



Համարը N 44-Ն

Տեսակը Պաշտոնական
Ինկորպորացիա

Տիպը Որոշում
Սկզբնաղբյուրը ՀՀՊՏ 2007.02.14/10(534)
Հոդ.210

Կարգավիճակը Գործում է
Ընդունման վայրը Երևան

Ընդունող մարմինը ՀՀ կառավարություն
Ստորագրող մարմինը ՀՀ վարչապետ
Վավերացնող մարմինը ՀՀ Նախագահ
Ուժի մեջ մտնելու ամսաթիվը 14.08.2007

Ընդունման ամսաթիվը 11.01.2007
Ստորագրման ամսաթիվը 24.01.2007
Վավերացման ամսաթիվը 29.01.2007
Ուժը կորցնելու ամսաթիվը

- [+ Կապեր այլ փաստաթղթերի հետ](#)
- [+ Փոփոխողներ և ինկորպորացիաներ](#)

ՀՀ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ՈՐՈՇՈՒՄԸ ԳԱՐԵՋՐԻ ԵՎ ԴՐԱ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Վավերացնում են»
Հայաստանի Հանրապետության
Նախագահ Ռ. Քոչարյան
29 հունվարի 2007 թ.

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ

11 հունվարի 2007 թվականի N 44-Ն

ԳԱՐԵՋՐԻ ԵՎ ԴՐԱ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Ստանդարտացման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի 8-րդ հոդվածի և «Մանրամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի դրույթներին համապատասխան, ինչպես նաև հաշվի առնելով մարդու կյանքի ու առողջության անվտանգության սպառնալուծման 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 ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ

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՝ ածիկի և ածիկային խտանյութի անվտանգությունը բնութագրող ցուցանիշները, գարեջրի արտադրությանը, մակնշմանը, փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաև համապատասխանության գնահատման ընթացակարգերը:

(2-րդ կետը փոփ. 25.09.14 N 1046-Ն)

3. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 1-ին կետով նախատեսված գարեջուրը ենթակա է համապատասխանության գնահատման:

(3-րդ կետը փոփ. 25.09.14 N 1046-Ն)

II. ՀԱՍԿԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

4. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հասկացությունները՝
գարեջուր՝ թույլ ալկոհոլային, ածխածնի երկօքսիդով հագեցված, փրփրուն 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, ծլեցման և չորացման գործընթացներ անցած հացահատիկից,

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, խտացված կառուցվածք,

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

բաց գույնի ածիկ՝ գարեջրի արտադրության գարու ածիկ, որի գույնը 0,4 գունային միավորից բարձր չէ,

գարեջրային քաղցու՝ գարեջրի արտադրության համար օգտագործվող հացահատիկային մթերքից ստացված լուծահանվածքների ջրային լուծույթ,

հացահատիկային մթերք (գարեջրի արտադրությունում)՝ ածիկ և չափակցված հացահատիկ, որոնք օգտագործվում են գարեջրի պատրաստման համար,

նախնական գարեջրային քաղցու՝ սառեցված և պարզեցված քաղցու, որը տրվում է խմորման,

նախնական քաղցուի լուծամզման ակտիվություն՝ նախնական գարեջրային քաղցուում չոր նյութերի զանգվածային մաս,

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

գայլուկ՝ բազմամյա երկտնանի բույս, որի չորացրած կոները կիրառում են գարեջրի արտադրությունում,

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

գարեջրի կայունություն՝ որոշակի պայմաններում թափանցիկությունը պահպանելու գարեջրի ունակության ցուցանիշ,

գունային միավոր (գ.մ.)՝ գարեջրի գույնի միավոր, որը համապատասխանում է 100 սմ³ ջրից և 0,1 մոլ/դմ³

կոնցենտրացիայով 1 սմ³ 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 հիդրօքսիդի լուծույթին:

- 5. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հապավումները՝
- ՆԴՄԱ՝ նիտրոգադիմեթիլամին,
- ՆԴԷԱ՝ նիտրոգադիեթիլամին,
- ԴԴՏ՝ 1, 1- դի-(4-քլորֆենիլ) - 2, 2, 2-տրիքլորէթան,
- 2, 4-Դ թթու՝ դիքլորֆենօքսիքսացախաթթու,
- ՄԱՖԱՄ՝ մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ,
- ԱՅԽՄ՝ ադիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ,
- ԳԱՄ՝ գաղութառաջացնող մանրէներ:

III. ՇՈՒԿԱ ՄՈՒՏՔ ԳՈՐԾԵԼՈՒ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

6. Հայաստանի Հանրապետության տարածքում գարեջրի իրացման ժամանակ պետք է պահպանվեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված դրույթները:

7. Հայաստանի Հանրապետության տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող գարեջուրը պետք է ուղեկցվի տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանությունը հավաստող հայտարարագրով կամ ունենա տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանությունը հավաստող համապատասխանության ազգային նշանի մակնշում:

(7-րդ կետը խմբ. 25.09.14 N 1046-Ն)

IV. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

8. Գարեջուրն արտադրվում է երեք տիպի՝ բաց գույնի, կիսամուգ և մուգ գույնի:

9. Կախված նախնական քաղցուի լուծամզման ակտիվությունից՝ գարեջուրը դասակարգվում 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. Գարեջրում վնասակար նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները և մանրէաբանական ցուցանիշները չպետք է գերազանցեն 1-ին և 2-րդ աղյուսակներում նշված թույլատրելի մակարդակները:

Աղյուսակ 1. Գարեջրում վնասակար նյութերի պարունակության թույլատրելի մակարդակները

Ցուցանիշի անվանումը	Թույլատրելի մակարդակը
Թունավոր տարրերը, մգ/կգ, ոչ ավելի.	
կապար	0,3

արսեն	0,2
կադմիում	0,03
սնդիկ	0,005
Ռադիոնուկլիդները, Բկ/լ, ոչ ավելի.	
ցեզիում-137	70
ստրոնցիում-90	100
Նիտրոգամֆիններ, մգ/կգ, ոչ ավելի. (ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ գումարը)	0,003

Աղյուսակ 2. Գարեջրի մանրէաբանական ցուցանիշները

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշի անվանումը և նորմը			Բորբոսա- և խմորասնկեր, ԱՄ/ամ ³ , ոչ ավելի
	ՄԱՖԱՄ, ԳԱՄ/ամ ³ , ոչ ավելի	Մթերքի ծավալը կամ զանգվածը, որում չի թույլատրվում (ամ ³ , գ)		
		ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)	Ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելներ (Salmonella)	
Գարեջուր լցնովի	-	1,0	25	-
Գարեջուր ոչ պաստերացված.				
կեզերով	-	3,0	25	-
շշերով	-	10,0	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	0,5
արսեն	0,2
կադմիում	0,1
սնդիկ	0,03
Միկոտոքսինները, մգ/կգ, ոչ ավելի.	
T-2 տոքսին	1,0
զեարալենոն	0,1
Նիտրոզամինները, մգ/կգ, ոչ ավելի.	
ՆԴՄԱ և ՆԴԷԱ գումարը	0,015
Բենզապիրենը, մգ/կգ, ոչ ավելի	0,001
Պեստիցիդները, մգ/կգ, ոչ ավելի.	
հեքսաքլորցիկլոհեքսան (α-β-γ-իզոմերներ)	0,5
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0,02
սնդիկօրգանական պեստիցիդներ	չեն թույլատրվում
2, 4-Դ թթու, դրա աղերը	չեն թույլատրվում
Ռադիոնուկլիդները, Բկ/կգ, ոչ ավելի.	
ցեզիում-137	70
սարոնցիում-90	40

Վնասակար խառնուկները.	
հասկաժանգ	0,05
աղտոտվածությունը և հացի պաշարների վնասատուներով (միջատներ և տիզեր) վարակվածությունը կենդանի և անկենդան վնասատուների գումարային խտությունը, հատ/կգ, ոչ ավելի	15,0

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

Ցուցանիշի անվանումը	Թույլատրելի մակարդակը
Թունավոր տարրերը, մգ/կգ, ոչ ավելի.	
կապար	1,0
արսեն	1,0
կադմիում	0,2
սնդիկ	0,03
Միկոտոքսինները, մգ/կգ, ոչ ավելի.	
աֆլատոքսին B ₁	0,005
դեօքսինիվալենոլ	1,0
զեարալենոն	1,0
Պեստիցիդները, մգ/կգ, ոչ ավելի.	
հեքսաքլորցիկլոհեքսան (α-β-γ-իզոմերներ)	0,5
ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0,02
Ռադիոնուկլիդները, Բկ/կգ, ոչ ավելի.	
ցեզիում-137	80

