար**» կամ «**մանկական**» բառերը՝ նշելով երեխաների տարիքային խումբը, որը նշվում է՝ հաշվի առնելով հյուսիսի կամ նեկտարի որոշակի տեսակը և երեխայի տարիքը՝ ստորև նշված պահանջներին համապատասխան՝

երեք ամսականից մեծ երեխաներին՝ խնձորի և տանձի պարզեցված հյուսիս,

չորս ամսականից մեծ երեխաներին՝ խնձորի և տանձի պտղամսով հյուսիս, սալորի, դեղձի, ծիրանի, դոնի, գազարի հյուսիս (պարզեցված և պտղամսով), սև սալորի հիմքով ըմպելիք,

հինգ ամսականից մեծ երեխաներին՝ միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ հյուսիսեր և նեկտարներ՝ սև և կարմիր հաղարջի, ազնվամորու, կեռասի, սերկևիլի, բալի, հապալասի, լոռամրգի (մինչև 20 % և այլն),

վեց ամսականից մեծ երեխաներին՝ միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ հյուսիսեր և նեկտարներ՝ ցիտրուսային մրգերի (մանդարին, նարինջ, թուրինջ), սեխի, արևադարձային մրգերի (արքայախնձոր, բանան, մանգո), ելակի, մորու, տոմատի և այլ մրգերի և բանջարեղենի, որոնք համարվում են ուժեղ ալերգեններ, խաղողի (խառը հյուսիսերի կազմում) և այլն,

յոթ ամսականից մեծ երեխաներին՝ պապայայի, կիվիի, գուավայի միաբաղադրիչ և բազմաբաղադրիչ հյուսիսեր և նեկտարներ, ինն ամսականից մեծ երեխաներին՝ խաղողի պարզեցված հյուսիս.

2) արտադրող կազմակերպության ու սպառողների բողոքների ընդունման համար արտադրողի կողմից լիազորված՝ Հայաստանի Հանրապետությունում գտնվող կազմակերպության (վերջինիս անկախության դեպքում) անվանումը և գտնվելու վայրը.

3) արտադրողի ապրանքային նշանը (անկախության դեպքում).

4) մթերքի գտաքաշը կամ ծավալը.

5) մթերքի բաղադրությունը, որը նշում են դրա բաղադրիչների անվանացանկով՝ «**Բաղադրությունը**» վերնագրով՝ հաշվի առնելով հետևյալ պահանջները՝

ա. **հյուսիսի համար**՝ հյուսիսի անվանումը, բաղադրիչները և (կամ) սննդային հավելումները՝ դրանց օգտագործման դեպքում: Օրինակ՝ «**Բաղադրությունը**՝ տոմատի հյուսիս, աղ», «**Բաղադրությունը**՝ խնձորի հյուսիս, շաքար»: Եթե որոշակի հյուսիսի պատրաստման ժամանակ բաղադրիչներ և (կամ) սննդային հավելումներ չեն օգտագործվել, ապա «**Բաղադրություն**» տարրն սպառողական տարայի վրա կարելի է չնշել,

բ. պտղամսով հյուսիսերի համար «**Պտղամսով**» մակագրությունը նշվում է, եթե դրա զանգվածային մասը 8 %-ից ավելի է,

գ. **նեկտարների, հյուսիս պարունակող ըմպելիքների համար**՝ հյուսիսի և (կամ) խյուսի (խյուսերի) անվանումը (անվանումները), օգտագործված բաղադրիչների և (կամ) սննդային հավելումների ցանկը, այդ թվում՝ ջուրը, որը նշվում է ցանկի վերջում,

դ. խտացված հյուսիսերից պատրաստված վերականգնված հյուսիսի, նեկտարի, հյուսիս պարունակող ըմպելիքի բուրմունքի վերականգնման համար օգտագործված խտացված բնական բուրաստեղծ նյութերը և ջուրը բաղադրությունում չեն նշվում,

ե. եթե ասկորբինաթթուն (C վիտամին) օգտագործվել է որպես հակաօքսիդիչ, ապա դրա պարունակության մասին տեղեկատվությունը չի նշվում,

