



ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅՈՒՆ

Ո Ր Ո Շ ՈՒ Մ

2 դեկտեմբերի 2016 թ.

N 770-Ն

ք.Ստեփանակերտ

ՁՎԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

«Ստանդարտացման մասին» Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության օրենքի 8-րդ և «Իրավական ակտերի մասին» Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության օրենքի 13-րդ հոդվածներին համապատասխան՝ Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարությունը **որոշում է.**

1. Հաստատել ձվի և ձվամթերքի տեխնիկական կանոնակարգը՝ համաձայն հավելվածի:

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

**ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ
ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՎԱՐՉԱՊԵՏ**

Ա. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ՁՎԻ ԵՎ ՃՎԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1. Ձվի և ձվամթերքի տեխնիկական կանոնակարգը (այսուհետ՝ տեխնիկական կանոնակարգ) տարածվում է հետևյալ արտադրատեսակների վրա՝

1) կճեպով հավի ձվեր, թարմ կամ պաղեցված (այսուհետ՝ ձվեր)։

2) հավի ձվեր առանց կճեպի և ձվի դեղնուցներ, թարմ, չորացված, սառեցված կամ շաքարի ավելացումով կամ առանց շաքարի կամ այլ քաղցրացուցիչ նյութերի ավելացման (այսուհետ՝ ձվամթերք)՝ բացառությամբ պահածոյացվածի և եփածի։

2. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են կանոնակարգի 1-ին կետով սահմանված ձվի տեսակների և ձվամթերքի անվտանգությանը, դրանց արտադրությանը, մականշմանը, փաթեթավորմանը, պահմանը, փոխադրմանը, իրացմանը և օգտահանմանը ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաև սպառողներին թյուրիմացության մեջ գցող գործոնների կանխարգելման նպատակով նույնականացման և համապատասխանության հավաստման ընթացակարգերը։

3. Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետությունում իրացվող ձվերը և ձվամթերքը ենթակա են համապատասխանության պարտադիր հավաստման։

4. Սույն տեխնիկական կանոնակարգը չի տարածվում գյուղացիական (\$երմերային) տնտեսություններում արտադրվող անձնական կամ ընտանեկան օգտագործման համար նախատեսված, ինչպես նաև գյուղատնտեսական արտադրանքի շուկաներում իրացվող ձվերի վրա։

II. ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳՈՒՄ ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՀԱՍԿԱՅՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ ԵՎ ՀԱՊԱՎՈՒՄՆԵՐԸ

5. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում օգտագործվում են հետևյալ հասկացությունները՝

1) **աղտոտված կճեպով ձվեր**՝ ձվեր, որոնց կճեպի ընդհանուր մակերեսի մեկ ութերորդից ոչ ավելին ունի մակերևութային աղտոտվածություն կամ ընդհանուր առմամբ՝ մեկ տասնվեցերորդից ոչ ավելին ունի մի քանի մակերեսային աղտոտվածություն։ Երկու դեպքում աղտոտվածությունը չպետք է պարունակի ալյուրային ներխառնուկներ, իսկ ձվի պարունակությունը պետք է լինի մաքուր։

2) **աղտոտված ձվեր**՝ ձվեր, որոնք պարունակում են քիմիական, կենսաբանական, հանքային կամ օրգանական ծագման աղտոտիչներ։

3) **ամբողջական ձվեր առանց կճեպի (այսուհետ՝ մեխանժ)**՝ ջարդված կճեպով ձվերի ամբողջ պարունակությունից ստացված միասեռ մթերք։

4) **I տեսակի (սեղանի) ձվեր**՝ ձվեր, որոնց պահպանման ժամկետը 0-20 աստիճան Ցելսիուս ջերմաստիճանում կազմում է 8-25 օր և ձվեր, որոնք պահվել են

արտադրող կազմակերպությունում արդյունաբերական սառնարանների պայմաններում -2-0 աստիճան Յելսիուս ջերմաստիճանում՝ 90 օրվանից ոչ ավելի.

5) **«էքստրա» տեսակի (դիետիկ) ձվեր՝** ձվեր, որոնց պահման ժամկետը 5-20 աստիճան Յելսիուս ջերմաստիճանում չի գերազանցում յոթ օրը.

6) **թարմ ձվեր՝** տեսակավորումից առաջ և հետո չլվացված կամ չոր եղանակով չմաքրված ձվեր, որոնք չեն ենթարկվել վերամշակման կամ չեն պաղեցվել արտադրող կազմակերպության այն տարածքներում, որոնցում օդի ջերմաստիճանը չի գերազանցում 5 աստիճան Յելսիուս ցուցանիշը և որոնք հավաքվում են ամեն օր.