ստրոնցիում-90	100
---------------	-----

Աղյուսակ 5. Ածիկային խտանյութի (լուծամզուքի) մանրէաբանական ցուցանիշները

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշի անվանումը և նորմը					Լրացումներ
	ՄԱՏԱՍ ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը, որում չի թույլատրվում (գ)				
		ԱՑԽՄ (կոլի- ձևեր)	Ախտածին մանրէներ, այդ թվում՝ սալմոնելներ (Salmonella)	Ոսկեգույն ստաֆիլոկոկ (Staphylococcus aureus)	Սուլֆիտ- վերարտա- դրող կլոստրի- դիաներ	
Ածիկային խտանյութ(լուծամզուք)	5x10 ⁴	0,1	25	0,1	0,1	Բորբոսա- և խմորա- անկեր, 100 ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի

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

14. «Մննդամթերքի 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 նստվածքի և օտար ներխառնուկների թափանցիկ հեղուկ		
Համը և բուրմունքը	Խմորված քաղցուի խմիչքի մաքուր համ և բուրմունք, գայլուկի 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 լուծամզման ակտիվությամբ զարեջրի համար թույլատրվում է գինու բնորոշ համ
--	--

Աղյուսակ 7. Բաց գույնի զարեջրի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

Ցուցանիշի անվանումը	Նորմը															
	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23
Նախնական քաղցուի լուծամզման ակտիվությունը, %																
Էթիլ սպիրտի ծավալային մասը, %, ոչ պակաս	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
Թթվայնությունը, թ.մ.	1,0-2,5		1,5-2,6		1,9-3,2		2,4-3,6		3,0-4,5		3,0-5,0					
Գույնը, գ.մ.	0,4-1,5															
Ածխածնի երկօքսիդի զանգվածային մասը, %, ոչ պակաս	0,33															
Փրփրագոյացումը.																
Վրիժուրի բարձրությունը, մմ, ոչ պակաս	30															
Վրիժրակայունությունը, րոպե, ոչ պակաս	2															
Կայունությունը, օր, ոչ պակաս.																
ոչ պաստերացված	8															
ոչ պաստերացված անբերրիացված	30															
պաստերացված	30															

Աղյուսակ 8. Կիսամուգ և մուգ գույնի զարեջրի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

Ցուցանիշի անվանումը	Գարեջրի տեսակը	Նորմը													
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	12 հասումկ
Նախնական քաղցուի լուծամզման ակտիվությունը, %	–														
Էթիլ սպիրտի ծավալային մասը, %, ոչ պակաս	կիսամուգ	3,9	4,3	4,4	4,8	5,2	5,4	6,0	6,2	6,8	7,5	8,0	8,6	9,4	–

	մուգ	3,9	4,1	4,3	4,7	4,9	5,2	5,7	5,9	6,0	6,8	7,4	8,0	9,1	ոչ ավելի 3,2
Թթվայնությունը, թ.մ.	կիսամուգ	1,6-2,8	1,9-3,2	2,4-3,5	2,7-4,3	3,0-5,0					–				
	մուգ	-	2,1-3,1	2,4-3,5	2,5-4,5	3,5-5,5					1,9-3,1				
Գույնը, գ.մ.	կիսամուգ	1,6-2,5	1,6-3,5												
	մուգ	3,6 և ավելի													
Ածխածնի երկօքսիդի զանգվածային մասը, %, ոչ պակաս	կիսամուգ, մուգ	0,33													
Փրփրագոյացումը.															
փրփուրի բարձրությունը, մմ, ոչ պակաս	կիսամուգ, մուգ	30													
փրփրակայունությունը, րոպե, ոչ պակաս	կիսամուգ, մուգ	2													
Կայունությունը, օր, ոչ պակաս.	կիսամուգ, մուգ														
ոչ պաստերացված		8										30	3		
ոչ պաստերացված անբերրիացված		30										60	–		
պաստերացված		30										60	–		

16. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի 15-րդ կետի 7-րդ և 8-րդ աղյուսակներում նախատեսված ածխածնի երկօքսիդի զանգվածային մասը պետք է որոշվի միայն շշերում և բանկաներում լցված գարեջրում:

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

ԳԱՐԵՋՐԻ ՄԱԿՆՇՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

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 անվանումը) 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,
- ժա) ծավալը՝ լիտրերով,
- ժբ) խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը:

Պատերազմած գարեջրով տարայի վրա լրացուցիչ պետք է նշվի «Պատերազմած» 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 փոխադրական տարայում շշալցված տարաների քանակը, ինչպես նաև հետևյալ վարվելակարգային նշանները՝

- «Փխրուն է: Ձգույշ»՝ 
- «Պաշտպանել արևի ճառագայթներից»՝ 
- «Ձերմաստիճանի սահմանափակում»՝ 
- «Վերև»՝ 

ԳԱՐԵՋՐԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆԸ, ՓՈԽԱԴՐՄԱՆԸ ԵՎ ՊԱՀՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

23. Գարեջուրը պետք է լցվի Հայաստանի Հանրապետության 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, մետաղական բանկաների, տակառների և այլ տարաների մեջ, որոնց խցանափակումը պետք է իրականացվի հերմետիկորեն՝ Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի կողմից հաստատված նորմատիվ իրավական ակտերով սննդամթերքի հետ շփման համար թույլատրված խցանափակման նյութերով:

24. Տարայի անվանական տարողությունից գարեջրի պարունակության թույլատրելի նվազագույն շեղումը չպետք է գերազանցի Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի նոյեմբերի 3-ի «Կշռաձորարման, վաճառքի, ներմուծման ժամանակ ցանկացած տիպի փաթեթվածքներում չափաձորաված ապրանքների քանակին ներկայացվող պահանջների տեխնիկական կանոնակարգը հաստատելու մասին» N 1928-Ն որոշմամբ սահմանված նորմերը:

25. Գարեջրի փոխադրումը պետք է իրականացվի «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված սննդամթերքի փոխադրմանը ներկայացվող պահանջներին համապատասխան:

26. Գարեջուրն անշարժ տարողություններով (հավասարաչեղմ տարողություններ) սարքավորված առևտրի կետեր պետք է փոխադրել տակառներով:

27. Շշերով, բանկաներով, տակառներով գարեջուրը պետք է պահել հետևյալ ջերմաստիճանային պայմաններում՝ ոչ պատերազմածը՝ 5°C-ից մինչև 12°C,

պատերազմածը՝ 10⁰C-ից մինչև 20⁰C:

Շշալցված գարեջուրը պետք է պահել մթնեցված սենքերում:

28. Անշարժ տարողություններով սարքավորված առևտրի կետեր տակառներով առաքված գարեջուրը պետք է պահել ածխածնի երկօքսիդի ճնշման տակ, հավասարաջերմ տարողություններում՝ 2⁰C-ից մինչև 5⁰C ջերմաստիճանում:

Վաճառքի կետերում հավասարաջերմ տարողություններից գարեջուրը գավաթների, բաժակների և այլ ամանեղենի մեջ պետք է լցվի ածխածնի երկօքսիդի ճնշման տակ:

29. Պատրաստի շշալցված գարեջուրը պետք է պահել պահեստներում արկղերի (պոլիմերային փաթեթների) մեջ դարասկոյտերով՝ սենքի պատերից 70 սմ հեռավորության վրա:

V. ԳԱՐԵՋՐԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

30. Գարեջրի արտադրության արտադրական տարածքների ջրամատակարարմանը և ջրահեռացմանը, լուսավորությանը, օդափոխությանը, ջեռուցմանը, աղմուկին, 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 կամ 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, կամ 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:

VI. ՆՈՒՅՆԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ

32. Գարեջրի նույնականացումը պետք է իրականացնեն դրա արտադրման, պահման, փոխադրման և իրացման փուլերում՝ իրավաբանական անձինք կամ անհատ ձեռնարկատերերը, ինչպես նաև սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին գարեջրի համապատասխանության գնահատման և պետական վերահսկողության մարմինները:

(32-րդ կետը փոփ. 25.09.14 N 1046-Ն)

33. Նույնականացումն իրականացնում են՝

- ա) գնահատման նշանակված մարմինները՝ համապատասխանության գնահատման 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:

(33-րդ կետը խմբ. 25.09.14 N 1046-Ն)

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 կամ դրանց պիտակների վրա նշված մականշվածքի բովանդակության համապատասխանությունն ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում տրված տեղեկատվությանը և սույն տեխնիկական կանոնակարգի 15-րդ կետի 6-րդ 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-րդ աղյուսակներում տրված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների:

37. Գարեջրի նույնականացման արդյունքների վերաբերյալ պետք է կազմվի 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 լիտրերով և փոխադրական տարայում շշերի քանակը կամ տակառի համարը և տարողությունը՝ լիտրերով,
- զ) խմբաքանակի նույնականացման համար օգտագործվող նշանը:

VII. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ԳՆԱՀԱՏՄԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐԸ

(վերնագիրը փոփ. 25.09.14 N 1046-Ն)

38. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին զարեջրի համապատասխանությունը գնահատելու համար արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը պետք է ունենա Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2014 թվականի հունվարի 16-ի N 56-Ն որոշմամբ սահմանված՝ համապատասխանության հայտարարագրման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության հայտարարագիր:

(38-րդ կետը խմբ. 25.09.14 N 1046-Ն)

39. (կետն ուժը կորցրել է 25.09.14 N 1046-Ն)

40. (կետն ուժը կորցրել է 25.09.14 N 1046-Ն)

41. (կետն ուժը կորցրել է 25.09.14 N 1046-Ն)

42. (կետն ուժը կորցրել է 25.09.14 N 1046-Ն)

43. (կետն ուժը կորցրել է 25.09.14 N 1046-Ն)

44. (կետն ուժը կորցրել է 25.09.14 N 1046-Ն)

45. (կետն ուժը կորցրել է 25.09.14 N 1046-Ն)

46. (կետն ուժը կորցրել է 25.09.14 N 1046-Ն)

VIII. ՉԱՓՈՒՄՆԵՐԻ ՍԻԱՍՆԱԿԱՆՈՒԹՅԱՆ ԱՊԱՀՈՎՈՒՄԸ

47. Չափաճարաված զարեջրի չափումների միասնականության ապահովումը պետք է իրականացվի «Չափումների միասնականության ապահովման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված կարգով:

IX. ՊԵՏԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

48. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին զարեջրի համապատասխանության նկատմամբ պետական վերահսկողությունը պետք է իրականացվի օրենքով սահմանված կարգով:

(48-րդ կետը փոփ. 25.09.14 N 1046-Ն)

X. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳՈՎ ՍԱՀՄԱՆՎԱԾ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԻ ԿԱՏԱՐՈՒՄՆ ԱՊԱՀՈՎՈՂ ՄՏԱՆԴԱՐՏՆԵՐԻ ՑԱՆԿԸ

Ստանդարտների նշագիրը (բաժինը, կետը)	Փորձարկման մեթոդներ սահմանող ստանդարտի անվանումը
ԳՕՍՏ 10444.2	Մնդամթերք. Staphylococcus aureus-ի հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 10444.12	Մնդամթերք. Խմորիչների և բորբոսասնկերի որոշման մեթոդ
ԳՕՍՏ 10444.15	Մնդամթերք. Մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէների որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 12786 (2-րդ բաժին)	Գարեջուր. Ընդունման կանոններ և նմուշառման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 12787	Գարեջուր. Սպիրտի, իրական լուծամզուքի որոշման մեթոդ և նախնական քաղցուում չոր նյութերի հաշվարկ
ԳՕՍՏ 12788	Գարեջուր. Թթվայնության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՏ 12789	Գարեջուր. Գույնի որոշման մեթոդներ

ԳՕՍՍ 26927	Մննդահումք և սննդամթերք. Մտիկի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ 26930	Մննդահումք և սննդամթերք. Արսենի որոշման մեթոդ
ԳՕՍՍ 26932	Մննդահումք և սննդամթերք. Կապարի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ 26933	Մննդահումք և սննդամթերք. Կադմիումի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ 29185	Մննդամթերք. Սուլֆիտ վերարտադրող կլոստրիդիաների հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ 30060	Գարեջուր. Զգայորոշման ցուցանիշների և արտադրանքի ծավալի որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ 30178	Մննդահումք և սննդամթերք. Թունավոր տարրերի որոշման ատոմաաբսորբման մեթոդ
ԳՕՍՍ 30349	Պտուղներ, բանջարեղեն և նրանց վերամշակման մթերք. Քլորոֆանական պետսիցիդների մնացորդային քանակների որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ 30518	Մննդամթերք. Աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէների (կոլիձների մանրէներ) հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ 30519	Մննդամթերք. Salmonella ցեղի մանրէների հայտնաբերման մեթոդ
ԳՕՍՍ 30538	Մննդամթերք. Ատոմաէմիսիայի մեթոդով թունավոր տարրերի որոշման մեթոդիկա
ԳՕՍՍ 30711	Մննդամթերք. Աֆլատոքսին B ₁ և M ₁ հայտնաբերման և քանակության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ Ռ 51154	Գարեջուր. Ածխածնի երկօքսիդի և կայունության որոշման մեթոդներ
ԳՕՍՍ Ռ 51650	Մննդամթերք. Բենզ(ա)պիրենի զանգվածային մասի որոշման մեթոդներ

(հավելվածը փոփ., խմբ. 25.09.14 N 1046-Ն)

Հայաստանի Հանրապետության
կառավարության աշխատակազմի
ղեկավար-նախարար

Մ. Թովուզյան