զ. եթե հյուսիսը կամ հյուսիսամթերքը պատրաստվել է կենսաբանորեն ակտիվ սննդային հավելումի (ԿԱՍՀ) օգտագործմամբ, ապա պիտակի վրա պետք է նշել «**Կենսաբանորեն ակտիվ սննդային հավելումով**» կամ «**Հարստացված է**» բառերը՝ նշելով ԿԱՍՀ-ը և այն պարունակող նյութը,

է. չի թույլատրվում սպառողական տարայի վրա նշել տվյալ մթերքի պատրաստման համար չօգտագործված մրգի կամ բանջարեղենի նկարներ՝ սպառողին թյուրիմացության մեջ գցող գործոնը կանխարգելելու նպատակով,

ը. ածխածնի երկօքսիդ պարունակող մթերքի համար անվանումը պետք է պարունակի նաև «**Գազավորված է**» բառը,

թ. եթե հյուսիսի կամ հյուսիսամթերքի պատրաստման ժամանակ օգտագործվել են կերակրի աղ, համեմունքներ և (կամ) խտանյութեր, ապա թույլատրվում է նշել «**Կերակրի աղով**», ինչպես նաև «**Համեմունքով**» բառերը կամ համեմունքի ընդունված անվանումը,

ժ. պատրաստի մթերքի բաղադրության մեջ մտնող համային նյութերը, բաղադրիչները և այլ հավելումները նշում են ընդհանուր ցանկում.

6) սննդային հավելումների ցանկը (դրանց օգտագործման դեպքում).

7) հյութի կամ հյութամթերքի ծագման երկիրը.

8) պահման պայմանները.

9) պատրաստման տարեթիվը, ամիսը, օրը.

10) պիտանիության ժամկետը.

11) օգտագործման եղանակը՝ նշում են այն դեպքում, եթե խտացված հյութը կամ խյուսը պետք է իրացնել մանրածախ առևտրի ցանցում, այդ դեպքում պետք է նշված լինի տվյալ ծավալի վերականգնման համար անհրաժեշտ ջրի ծավալը՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի 7-րդ աղյուսակով սահմանված լուծվող չոր նյութերի բավարար քանակն ստանալու համար.

12) սննդային արժեքը՝ մանկական սննդի համար նախատեսված հյութերի և նեկտարների.

13) խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը՝ ըստ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի սեպտեմբերի 28-ի «Սննդամթերքի տվյալ խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանի և մականշվածքի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1392-Ն որոշման:

34. Հայաստանի Հանրապետություն ներմուծվող հյութերի և հյութամթերքների հայերեն մականշումն իրականացվում է ըստ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի դեկտեմբերի 21-ի «Հայաստանի Հանրապետություն ներմուծվող սննդամթերքի ու սննդային հավելումների վերաբերյալ հայերեն տեղեկատվության մականշման ձևերին և բովանդակությանը ներկայացվող պահանջները հաստատելու մասին» N 1838-Ն որոշման:

35. Վերջնական սպառման համար չնախատեսված հյութի կամ հյութամթերքի մասին տեղեկատվական տվյալները կարելի է զետեղել փոխադրական տարայի վրա՝ բացառությամբ գլանատակառների, որոնց դեպքում դրանք պետք է տրված լինեն ապրանքաուղեկից փաստաթղթում, որը պետք է ներառի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 36-րդ կետում նշված տվյալները:

36. Փոխադրական տարայի մականշումը պետք է ներառի՝

1) մթերքի անվանումը.

2) խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը.

3) պատրաստման թվականը.

4) համաքաշը.

5) փոխադրական տարայում հյութով կամ հյութամթերքով սպառողական տարաների թիվը.

6) արտադրող կազմակերպության անվանումը (ֆիրմային անվանումը), գտնվելու վայրը.