7) **լվացված ձվեր՝** ձվեր, որոնք մշակվել են Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության առողջապահության նախարարության կողմից թույլատրված լվացող և ախտահանիչ միջոցներով՝ անասնաբուժասանիտարական և սանիտարահիգիենիկ կանոններին ու նորմերին համապատասխան.

8) **հեղուկ ձվամթերք՝** ջարդումից և կճեպի անջատումից հետո ստացված, դեղնուց ու սպիտակուց պարունակող միասեռ ձվամթերք.

9) **ձվեր՝** կճեպով ձվեր, չջարդած, հում, որոնք պիտանի են մարդու կողմից անմիջական սպառման և ձվամթերքի կամ այլ սննդամթերքի արտադրությունում օգտագործման համար.

10) **ձվերի խմբաքանակ (այսուհետ՝ խմբաքանակ)՝** տվյալ տնտեսությունում միևնույն պայմաններում պահվող, կերակրվող և միևնույն բուժիչ կամ կանխարգելիչ միջոցների ենթարկված հավերից ստացված միևնույն պիտանիության, կամ փաթեթավորման ժամկետով, տեսակավորման ժամանակ՝ միևնույն քաշի, տեսակի, որակի ձվեր, որոնք բեռնվում են միևնույն փոխադրամիջոցի մեջ, ուղեկցվում են մեկ ապրանքաուղեկից փաստաթղթով և միաժամանակ ենթարկվում են լաբորատոր հսկողության.

11) **ձվի դեղնուց՝** ջարդված ձվերի պարունակությունից դեղնուցի անջատման ժամանակ ստացված միասեռ ձվամթերք.

12) **ձվի սպիտակուց՝** ջարդված ձվերի պարունակությունից սպիտակուցի անջատման ժամանակ ստացված միասեռ ձվամթերք.

13) **ճաքած ձվեր՝** վնասված կճեպով և ամբողջական ենթակճեպային թաղանթով ձվեր.

14) **չոր ձվամթերք՝** ձվամթերք, որը պատրաստվում է հեղուկ ձվամթերքի չորացման եղանակով՝ մինչև փոշիանման կամ գրանուլացված մթերքի ստացումը.

15) **պաղեցված ձվեր՝** 0-5 աստիճան Յելսիուս ջերմաստիճանային պայմաններ ունեցող սենյակներում պաղեցված ձվեր.

16) **պաստերիզացված ձվամթերք՝** ջերմային մշակման տեխնոլոգիական գործընթացի արդյունքում մշակվող ձվամթերքում ախտածին մանրէների բջիջների ոչ պակաս, քան 99 տոկոսով ոչնչացումից ստացված ձվամթերք.

17) **ջարդված ձվեր՝** ձվեր, որոնք ունեն կճեպի վնասվածքներ և ենթակճեպային թաղանթի պատռվածքներ.

18) **սառեցված ձվամթերք՝** հեղուկ ձվամթերքի սառեցման եղանակով (ներառյալ խորը սառեցում) և սառեցված վիճակում պահպանվող ձվամթերք:

6. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հապավումները՝

1) ՄԱՖԱՄ՝ մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ մանրէներ.

2) ԱՅԽՄ՝ աղիքային ցուպիկի խմբի մանրէներ.

3) ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ:

III. ԶՎԵՐԻ ԵՎ ԶՎԱՄԹԵՐՔԻ ՇՈՒԿԱՅԱՀԱՆՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

7. Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության տարածքում արտադրվող, Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության տարածք ներմուծվող և Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության տարածքում իրացվող ձվերը կամ ձվամթերքը պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին և ուղեկցվեն դրանց անվտանգությունը և հետագծելիությունը հիմնավորող փաստաթղթերով (անասնաբուժական և (կամ) համապատասխանության սերտիֆիկատ, անասնաբուժական տեղեկանք, ապրանքաուղեկից փաստաթղթեր): Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետությունում շրջանառվող ձվերի համապատասխանության վերաբերյալ տեղեկատվությունը մատուցվում է սպառողներին մակնշման և անվտանգությունը հավաստող փաստաթղթերի տրամադրման միջոցով:

8. Չեն թույլատրվում իրացման այն ձվերը և ձվամթերքը, որոնք՝

1) չեն համապատասխանում սույն տեխնիկական կանոնակարգի 5-րդ և 6-րդ գլուխներում սահմանված պահանջներին.

2) չեն ուղեկցվում անվտանգությունը և ծագումը հավաստող փաստաթղթերով.

3) ունեն լրացած կամ անհայտ պիտանիության ժամկետներ.

4) չունեն մականշվածք արտադրանքի յուրաքանչյուր միավորի (չփաթեթավորված ձվի համար) վրա կամ սպառողական տարայի, պիտակի, մանեկապիտակի, թերթներդրակի և (կամ) ուղեկցող փաստաթղթերի մեջ (փաթեթավորված արտադրանքի համար) բացակայում է տեղեկատվությունը.

5) ունեն խախտված կամ վնասված փաթեթվածքներ (փաթեթավորված արտադրանքի համար):

IV. ԶՎԵՐԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ

9. Ըստ օգտագործման ձվերը դասակարգվում են երկու դասի՝

1) Ա դասի կամ թարմ ձվեր, որոնք նախատեսված են մարդու կողմից անմիջական սպառման համար: Այս դասի ձվերն իրենց հերթին ստորաբաժանվում են երկու տեսակի՝ «Էքստրա» և I-ին տեսակի.

2) Բ դասի ձվեր, որոնք օգտագործում են սննդի կամ ոչ պարենային ապրանքների արտադրությունում:

10. Կախված քաշից ձվերը տեսակավորվում են շատ խոշոր, խոշոր, միջակ, մանր և շատ մանր կարգերի, որոնք համապատասխանաբար նշանակում են XL, L, M, S և SS լատիներեն այբուբենի տառերով:

V. ԶՎԵՐԻ ԵՎ ԶՎԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՅՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

11. Բոլոր այն հավանական ռիսկային գործոնները, որոնց արդյունքում ծուն և ձվային մթերքները կարող են ունենալ բացասական ազդեցություն՝ մարդու առողջության և շրջակա միջավայրի վրա բաժանվում են հետևյալ խմբերի՝

1) մանրէաբանական ցուցանիշներ.

2) թունավոր տարրեր, պեստիցիդներ, ռադիոնուկլիդներ և վերջիններիս մնացորդներ.

3) թռչնաբուծության մեջ օգտագործվող անասնաբուժական դեղամիջոցների մնացորդային քանակներ:

4) արտադրանքի վերամշակման միջոցներ՝ քիմիական նյութերով, իոնացնող և ուլտրամանուշակագույն ճառագայթներով:

5) արգելված սննդային հավելումների, բուրավետ նյութերի, օժանդակող տեխնոլոգիական միջոցների, ինչպես նաև գենային ինժեներիայի արտադրանքի առկայություն:

6) օտար ներառումներ և խառնուրդներ:

12. Ձվերը պետք է ստացվեն գյուղատնտեսական կենդանիների ու թռչունների վարակիչ հիվանդություններից զերծ տնտեսություններից:

13. Ձվերի արտադրության համար բուժվող թռչունները պետք է ենթարկվեն անասնաբուժական զննման: Չեն թույլատրվում իրացման այն թռչուններից ստացված ձվերը, որոնց նկատմամբ բուժիչ կամ կանխարգելիչ նպատակով կիրառվել են անասնաբուժական դեղամիջոցներ՝ մինչև դրանց թռչնի օրգանիզմից հեռացման ժամկետի ավարտը, ինչպես նաև բուժման ընթացքում օգտագործվել են արգելված անասնաբուժական դեղամիջոցներ:

14. Ձվերի կճեպը պետք է լինի մաքուր, առանց վնասվածքների, արյան ու թռչնի արտազատուկի հետքերի և բծերի: Աղտոտված կճեպով ձվերը ենթակա են թռչնաբուժարանում լվացման՝ Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության առողջապահության նախարարության կողմից թույլատրված լվացող և ախտահանիչ միջոցներով: Լվացված ձվերը պետք է տեսակավորվեն առանձին:

15. Ձվերը չպետք է ունենան անորակության ու փչացման հստակ արտահայտված նշաններ: Արգելվում է ձվի և ձվամթերքի մշակումը քիմիական նյութերով, իոնացնող և ուլտրամանուշակագույն ճառագայթներով:

16. Տեխնոլոգիական գործընթացի բոլոր փուլերում ձվամթերքը պետք է պաշտպանված լինի բոլոր տեսակի կողմնակի նյութերի և խառնուկների ներթափանցումից: Պատրաստի արտադրանքում չեն թույլատրվում կողմնակի ներխառնուկներ (ապակի, մետաղ, կճեպի մասնիկներ), արյան հետքեր, ինչպես նաև ձվերի ու սարքավորումների մշակման տեխնոլոգիական միջոցների մնացորդային քանակություններ:

17. Ձվերի և ձվամթերքի մեջ մանրէաբանական ցուցանիշները չպետք է գերազանցեն N 1 աղյուսակում, թունավոր տարրերի (կապար, կադմիում, սնդիկ, արսեն) և ռադիոնուկլիդների պարունակությունները ձվերի և հեղուկ ձվամթերքի մեջ՝ N 2 աղյուսակում, իսկ չոր ձվամթերքի մեջ՝ N 3 աղյուսակում նշված թույլատրելի մակարդակների ցուցանիշները:

Աղյուսակ N 1

Մթերքի անվանումը	ՄԱՖԱՄ ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի	Մթերքի զանգվածը, որում չի թույլատրվում, (գ)				Ծանոթություն
		ԱՅԻՄ (կոլիձևեր)	Ոսկեգույն ստաֆիլոկոկ (S. aureus)	Պրոտեոս (Proteus) խմբի մանրէներ	Ախտածին, այդ թվում՝ սայմոնելներ	
Ձվեր Ա դասի «Էքստրա» տեսակի (դիետիկ)	1x10 ²	0,1	--	--	125*	Չի թույլատրվում 25 գ զանգված ունեցող 5 նմուշում: Հետազոտությունը կատարում են ձվի դեղնուցի նկատմամբ:

Ձվեր Ա դասի I տեսակի (սեղանի)	5x10 ³	0,01	--	--	125*	Չի թույլատրվում 25 գ զանգված ունեցող 5 նմուշում: Հետազոտությունը կատարում են ձվի դեղնուցի նկատմամբ:
Ձվամթերք հեղուկ, սառեցված, մելանժ, սպիտակուց, դեղնուց	1x10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	
Ձվամթերք՝ չոր (ձվի փոշի)	5x10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	

Աղյուսակ N 2

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Ծանոթություն
Ա դասի ձվեր («Էքստրա» և 1-ին տեսակի), ձվամթերք հեղուկ	Թունավոր տարրեր		
	կապար	0,3	
	արսեն	0.1	
	կադմիում	0,01	
	սնդիկ	0,02	
	Ռադիոնուկլիդներ		
	Ցեզիում-137	80	
Ստրոնցիում-90	50	Բկ/կգ	

Աղյուսակ N 3

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակներ, մգ/կգ, ոչ ավելի	Ծանոթություն
Ձվամթերք՝ չոր (ձվի փոշի)			
	կապար	3	
	արսեն	0.6	
	կադմիում	0,1	
	սնդիկ	0,1	
	Ռադիոնուկլիդներ		
	Ցեզիում-137	80	
Ստրոնցիում-90	50	Բկ/կգ	

18. Ձվերի և ձվամթերքի մեջ հակաբիոտիկների, սուլֆանիլամիդների և անասնաբուժական այլ դեղամիջոցների պարունակությունը չպետք է գերազանցի Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2016 թվականի _____ -ի N____-Ն որոշմամբ սահմանված թույլատրելի քանակները, հակակոկցիդոզային դեղամիջոցների պարունակությունը՝ N 4, իսկ պեստիցիդների մնացորդային քանակները՝ N 5 աղյուսակներում տրված մնացորդային քանակները:

Աղյուսակ N 4

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակը, մգ/կգ	Ծանոթություն
Ձվեր Ա և Բ դասերի, ձվամթերք	Դիկլագուրիլ	2	

	Նիկարբազին	100	Որպես N,N'-բիս (4-նիտրոֆենիլ) միզանյութ
	Ամպրոլիում	1000	
	Ռոբենիդին	25	Ռոբենիդինի հիդրոքլորիդ
	Նարազին	2	
	Մադուրոմիցին	2	
	Սալինոմիցին	3	Սալինոմիցինի հիդրոկարբոնատ
	Հալոֆուզինոն	6	
	Դեկոկվինաթ	20	

Աղյուսակ N 5

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակը, մգ/կգ	Ծանոթություն
Ձվեր Ա և Բ դասերի, ձվամթերք	Հեքսաքլորցիկլոհեքսան և դրա ածանցյալները	0,1	
	ԴԴՏ և դրա մետաբոլիտները	0,1	
	Դիոքսիններ	0,000003	Ճարպի հաշվարկով

19. Ձվերի մեջ կաթնաթթվի պարունակությունը չպետք է գերազանցի 1 գրամը կիլոգրամում՝ չոր նյութի հաշվարկով:

20. Ձվերի և ձվամթերքի մեջ ռադիոնուկլիդների, անասնաբուժական դեղամիջոցների և պեստիցիդների պարունակության նկատմամբ հսկողության պարբերականությունը սահմանվում է Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2016 թվականի _____ -ի N___-Ն որոշմամբ սահմանված կարգով:

VI. ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՅՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

21. Թռչնաբուժական տնտեսություններում հավերի կերակրման համար օգտագործվող կերը պետք է համապատասխանի «Կերի մասին» Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության օրենքով սահմանված պահանջներին:

22. Արգելվում է գենետիկորեն ձևափոխված հավերից ստացված ձվերը դասել որպես «Էքստրա» տեսակի, իսկ դրանցից ստացված ձվամթերքի մակնշումը պետք է պարունակի տեղեկատվություն՝ գենետիկորեն ձևափոխված լինելու մասին:

23. Թռչնաբուժական տնտեսություններում ձվերը տեսակավորում են հավերի ածելուց հետո մեկ օրվա ընթացքում:

24. Ձվամթերք արտադրող ձեռնարկությունների ներարտադրական տարածքների հատակագծումը և սարքավորումներով հագեցվածությունը պետք է ապահովի հետևյալ գործողությունների առանձնացումը՝

1) աղտոտված ձվերի լվացումը, չորացումը և ախտահանումը, եթե հաստատության կողմից իրականացվում են նման գործողություններ:

2) ձվերի ջարդումը, դրանց պարունակության հավաքումը և կճեպի մասերի, ենթակճեպային թաղանթի հեռացումը:

25. Ձվամթերք արտադրող կազմակերպությունում որպես հումք պետք է օգտագործվեն միայն մաքուր և չոր ձվերը, որոնք անհրաժեշտ է ջարդել ապահովելով

ախտոտումը նվազագույնի հասցնելու պայմաններ: Ճաքած ձվերը պետք է հնարավորինս արագ ենթարկվեն մշակման:

26. Ջարդելուց հետո հեղուկ ձվամթերքը հնարավորինս սեղմ ժամկետներում պետք է ենթարկվի մանրակրկիտ վերամշակման՝ մանրէաբանական ոլիսկերը բացառելու կամ մինչև թույլատրելի սահմանը նվազեցնելու համար:

27. Մշակված ձվամթերքում ձվերի կճեպի մնացորդների, ձվի թաղանթի և ցանկացած այլ մասնիկների քանակը չպետք է գերազանցի ձվամթերքի 100 միլիգրամը կիլոգրամում:

28. Եթե վերամշակումը չի իրականացվելու ձվի ջարդելուց անմիջապես հետո, ապա հեղուկ ձվամթերքը պետք է պահվի սառեցված վիճակում կամ 40 աստիճան Յելսիուսը չգերազանցող ջերմաստիճանի պայմաններում, բայց ոչ ավելի, քան 48 ժամը:

29. Ձվերի մշակման և ձվամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները պետք է իրականացվեն Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի նոյեմբերի 26-ի N 517 որոշմամբ սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգների պահանջներին համապատասխան:

VII. ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆՆ ՌԻ ՄԱԿՆՇՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՅՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

30. Ձվերի և ձվամթերքի տարաներին, փաթեթավորող նյութերին ներկայացվող պահանջները պետք է համապատասխանեն Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի դեկտեմբերի 20-ի N 542 և Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2008 թվականի հուլիսի 15-ի N 498-Ն որոշումներով սահմանված պահանջներին:

31. Ձվերը փաթեթավորվում են առանձին՝ ըստ տեսակների և կարգերի:

32. Ձվերի տարան, փաթեթավորող նյութերը (գոգավոր միջադիրները) և ամրացվող միջոցները պետք է լինեն մաքուր, չոր, առանց կողմնակի հոտերի և մեխանիկական վնասվածքների, պահման և փոխադրման ընթացքում ապահովեն ձվի կճեպի ամբողջականությունը, որակը, ապրանքային տեսքը և անվտանգությունը:

33. Ձվերի և ձվամթերքի մակնշման նյութերը և միջոցները չպետք է ազդեն մթերքի անվտանգության և որակի վրա: Մակնշումը պետք է լինի հայերենով կամ հայերեն և այլ լեզուներով՝ ըստ մատակարարման պայմանագրի, պարզ, հստակ ու ընթեռնելի, իսկ տառերի ու թվերի բարձրությունը պետք է լինի 3 միլիմետրից ոչ պակաս:

34. Չփաթեթավորված ձվերի կամ ստվարաթղթե պալարային տուփերում և միջադիրներում տեղադրված ձվի յուրաքանչյուր միավորի վրա պետք է նշվի արտադրողի անվանումը կամ ապրանքային նշանը, տեսակը, սույն տեխնիկական կանոնակարգի N 7 աղյուսակում սահմանված քաշային կարգին համապատասխանող ծածկագիրը, տեսակավորման ամսաթիվը և պիտանիության ժամկետը:

35. Ձվերի և ձվամթերքի սպառողական տարայի յուրաքանչյուր միավորի մակնշումը պետք է ներառի՝

1) արտադրող, փաթեթավորող, արտահանող, ներմուծող կազմակերպության անվանումը և գտնվելու վայրը.

2) արտադրողի ապրանքային նշանը (առկայության դեպքում).

3) ձվի կամ ձվամթերքի անվանումը՝ ներառյալ թոչնի տեսակը.

4) ձվերի տեսակը և կարգը (կարգին համապատասխանող ծածկագիրը).

5) ձվերի քանակը մեկ փաթեթվածքում.

6) արտադրության ամսաթիվը, պիտանիության ժամկետը և պահման պայմանները.

7) ձվերի տեսակավորման ամսաթիվը.

8) տեղեկություն համապատասխանության հավաստման մասին:

36. Ձվամթերքի մակնշումը լրացուցիչ պարունակում է նաև՝

1) ֆիզիկական վիճակի մասին տվյալներ (հեղուկ, չոր, սառեցված, պաստերիզացված և այլն).

2) օգտագործման վերաբերյալ հատուկ ցուցումներ:

37. Պիտակը պետք է տեղադրվի սպառողական տարայի այն մասում, որ տարայի բացման ժամանակ չառաջացնի դրա ամբողջականության խախտում: Չի թույլատրվում գիտականորեն չհիմնավորված բնույթ ունեցող տեղեկատվության տեղադրումը սպառողական տարայի վրա զետեղված մակնշվածքում:

38. Ձվերի և ձվամթերքի փոխադրական տարայի վրա պետք է կատարվեն զգուշացնող նշումներ՝ օրինակ՝ «Պաշտպանել տեղումներից», «Փխրուն է», «Շուտ փչացող բեռ»:

VIII. ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ՊԱՀՄԱՆՆ ՈՒ ՓՈԽԱԴՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՅՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

39. Չի թույլատրվում սուր հոտավետ նյութերի հետ համատեղ կամ հարևանությամբ ձվերի և ձվամթերքի պահումը: Պահման գործընթացն իրականացվում է արտադրանքի անվտանգության և որակական ցուցանիշների պահպանումն ապահովող ջերմաստիճանի և օդի հարաբերական խոնավության պայմաններում:

40. Օդի ջերմաստիճանի 0-20 աստիճան Ցելսիուս և 85-88 տոկոս հարաբերական խոնավության պայմաններում Ա դասի «Էքստրա» տեսակի ձվերը պահում են յոթ օրվանից, Ա դասի 1-ին տեսակի ձվերը՝ 25 օրվանից, իսկ լվացված ձվերը՝ 12 օրվանից ոչ ավելի: Բ դասի ձվերը պետք է պահել 5-20 աստիճան Ցելսիուս օդի ջերմաստիճանի պայմաններում, իսկ այս դասի ճաքած ձվերը թույլատրվում է օգտագործել սննդի կամ ոչ պարենային ապրանքների արտադրությունում՝ 0-5 աստիճան Ցելսիուս ջերմաստիճանում պահելու դեպքում:

41. Ձվերի և ձվամթերքի պահման ու փոխադրման գործընթացների ժամանակ պետք է ապահովել անփոփոխ ջերմաստիճանային պայմաններ, որոնք առավելագույնս կնպաստեն արտադրանքի հիգիենիկ հատկությունների պահպանմանը: Ձվերի փոխադրման ժամանակ ջերմաստիճանային ռեժիմի պահպանման նկատմամբ պետք է իրականացվի հսկողություն:

42. Արգելվում է ապաստառեցված կամ ձնային և սառցային զանգվածով ծածկված փաթեթավորված ձվերի առաքումը:

43. Փոխադրական տարան (ստվարաթղթե և պլաստմասե արկղերը) և փոխադրամիջոցները, որոնք նախատեսված են ձվերի և ձվամթերքի փոխադրման համար, պետք է ապահովեն դրանց պահպանումը և պաշտպանեն շրջակա միջավայրի անբարենպաստ ֆիզիկական ազդեցություններից (մթնոլորտային տեղումներ, արևի ուղիղ ճառագայթներ և այլն):