7) պահման պայմանները և ժամկետը:

37. Իրացման համար նախատեսված հյութերը և հյութամթերքները պետք է շշալցված կամ կշռածորարված լինեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի մայիսի 25-ի «Սննդամթերքի հետ շփվող պոլիմերային և այդ հիմքով պլաստմասսայե արտադրանքների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 679-Ն որոշմամբ հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող պոլիմերային նյութերից կամ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2006 թվականի նոյեմբերի 16-ի «Խեցեգործական ամանեղենի վերաբերյալ տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1750-Ն որոշմամբ հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող խեցեգործական նյութերից պատրաստված տարաներում կամ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի հոկտեմբերի 25-ի «Սննդամթերքի հետ շփվող նյութերին և դրանց հայերեն տեղեկատվության մականշման ձևերին և բովանդակությանը ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1282-Ն որոշմամբ հաստատված տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանող նյութերից պատրաստված և հյութերի և հյութամթերքների փոխադրման ու պահման պայմանների պահպանման դեպքում դրանց պիտանիության ժամկետի ընթացքում անվտանգության պահանջների պահպանումն ապահովող տարայի և (կամ) փաթեթվածքի մեջ:

38. Վաղ տարիքի երեխաների (մինչև 3 տարեկան) համար նախատեսված հյութերը պետք է փաթեթավորել հերմետիկ փակված տարաներում՝ 0,35 դմ³-ից ոչ ավելի ծավալով:

39. Կշռածորարված (շշալցված) հյութերի և հյութամթերքների զտաքաշերի բացասական շեղումները չպետք է գերազանցեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի նոյեմբերի 3-ի «Կշռածորարման, վաճառքի, ներմուծման

ժամանակ ցանկացած տիպի փաթեթվածքներում չափածորարված ապրանքների քանակին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1928-Ն որոշմամբ հաստատված թույլատրելի շեղումները:

40. Հյութերը և հյութամթերքները պետք է փոխադրել արտադրողի կողմից սահմանված փոխադրման պայմաններն ապահովող տրանսպորտային միջոցներով, փակ թափքերով տրանսպորտի բոլոր տեսակներով՝ տրանսպորտի տվյալ տեսակով բեռների փոխադրման կանոններին համապատասխան:

VII. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԻՍԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

41. Արտադրողը պետք է ապահովի հյութերի և հյութամթերքների իսկությունը՝ կանխելու համար կեղծված հյութերի և հյութամթերքների արտադրությունն ու դրանց շրջանառությունը շուկայում:

42. Հյութերի և հյութամթերքների իսկությունն ապահովվում է տվյալ խմբաքանակի հետևելիության (հետագծելիության) հնարավորության վերաբերյալ տվյալներով, Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով հաստատված որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի տեխնոլոգիական հրահանգում ներկայացված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների ու զգայորոշման բնութագրերի, ինչպես նաև սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների համապատասխանությամբ:

43. Հյութերի և հյութամթերքների հետևելիությունը (հետագծելիությունը) պետք է ապահովի տվյալ խմբաքանակի հյութերի և հյութամթերքների և դրանց բաղադրիչների բոլոր փուլերում՝ նախնական արտադրությունից մինչև սպառումը, հյութերի և հյութամթերքների տեխնոլոգիական սարքավորումների ու միջոցների փաստաթղթային նույնականացմամբ:

44. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխան հյութերի և հյութամթերքների անվտանգությունն ու որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների պատշաճ որակն ապահովելու նպատակով հյութեր և հյութամթերքներ արտադրողը «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի մայիսի 3-ի «Վտանգի աղբյուրի վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման համակարգի ներդրման ժամանակացույցը՝ ըստ արտադրության ոլորտների սահմանելու մասին» N 531-Ն որոշման հիման վրա պետք է ներդնի վտանգի աղբյուրի վերլուծության և կրիտիկական կետերի հսկման (ՎԱՎԿԿ) համակարգը:

VIII. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՅՎՈՂ ՊԿԱՆՋՆԵՐԸ

45. Հյութերը և հյութամթերքները պետք է արտադրվեն արտադրողի կողմից մշակված տեխնոլոգիական հրահանգներին համապատասխան: Հյութերի և հյութամթերքների արտադրման ժամանակ տեխնոլոգիական նպատակներով թույլատրվում է օգտագործել 13-րդ աղյուսակում ներկայացված տեխնոլոգիական միջոցները:

Աղյուսակ 13

Տեխնոլոգիական նպատակը	Տեխնոլոգիական միջոցի անվանումը	Լրացումները
1	2	3
Հակափրփրացում	պոլիդիմեթիլսիլօքսան	վերջնական մթերքում 10 մգ/դմ ³ -ից ոչ ավելի մնացորդային քանակությամբ
Պարզեցում, հակաօքսիդացում և զտում, ֆլոկուլացում (պարզեցում)	կլանող կավեր (սպիտակեցնող հավելանյութեր, բնական կամ ակտիվացված հողեր)	
	կլանող խեժեր	
	ակտիվացված ածուխ (միայն բուսական)	
	բենտոնիտ	
	կալցիումի հիդրօքսիդ	միայն խաղողի հյութի արտադրությունում
	կալիումի տարտրատ	

	կայցիումի կարբոնատ (նստեցված)	
	ծծմբի դիօքսիդ	միայն խաղողի հյութի արտադրությունում, վերջնական մթերքում 10 մգ/դմ ³ -ից ոչ ավելի մնացորդային քանակությամբ՝ վերահաշվարկված ըստ SO ₂ -ի
	թաղանթանյութ	
	խիտոզան	
	կոլոիդային սիլիկատ	
	դիատոմիտ	
	ժելատին (կաշվի կուլագենի)	
Պարզեցում, հակաօքսիդացում և զտում, ֆլոկուլացում (պարզեցում)	իոնափոխանակիչ խեժեր (անիոնափոխանակիչ և կատիոնափոխանակիչ)	
	կաուչին	
	պեռլին	
	պոլիվինիլպոլիպիրոլիդոն	
	տանին	
	բրնձի թեփուկներ (կեղև)	
	սիլիկատ	
Էնզիմացում (ֆերմենտացում)	պեկտինազներ (պեկտինի ճեղքման համար), պրոտեինազներ (պրոտեինի ճեղքման համար), ամինազներ (օսլայի ճեղքման համար), ցելյուլոզներ (սահմանափակ քանակությամբ՝ բջջաթաղանթի քայքայմանը նպաստելու նպատակով)	Թույլատրվում է օգտագործել, եթե դա չի հանգեցնի հումքի լրիվ ջրիկացմանը և էսպես չի ազդի մշակվող մրգի կամ բանջարեղենի թաղանթային բաղադրության վրա:
Փաթեթավորում (գազեր)	ազոտ	կարճ ժամանակով պահածոյացման համար

46. Հյութերի և հյութամթերքների արտադրական տարածքներին, արտադրական և օժանդակ սենքերին ներկայացվող սանիտարահիգիենիկ պահանջները, ինչպես նաև արտադրական սենքերի և սարքավորանքի լվացման և ախտահանման գործընթացները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված պահանջներին և Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ իրավական ակտով սահմանված հիգիենիկ նորմերին:

IX. ԿՏԱՆՈՒԿՎՈՐ ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՄԱՍԻՆ ԾԱՆՈՒԹՈՒՄ, ՀԵՏԿԱՆՉՈՒՄ, ՕԳՏԱՀԱՆՈՒՄ ԵՎ ՈՉՆՉԱՑՈՒՄ

47. Հայաստանի Հանրապետության սպառողական շուկայում հայտնաբերված՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով և սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված անվտանգության պահանջներին չհամապատասխանող, մարդու առողջության համար վտանգավոր հյութերի և հյութամթերքների մասին ծանուցումն արտադրողը պետք է իրականացնի Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2008 թվականի դեկտեմբերի 18-ի «Հայաստանի Հանրապետության սպառողական շուկայում հայտնաբերված մարդու առողջության համար վտանգավոր սննդամթերքի, սննդային հավելումների և սննդի հետ շփվող նյութերի մասին ծանուցման կարգը հաստատելու մասին» N 1515-Ն, իսկ դրանց հետևանքում շուկայից, օգտահանումը կամ ոչնչացումը՝ Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի հուլիսի 12-ի «Վտանգավոր սննդամթերքի, սննդամթերքի հետ շփվող վտանգավոր նյութերի և վտանգավոր սննդային հավելումների օգտահանման ու ոչնչացման կարգը սահմանելու մասին» N 824-Ն որոշումներին համապատասխան:

X. ՀՅՈՒԹԵՐԻ ԵՎ ՀՅՈՒԹԱՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՆՈՒՅՆԱԿԱՆԱՑՈՒՄ

48. Հյութերի և հյութամթերքների նույնականացումն իրականացվում է դրանց պատրաստման, վերամշակման, պահման, փոխադրման և իրացման փուլերում:

49. Նույնականացման համար կիրառում են հետևյալ եղանակները՝

- 1) փաստաթղթային փորձաքննություն.
- 2) հյութերի և հյութամթերքների փորձարկում.
- 3) փաստաթղթային փորձաքննություն ու հյութերի և հյութամթերքների փորձարկում:

50. Փաստաթղթային փորձաքննությամբ նույնականացումն իրականացնելու դեպքում պետք է ստուգվեն հյութերի և հյութամթերքների փաթեթվածքի կամ սպառողական և փոխադրական տարաների վրա անմիջապես կամ դրանց պիտակների վրա նշված մականշվածքի բովանդակության համապատասխանությունն ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում ներկայացված տեղեկատվությանն ու որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի համար սույն տեխնիկական կանոնակարգի VI բաժնով նախատեսված մականշման պահանջներին:

51. Հյութերի և հյութամթերքների փորձարկմամբ նույնականացումը պետք է կատարվի ըստ զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների, որոնք պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին և նախատեսված լինեն Հայաստանի Հանրապետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով հաստատված որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի տեխնոլոգիական հրահանգում:

52. Հյութերի և հյութամթերքների կեղծման վերաբերյալ հիմքերի առկայության դեպքում պետք է իրականացնել փաստաթղթային փորձաքննություն և փորձարկումներ՝ որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի համար սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված լուծվող չոր նյութերի զանգվածային մասի, ինչպես նաև որոշակի տեսակի հյութի և հյութամթերքի տեխնոլոգիական հրահանգով սահմանված զգայորոշման և ֆիզիկաքիմիական պահանջներին համապատասխան:

53. Հյութերի և հյութամթերքների նույնականացման արդյունքները պետք է ձևակերպվեն արձանագրությամբ, որը, կախված նույնականացման եղանակից, կարող է բովանդակել՝

- 1) հյութերի և հյութամթերքների անվանումները.
- 2) արտադրողի (մատակարարի) մասին տեղեկատվությունը.
- 3) պատրաստման թվականը և պիտանիության ժամկետը.
- 4) հյութերի և հյութամթերքների փորձարկման արդյունքները (դրանց իրականացման դեպքում), այդ թվում՝ զգայորոշման ցուցանիշները.
- 5) փաթեթավորման մասին տեղեկատվությունը, այդ թվում՝ սպառողական տարայի ծավալը (զանգվածը) և փոխադրական տարայում սպառողական տարաների

թիվը.

6) հյութերի և հյութամթերքների ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթի կամ տեխնոլոգիական հրահանգի, կամ մատակարարման պայմանագրի նշագիրը (անվանումը).

7) խմբաքանակի համարը և չափը.

8) նույնականացման արդյունքների հիման վրա կազմված եզրակացությունը:

XI. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐԸ

54. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին հյուրերի և հյուրամթերքների համապատասխանությունը հավաստելու համար արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը պետք է ունենա Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի «Արտադրանքի կամ ծառայությունների համապատասխանության պարտադիր հավաստման համար կիրառվող սխեմաները և դրանց նույնականացման նշագրերը սահմանելու մասին» N 1170-Ն որոշմամբ սահմանված **2h, 3h, 4h** հայտարարագրման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության հայտարարագիր կամ **2u, 3u, 4u, 5u** կամ **6u** սերտիֆիկացման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության սերտիֆիկատ:

55. Արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը հյուրերի և հյուրամթերքների 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 ներառյալցվող տեխնիկական պահանջները և կիրառման կարգը հաստատելու մասին» N 1281-Ն որոշմամբ հաստատված կարգով:

56. Սերտիֆիկացման մարմինը փորձարկումներ կատարելու նպատակով նմուշառումն իրականացնում է արտադրողի, մատակարարի կամ նրա լիազոր ներկայացուցչի մասնակցությամբ, տվյալ խմբաքանակը բնորոշող նվազագույն բավարար քանակով՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների կատարումն ապահովող Հայաստանի Հանրապետության էկոնոմիկայի նախարարության կողմից հրատարակված միջազգային ստանդարտներին ներդաշնակ ազգային ստանդարտների ցանկով նախատեսված ստանդարտներին համապատասխան:

57. Հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիան փորձարկումները պետք է կատարի սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների կատարումն ապահովող Հայաստանի Հանրապետության էկոնոմիկայի նախարարության կողմից հրատարակված միջազգային ստանդարտներին ներդաշնակ ազգային ստանդարտների ցանկով նախատեսված ստանդարտներով սահմանված փորձարկման մեթոդներով: Ռադիոնուկլիդների որոշումը պետք է կատարվի Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարության նորմատիվ գերատեսչական ակտով սահմանված մեթոդներով:

58. Հյուրերի և հյուրամթերքների նույնականացման գործընթացն իրականացվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի 50-րդ կետով սահմանված ընթացակարգով:

59. Սերտիֆիկացման մարմինը հայտատուին համապատասխանության սերտիֆիկատ հանձնելու ժամանակ նրա հետ կնքում է համապատասխանության սերտիֆիկատի օգտագործման մասին պայմանագիր, եթե սերտիֆիկացման գործողությունները կատարվել են **2u-5u** սխեմաներից որևէ մեկով:

60. Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը պետք է ընտրվի ըստ իրականացված համապատասխանության հավաստման սխեմայի՝

1) **2h** կամ **2u** սխեմայի դեպքում՝ 12 ամիս:

2) **4h** կամ **6u** սխեմայի դեպքում՝ ըստ հյուրի կամ հյուրամթերքի պիտանիության ժամկետի, բայց 3 տարվանից ոչ ավելի:

3) **3u** սխեմայի դեպքում՝ 24 ամիս:

4) **3h, 4u** կամ **5u** սխեմայի դեպքում՝ 36 ամիս:

61. Սերտիֆիկացված հյուրերի և հյուրամթերքների համապատասխանության

հսկողությունն իրականացվում է համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընթացքում, առնվազն տարեկան մեկ անգամ՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի 59-րդ կետում նշված պայմանագրի հիման վրա:

62. Սերտիֆիկացման մարմինն իրավունք ունի համապատասխանության հսկողության արդյունքների հիման վրա «Համապատասխանության գնահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքին համապատասխան պահպանելու իր կողմից տրված համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը կամ այն կասեցնելու կամ դադարեցնելու: Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության կասեցման և դադարեցման պայմանները սահմանված են Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի N 1170-Ն որոշմամբ:

63. Համապատասխանության սերտիֆիկատի կամ համապատասխանության հայտարարագրի գործողության կասեցման կամ դադարեցման դեպքում սերտիֆիկացման մարմինը դրա մասին տեղեկացնում է համապատասխանության սերտիֆիկատը տնօրինողին և գրավոր ծանուցում ստուգումներ իրականացնող իրավասու մարմիններին:

XII. ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ՄԻԱՄՏԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄԸ

64. Հյուրերի և հյուրամթերքների ցուցանիշների չափումների միասնականության ապահովումը պետք է իրականացվի «Չափումների միասնականության ապահովման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով:

XIII. ՊԵՏԱԿԱՆ ԿԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

65. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին հյուրերի և հյուրամթերքների համապատասխանության նկատմամբ պետական վերահսկողությունը պետք է իրականացվի «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով:

Հայաստանի Հանրապետության
կառավարության աշխատակազմի
ղեկավար

Ղ. Սարգսյան