44. Յուրաքանչյուր փոխադրումից հետո փոխադրական տարան ու փոխադրամիջոցները պետք է ենթարկվեն սանիտարական մշակման (լվացման և ախտահանման):

IX. ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ԻՍԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

45. Արտադրողը պետք է ապահովի ձվերի և ձվամթերքի իսկությունը՝ կեղծված ձվերի արտադրությունը և շրջանառությունը սպառողական շուկայում կանխելու համար:

46. Ձվերի և ձվամթերքի իսկությունն ապահովվում է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության օրենքով սահմանված փաստաթղթերով, սույն տեխնիկական կանոնակարգի 29-րդ կետում նշված իրավական ակտին համապատասխանող ձվերի և ձվամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգով և սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին համապատասխանությամբ:

47. Ձվերի և ձվամթերքի հետազոծելիությունը պետք է ապահովվի արտադրանքի տվյալ խմբաքանակի շրջանառության բոլոր փուլերում՝ նախնական արտադրությունից մինչև սպառումը, փաստաթղթային նույնականացմամբ:

X. ՇՐՋԱՆԱՌՈՒԹՅՈՒՆԻՑ ՀԱՆՎԱԾ ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ՎԵՏԿԱՆՉՈՒՄԸ, ՕԳՏԱՀԱՆՈՒՄԸ ԵՎ ՈՉՆՉԱՅՈՒՄԸ

48. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված ձվերի պիտանիության ժամկետները լրանալուց հետո «Էքստրա» տեսակի ձվերն իրացման համար ինքնաբերաբար վերակարգավորվում են առաջին տեսակի: Առաջին տեսակի ձվերը, պիտանիության ժամկետները լրանալուց հետո, ենթակա են օգտահանման կամ ոչնչացման:

49. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված անվտանգության պահանջներին չհամապատասխանող ձվերը և ձվամթերքը ենթակա են շուկայից հետկանչման, օգտահանման կամ ոչնչացման՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության օրենքով և Լեոնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2009 թվականի օգոստոսի 18-ի N 510-Ն որոշմամբ սահմանված կարգով:

XI. ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ՆՈՒՅՆԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ

50. Ձվերի և ձվամթերքի նույնականացումն իրականացվում է դրանց արտադրության, վերամշակման, պահման, փոխադրման և իրացման փուլերում:

51. Նույնականացումն իրականացնում են՝

1) սերտիֆիկացման մարմինները՝ համապատասխանության հավաստման ժամանակ.

2) պետական վերահսկողության մարմինները՝ վերահսկողություն իրականացնելու ընթացքում.

3) այլ մարմինները և կազմակերպությունները՝ նախաձեռնության կարգով ձվերի և ձվամթերքի վերաբերյալ տրամադրված տեղեկատվության համապատասխանությունը հավաստելու անհրաժեշտության դեպքում:

52. Նույնականացման համար կիրառվում են ձվերի և ձվամթերքի փաստաթղթային փորձաքննության և լաբորատոր փորձարկման եղանակները:

53. Փաստաթղթային փորձաքննության եղանակով նույնականացում իրականացնելու դեպքում պետք է ստուգվեն չփաթեթավորված ձվերի յուրաքանչյուր միավորի, իսկ փաթեթավորված ձվերի և ձվամթերքի դեպքում՝ փաթեթվածքի կամ սպառողական և փոխադրական տարաների վրա անմիջապես կամ դրանց պիտակների վրա նշված մակնշվածքի բովանդակության համապատասխանությունն ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում ներկայացված տեղեկատվությանը:

54. Լաբորատոր փորձարկման եղանակով նույնականացման դեպքում կատարվում է՝

1) ձվերի տեսակի և ձվամթերքի նույնականացում.

2) ձվերի՝ ըստ կարգերի նույնականացում:

55. Ըստ տեսակի ձվերի նույնականացման ցուցանիշները սահմանված են N 6 աղյուսակում՝

Աղյուսակ N 6

Մթերքի տեսակը, դասը	Բնութագիրը			
	Օդախցիկը և դրա բարձրությունը	Դեղնուցը	Սպիտակուցը	Կեղևի վիճակը
Ա դասի «Էքստրա» տեսակի (դիետիկ)	Անշարժ, բարձրությունը 4մմ-ից ոչ ավելի	Կայուն, հազիվ նշմարելի, անտեսանելի եզրագծերով, գրավում է կենտրոնական դիրք և չի տեղաշարժվում, դեղնուցի թաղանթը պինդ և ամբողջական	Խիտ, կազմում է մեկ ամբողջականություն, զբաղեցնում է ձվի պարունակության մեծ մասը	Ծածկաշերտն առկա է, որի շնորհիվ կեղևը ստանում է փայլուն տեսք
Ա դասի I տեսակի (սեղանի)	Անշարժ (թույլատրվում է որոշ շարժունություն), բարձրությունը 7մմ-ից ոչ ավելի, սառնարանում պահվող ձվերի համար՝ 9մմ-ից ոչ ավելի	Կայուն, քիչ նշմարելի, կարող է թեթևակի տեղաշարժվել, թույլատրվում է ոչ մեծ տեղաշարժ կենտրոնական դիրքից, դեղնուցի թաղանթը թույլ է և կարող է պատռվել ձվի պարունակությունը դատարկելու ժամանակ	Խիտ, բաց գույնի, թափանցիկ, կարող է կազմված լինել առանձին մասերից	Ծածկաշերտը կարող է բացակայել կամ լինել ամբողջականության խախտումով
Բ դասի	Թույլատրվում է շարժունություն մինչև ձվի երկարության կեսի չափով, բարձրությունը՝ 9մմ-ից ոչ ավելի	Տեսանելի, քիչ սեղմված, շարժուն	Կիսաթափանցիկ	Նորմալ տեսքով, չվնասված, թույլատրվում է քիչ կեղտոտվածություն և աննշան ձևափոխում

56. Նույնականացման համար անհրաժեշտ ձվերի առանձին քաշային կարգերի ցուցանիշները սահմանված են N 7 աղյուսակում՝

Աղյուսակ N 7

Քաշի ծածկագիրը	Կարգը	Մեկ ձվի քաշը, գ	100 ձվի քաշը կգ, ոչ պակաս	360 ձվի քաշը կգ, ոչ պակաս
03	Շատ խոշոր (XL)	≥ 73	7,3	26,64

02	Խոշոր (L)	≥ 63 և < 73	6,3	23,04
01	Միջակ (M)	≥ 53 և < 63	5,3	19,44
0	Մանր (S)	≥ 44 և < 53		
00	Շատ մանր (SS)	≤ 44	Նվազագույն սահմանը բացակայում է	

57. Ձվերի և ձվամթերքի կեղծման վերաբերյալ հիմքերի առկայության դեպքում պետք է իրականացնել փաստաթղթային փորձաքննություն և լաբորատոր փորձարկում սույն տեխնիկական կանոնակարգով տվյալ տեսակի ձվերի համար սահմանված պահանջներին համապատասխան:

58. Ձվերի և ձվամթերքի նույնականացման արդյունքների վերաբերյալ կազմվում է արձանագրություն, որը պետք է ներառի՝

- 1) անվանումը.
- 2) արտադրողի (մատակարարի) մասին տեղեկատվությունը.
- 3) արտադրության, տեսակավորման ամսաթիվը և պիտանիության ժամկետը.
- 4) փորձարկման արդյունքները (դրանց իրականացման դեպքում), այդ թվում՝ զգայորոշման ցուցանիշները.
- 5) փաթեթավորման մասին տեղեկատվությունը, այդ թվում՝ սպառողական տարայի ծավալը (զանգվածը) և փոխադրման տարայում սպառողական տարաների քանակը.
- 6) ստանդարտացման նորմատիվ փաստաթղթի կամ մատակարարման պայմանագրի նշագիրը (անվանումը).
- 7) խմբաքանակի համարը.
- 8) նույնականացման արդյունքների հիման վրա կազմված եզրակացությունը:

XII. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏՄԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐԸ

59. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին ձվերի և ձվամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների համապատասխանությունը հավաստելու համար արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը պետք է ունենա Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության կառավարության 2005 թվականի դեկտեմբերի 20-ի N 523 որոշմամբ սահմանված 2h, 3h հայտարարագրման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության հայտարարագիր կամ 2ս, 3ս, 4ս կամ 5ս սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության սերտիֆիկատ:

XIII. ՊԵՏԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

60. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների համապատասխանության և անվտանգության նկատմամբ պետական վերահսկողությունն իրականացվում է օրենքով սահմանված կարգով:

**ԼԵՌՆԱՅԻՆ ՂԱՐԱԲԱՂԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ**

Լ. ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ

