



ԵՎՐԱՍԻԱԿԱՆ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՀԱՆՁՆԱԺՈՂՈՎ

ԽՈՐՀՈՒՐԴ

ՈՐՈՇՈՒՄ

9 հոկտեմբերի 2013 թվականի

թիվ 68

քաղ. Կազան

«Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին»

Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի վերաբերյալ

«Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի մասին» 2011 թվականի նոյեմբերի 18-ի պայմանագրի 3-րդ հոդվածին համապատասխան՝ Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհուրդը **որոշեց**.

1. Ընդունել կից ներկայացվող «Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգը (ՄՄ ՏԿ 034/2013):

2. Սահմանել, որ «Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգն (ՄՄ ՏԿ 034/2013) ուժի մեջ է մտնում 2014 թվականի մայիսի 1-ից՝ բացառությամբ՝

ա) V բաժնի, որը վերաբերում է անասնաբուժական (կենդանաբուժական) պատրաստուկների, կենդանիների աճի խթանիչների (այդ թվում՝ հորմոնալ պատրաստուկների), դեղամիջոցների (այդ թվում՝ հակաբիոտիկների) պարունակության վերահսկողությանը, որն իրականացվում է սպանդային մթերքի

(բացառությամբ լեռնիցիտինի (քլորամֆենիկոլի), տետրացիկլինի խմբի եւ բացիտրացինի) արտադրողի (մատակարարի) կողմից դրանց կիրառության վերաբերյալ տրամադրված տեղեկատվության հիման վրա եւ որն ուժի մեջ է մտնում միջպետական (տարածաշրջանային)՝ համապատասխան հետազոտությունների (փորձարկումների) ու չափումների մեթոդներ եւ կանոններ, ինչպես նաեւ նշված պահանջի կատարման ու կիրառման համար անհրաժեշտ նմուշառման կանոններ պարունակող ստանդարտների մշակումից եւ «Բելառուսի Հանրապետությունում, Ղազախստանի Հանրապետությունում ու Ռուսաստանի Դաշնությունում տեխնիկական կանոնակարգման սկզբունքների եւ կանոնների մասին» 2010 թվականի նոյեմբերի 18-ի համաձայնագրի (այսուհետ՝ Համաձայնագիր) 6-րդ հոդվածի 3-րդ կետով սահմանված ստանդարտների ցանկում դրանք ներառելուց հետո.

բ) VIII բաժնի, որը վերաբերում է մսամթերքի արտադրության ընթացքում նատրիումի նիտրիտի 0,9 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային բաժնով նիտրիտային աղադրման խառնուրդների ձեռով նատրիումի նիտրիտի (կալիում) օգտագործմանը, եւ որն ուժի մեջ է մտնում 2015 թվականի փետրվարի 15-ից.

գ) XI բաժնի,

որը վերաբերում է մսամթերքի մականշվածքում մսամթերքի խմբի մասին տեղեկությունների պարտադիր նշմանը եւ որն ուժի մեջ է մտնում մսամթերքը (մսային, միս պարունակող, մսաբուսական, բուսամսային) խմբերի ներքո դասակարգելու համար անհրաժեշտ կանոններ եւ մեթոդներ պարունակող համապատասխան միջպետական (տարածաշրջանային) ստանդարտների մշակումից եւ դրանք Համաձայնագրի 6-րդ հոդվածի 3-րդ կետով սահմանված ստանդարտների ցանկում ներառելուց հետո.

որը վերաբերում է մսամթերքին տրված անվանման կիրառմանը եւ որն ուժի մեջ է մտնում համապատասխան միջպետական (տարածաշրջանային)

ստանդարտների մշակումից եւ դրանք Համաձայնագրի 6-րդ հոդվածի 3-րդ կետով սահմանված ստանդարտների ցանկում ներառելուց հետո:

3. Սույն Որոշումն ուժի մեջ է մտնում դրա պաշտոնական հրապարակման օրվանից 30 օրացուցային օրը լրանալուց հետո:

Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի անդամներ՝

**Բելառուսի
Հանրապետությունից**

**Ղազախստանի
Հանրապետությունից**

**Ռուսաստանի
Դաշնությունից**

Ս. Ռումաս

Բ. Սագինտաեւ

Ի. Շուվալով

ԸՆԴՈՒՆՎԱԾ Է

Եվրասիական տնտեսական
հանձնաժողովի խորհրդի՝
2013 թվականի հոկտեմբերի 9-ի
թիվ 68 որոշմամբ

Մաքսային միության

ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ

«Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին»

(ՄՄ ՏԿ 034/2013)

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը մշակված է «Բելառուսի Հանրապետությունում, Ղազախստանի Հանրապետությունում եւ Ռուսաստանի Դաշնությունում տեխնիկական կանոնակարգման միասնական սկզբունքների եւ կանոնների մասին» 2010 թվականի նոյեմբերի 18-ի համաձայնագրին համապատասխան:

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են Մաքսային միության մաքսային տարածքում պարտադիր կիրառման եւ կատարման՝ սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի անվտանգությանը, դրանց արտադրության, պահման, փոխադրման, իրացման եւ ուտիլիզացման պրոցեսների անվտանգությանը, ինչպես նաեւ Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող արտադրանքի ազատ տեղաշարժի ապահովման նպատակով սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի մականշվաձքին ու փաթեթվաձքին ներկայացվող պահանջները:

Այն դեպքում, երբ սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի վերաբերյալ ընդունվել են Մաքսային միության այլ տեխնիկական կանոնակարգեր, որոնցով

սահմանվում են սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի անվտանգությանը, դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացմանն ու ուտիլիզացման պրոցեսների անվտանգությանը, ինչպես նաեւ սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի մականշվածքին ու փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջներ, ապա սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը, դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացմանն ու ուտիլիզացման պրոցեսները, ինչպես նաեւ դրանց մակնշումը եւ փաթեթավորումը պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության բոլոր այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

1. Կիրառության ոլորտը

1. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է մարդու կյանքի եւ առողջության, շրջակա միջավայրի պաշտպանության, սպանդային մթերքի ու մսամթերքի նշանակության եւ անվտանգության առնչությամբ սպառողներին մոլորության մեջ գցող գործողությունների կանխման նպատակով եւ տարածվում է Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի, ինչպես նաեւ դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ ուտիլիզացման պրոցեսների վրա:

2. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի տեխնիկական կանոնակարգման առարկաներն են՝

ա) սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը՝

միս,

ենթամթերքներ,

հում ճարպ եւ դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ, այդ թվում՝ հալեցված կենդանական ճարպեր,

արյուն եւ դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ,

ոսկոր եւ դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ,

մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) միս,

աղիքային հումք,

կոլագեն պարունակող հումք եւ դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ, (այդ թվում՝ դոնդողանյութ),

մսային եւ միս պարունակող մթերք,

մսային եւ միս պարունակող երշիկեղեն,

մսային եւ միս պարունակող կիսապատրաստվածքներ ու խոհարարական արտադրատեսակներ,

մսի եւ միս պարունակող պահածոներ,

մսային եւ միս պարունակող արգանակներ,

մսային եւ միս պարունակող չոր մթերք,

խոզի ճարպից մթերք,

մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերք,

մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերք.

բ) սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ ուտիլիզացման պրոցեսները:

3. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են Մաքսային միության մաքսային տարածքում պարտադիր կիրառման եւ կատարման՝ սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի մականշվաձքին ու փաթեթվաձքին ներկայացվող պահանջները, որոնք լրացնում են Մաքսային միության հանձնաժողովի՝ 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի որոշմամբ հաստատված՝ «Սննդամթերքի մականշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական

կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) թիվ 881 (այսուհետ՝ «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 022/2011)) եւ Մաքսային միության հանձնաժողովի՝ 2011 թվականի օգոստոսի 16-ի որոշմամբ հաստատված՝ «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011) թիվ 769 (այսուհետ՝ «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011)) պահանջները, որոնք չեն հակասում միմյանց:

4. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի գործողությունը չի տարածվում հետեւյալ մթերքների, ինչպես նաեւ դրանց առնչվող պահանջների եւ պրոցեսների վրա՝

ա) սպանդային մթերք եւ մսամթերք, որն արտադրվում է քաղաքացիների կողմից՝ տնային պայմաններում եւ (կամ) անձնական օժանդակ տնտեսություններում կամ արտադրվում է այն քաղաքացիների կողմից, որոնք զբաղվում են անասնաբուծությամբ, ինչպես նաեւ միայն անձնական սպառման համար նախատեսված եւ Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելու համար չնախատեսված սպանդային մթերքի ու մսամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ ուտիլիզացման պրոցեսներ.

բ) հատուկ նշանակության մսամթերք (բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի), որը պատրաստվել է սպանդային մթերքի օգտագործմամբ կամ դրա հիմքով.

գ) թռչնի միս եւ դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ, ինչպես նաեւ այնպիսի սննդամթերք, որի բաղադրագրի մեջ թռչնի միսը եւ դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներն ըստ զանգվածի ընդհանուր առմամբ գերազանցում են այլ մթերատու կենդանիների սպանդից ստացված մթերքի զանգվածը.

դ) սննդային հավելումներ եւ սննդի մեջ օգտագործվող կենսաբանորեն

ակտիվ հավելումներ, դեղամիջոցներ, կերեր կենդանիների համար, սննդի մեջ օգտագործելու համար չնախատեսված մթերքներ, որոնք պատրաստված են սպանդային մթերքի օգտագործմամբ կամ դրա հիման վրա.

ե) սննդի (հանրային սննդի) ձեռնարկությունների սննդամթերք, որոնք պատրաստված են սպանդային մթերքի օգտագործմամբ կամ դրա հիման վրա եւ նախատեսված են ծառայությունների մատուցման ժամանակ իրացվելու համար, ինչպես նաեւ նշված սննդամթերքի իրացման պրոցեսներ.

զ) սննդամթերք, որն ըստ բաղադրագրի պարունակում է 5 տոկոսից ոչ պակաս մսային բաղադրամասեր.

է) Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելու համար նախատեսված՝ ոչ արդյունաբերական եղանակով պատրաստված սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման ու ուտիլիզացման պրոցեսներ:

II. Հիմնական հասկացությունները

5. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի կիրառման նպատակով օգտագործվում են հասկացություններ, որոնք սահմանվել են Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի որոշմամբ հաստատված՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011) թիվ 880 (այսուհետ՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 021/2011)), «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 022/2011), ինչպես նաեւ հետեւյալ հասկացություններն ու դրանց սահմանումները՝

«անոսկր միս»՝ կամայականորեն կտրատված տարբեր չափերի եւ զանգվածի մսի կտորներ, որոնք մկանային եւ շարակցական հյուսվածքների

ամբողջություն են՝ ճարպային հյուսվածքներով կամ առանց դրանց.

«անոսկր կիսապատրաստվածք»՝ անոսկր մսից պատրաստված կիսապատրաստվածք՝ կտորներով.

«արգանակ»՝ մսամթերք, որը պատրաստվել է սպանդային մթերքը եփելու եւ դրանում ոչ մսային բաղադրամասեր ավելացնելու կամ չավելացնելու եւ դրանից սպանդային մթերքը հեռացնելուց հետո հեղուկ ֆազի խտացման եւ (կամ) չորացման եղանակով, կամ առանց դրա.

«եփած-խորոված մսամթերք»՝ մսամթերք, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է տապակման, խորովման եւ եփման կամ այդ պրոցեսների ցանկացած համադրության.

«եփած-ապխտած երշիկեղեն»՝ արտադրատեսակ, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է նախնական ապխտման, եփման եւ լրացուցիչ ապխտման.

«եփած երշիկեղեն»՝ երշիկեղեն, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է թեթեակի չորացում ներառող ջերմամշակման, տապակման եւ եփման կամ միայն եփման.

«մանկական սննդի համար նախատեսված եփած երշիկեղեն»՝ եփած երշիկեղեն, որը նախատեսված է 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար.

«եփած մսամթերք»՝ մսամթերք, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է թեթեակի չորացում ներառող ջերմամշակման, տապակման եւ եփման կամ միայն եփման.

«անասնաբուժական արգելամսեղիք»՝ մսեղիք, մսեղիքի մասեր եւ կենդանիների օրգաններ, որոնք անասնաբուժական պետական վերհսկողություն (հսկողություն) իրականացնող մարմինների կողմից ճանաչվել են սննդի նպատակով ոչ պիտանի եւ անհատույց վերացման ենթակա.

«խոզապուխտի պահածոներ»՝ մսային բաղադրամասերի աղաբռնվածքում պահված ոչ մսային բաղադրամասերից պատրաստված պահածոներ՝ դոնդողակի հետ խառնված միաձույլ կառուցվածքով 50 գրամ կամ ավելի զանգվածով ջլազերծված մսի կտորներից, որոնք իրենց ձեւը պահպանում են տարայից հանելուց հետո եւ ենթակա են կտրման.

«մանկական սննդի համար նախատեսված հոմոգենացված պահածոներ»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոներ, որոնք նախատեսված են 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար եւ պարունակում են 80 տոկոսից ոչ պակաս՝ մինչեւ 0,3 մմ չափսի մասնիկներ եւ 20 տոկոսից ոչ ավելի՝ մինչեւ 0,4 մմ չափսի մասնիկներ.

«տապակած երշիկեղեն»՝ երշիկեղեն, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է տապակման.

«տապակած մսամթերք»՝ մսամթերք, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է տապակման.

«սննդային դոնդողանյութ»՝ կոլագեն պարունակող հումքի վերամշակումից ստացված սպիտակուցային նյութի տեսքով մթերք, որն ունի դոնդողացնող հատկություն.

«ջլազերծված միս»՝ անոսկր միս՝ մկանային, շարակցական եւ ճարպային հյուսվածքների նշված հարաբերակցությամբ.

«հում ճարպ»՝ ճարպային հյուսվածքներով սպանդային մթերք՝ ներքին օրգանների մսեղիքից անջատած.

«սառեցված մսամթերք»՝ չափման ցանկացած կետում -8°C -ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում սառնարանային մշակման ենթարկված մսամթերք.

«սառեցված միս»՝ չափման ցանկացած կետում -8°C -ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում սառնարանային մշակման ենթարկված թարմ

կամ պաղեցված միս.

«սառեցված բլոկ մսից»՝ մեկ տեսակի եւ անվանման սառեցված միս, որին տրվել է որոշակի տեսք եւ չափս ունեցող բլոկի ձեւ.

«սառեցված բլոկ ենթամթերքներից»՝ մեկ տեսակի եւ անվանման սառեցված ենթամթերքներ, որոնց տրվել է որոշակի տեսք եւ չափս ունեցող բլոկի ձեւ.

«զելցներ»՝ ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից պատրաստված երշիկեղեն՝ ոչ համասեռ կառուցվածքով, որն իր մեջ ներառում է մսային եւ ոչ մսային բաղադրամասեր.

«արյունային երշիկ»՝ երշիկեղեն, որը պատրաստվել է սննդային արյան եւ (կամ) դրա վերամշակումից ստացված մթերքների ավելացմամբ, որը կտրման տեղում ունի մուգ կարմիրից մուգ շագանակագույն գույն.

«լիվերային երշիկ»՝ ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից պատրաստված՝ փափուկ թանձրության երշիկեղեն, որը կտորների բաժանելիս պահպանում է իր ձեւը եւ որի բաղադրության մեջ մտնում են եփած եւ (կամ) թերխաշ եւ (կամ) ջերմամշակման չենթարկված ենթամթերքներ.

«երշիկեղեն»՝ մսային եւ ոչ մսային մանրացված բաղադրամասերից պատրաստված, երշիկի թաղանթի, փաթեթի, ցանցի մեջ կամ այլ կերպ կաղապարված մսամթերք, որը մինչ օգտագործման համար պատրաստի լինելը՝ ենթարկվել կամ չի ենթարկվել ջերմամշակման.

«ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրիչներից պատրաստված երշիկեղեն»՝ մսային եւ ոչ մսային մանրացված բաղադրամասերից պատրաստված երշիկեղեն, որի բաղադրության մեջ մտնում են եփած կամ թերխաշ մսային բաղադրամասեր, որոնք հետագայում՝ մինչ օգտագործման համար պատրաստի լինելը, ենթարկվել են ջերմամշակման.

«պահածոներ»՝ սպառողական տարայում հերմետիկորեն խցանափակված մսամթերք՝ մանրէազերծված կամ պաստերացված, որոնցով ապահովվում է

միկրոկենսաբանական կայունություն եւ ախտածին միկրոֆլորայի կենսունակության բացակայություն, եւ որոնք պիտանի են երկարաժամկետ պահպանման համար.

«ապխտած-եփած մսամթերք (եփած-ապխտած մսամթերք)»՝ պատրաստման ընթացքում նախնական ապխտման, եփման եւ լրացուցիչ ապխտման ենթարկված մսամթերք.

«ապխտած-խորոված մսամթերք»՝ պատրաստման ընթացքում նախնական ապխտման, եփման եւ (կամ) խորովման ենթարկված մսամթերք.

«ոսկոր»՝ հում ոսկրի տեսքով սպանդային մթերք, որն ստացվում է մսի եւ ենթամթերքների ոսկրահանման արդյունքում.

«արյուն»՝ արյան տեսքով սպանդային մթերք, որը հավաքվել է սպանդի ընթացքում՝ մսեղիքի որոշակի տեսակներին դրա պատկանելիության պայմանների պահպանմամբ.

«մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոներ՝ խոշոր կտորների մանրացված պարունակությամբ»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոներ, որոնք նախատեսված են 9 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար եւ պարունակում են 80 տոկոսից ոչ պակաս՝ մինչեւ 3 մմ չափսի մասնիկներ եւ 20 տոկոսից ոչ ավելի՝ մինչեւ 5 մմ չափսի մասնիկներ.

«անոսկր (մսաոսկրային) կիսապատրաստվածք՝ խոշոր կտորներով»՝ 500 գրամից ավելի զանգվածով մսի կտորի ձեռով պատրաստված անոսկր (մսաոսկրային) կիսապատրաստվածք.

«խոհարարական արտադրատեսակ»՝ մսային (միս պարունակող) կիսապատրաստվածք, որը պատրաստման ընթացքում՝ մինչ խոհարարական լրիվ պատրաստի վիճակը, ջերմամշակվել է.

«կիսապատրաստվածք՝ կտորներով»՝ 10 գրամից ավելի զանգված ունեցող կտորի կամ կտորների ձեռով պատրաստված մսային կիսապատրաստվածք.

«կտորներ պարունակող պահածոներ»՝ պահածոներ, որոնք պատրաստված են մսային եւ ոչ մսային՝ 30 գրամից ավելի զանգվածով կտորների մանրացված բաղադրամասերից, որոնք շոգեխաշվել են իրենց հյութի, սոուսի, արգանակի կամ դոնդոլի մեջ.

«անոսկր (մսաոսկրային) կիսապատրաստվածք՝ մանր կտորներով»՝ 10-ից 500 գրամ (ներառյալ) զանգվածով մսի կտորի ձեւով պատրաստված անոսկր (մսաոսկրային) կիսապատրաստվածք.

«մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերք»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերք (վաղ տարիքի՝ 6 ամսականից մինչեւ 3 տարեկան, ինչպես նաեւ նախադպրոցական տարիքի՝ 3 տարեկանից մինչեւ 6 տարեկան եւ դպրոցական տարիքի՝ 6 տարեկան եւ ավելի մեծ երեխաների համար), որը համապատասխանում է մանկական օրգանիզմի ֆիզիոլոգիական պահանջներին եւ վնաս չի հասցնում համապատասխան տարիքային խմբի երեխաների առողջությանը.

«մսամթերք»՝ սպանդային մթերքի վերամշակման (մշակման) եղանակով պատրաստված սննդամթերք՝ կենդանական եւ (կամ) բուսական եւ (կամ) հանքային եւ (կամ) միկրոկենսաբանական եւ (կամ) արհեստական ծագման բաղադրամասերի օգտագործմամբ կամ առանց դրանց.

«մսային բաղադրիչ»՝ սննդամթերքի բաղադրագրի բաղկացուցիչ մաս, որը սպանդային մթերք կամ սպանդային մթերքի վերամշակման արդյունքում ստացված մթերք է, որը երշիկեղենի պատրաստման մեջ կիրառվելիս չի պարունակում ոսկոր (բացառությամբ ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից պատրաստված երշիկեղենի, որի արտադրության տեխնոլոգիական առանձնահատկությունները թույլ են տալիս միսը եփել ոսկորով, այնուհետեւ ոսկորն առանձնացնել եւ արգանակն օգտագործել) եւ որը պարունակում է կա՛մ ոսկրային ներառուկներ (մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) միս օգտագործելիս) կա՛մ

ոսկոր (ոսկրային մսի անատոմիապես ամբողջական կտորից մթերք պատրաստելիս).

«մսային կիսապատրաստվածք»՝ 60 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային բաժնով մսային բաղադրամասեր պարունակող մսամթերք, որը պատրաստվել է ոսկրով կամ անոսկր մսից՝ կտորների կամ խճողակի տեսքով՝ ոչ մսային բաղադրամասերի ավելացման եղանակով կամ առանց դրա, որը նախատեսված է մանրածախ առևտրի ոլորտում իրացման համար եւ նախքան օգտագործումը պահանջում է ջերմամշակում՝ մինչ խոհարարական պատրաստի վիճակը.

«մսային արտադրանք»՝ 60 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային բաժնով մսային բաղադրամասեր պարունակող մսամթերք, որը պատրաստվել է ոչ մսային բաղադրամասերի օգտագործմամբ կամ առանց դրա.

«մանկական սննդի համար նախատեսված մսի պահածոներ»՝ 40 տոկոսից ավելի զանգվածային բաժնով մսային բաղադրամասեր պարունակող՝ մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոներ, որոնք պատրաստվել են ոչ մսային բաղադրամասերի օգտագործմամբ կամ առանց դրա.

«մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) միս»՝ 0,8 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային բաժնով ոսկրային ներառուկներ պարունակող, մածուկանման զանգվածի տեսքով անոսկր միս, որն ստացվել է մկանային, շարակցական եւ (կամ) ճարպային հյուսվածքները (մկանային, շարակցական եւ (կամ) ճարպային հյուսվածքների մնացորդները) ոսկորից մեխանիկական եղանակով հեռացնելու միջոցով՝ առանց ոչ մսային բաղադրամասեր ավելացնելու.

«ոսկրով միս»՝ միս՝ մսեղիքի, կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի, կտորների կամ կամայական ձեւով կտրատված տարբեր չափսերի եւ զանգվածի կտորների տեսքով, որը մկանային, շարակցական եւ ոսկրային հյուսվածքների ամբողջություն է՝ ճարպային հյուսվածքների առկայությամբ կամ առանց դրա.

«միս»՝ սպանդային մթերք՝ մսեղիքի կամ մսեղիքի մասերի տեսքով, որը

մկանային, ճարպային, շարակցական հյուսվածքների ամբողջություն է՝ ոսկրային հյուսվածքների առկայությամբ կամ առանց դրա.

«մսաոսկրային կիսապատրաստվածք»՝ ոսկրով մսից պատրաստված կիսապատրաստվածք՝ կտորներով՝ անոսկր մսի եւ ոսկրի սահմանված հարաբերակցությամբ.

«մանկական սննդի համար նախատեսված մսաբուսական պահածոներ»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ միս պարունակող պահածոներ, որոնք պատրաստվել են բուսական ծագման բաղադրամասերի օգտագործմամբ եւ որոնցում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 18-ից 40 տոկոս (ներառյալ).

«մսաբուսական մթերք»՝ միս պարունակող մթերք, որը պատրաստվել է բուսական ծագման բաղադրամասերի օգտագործմամբ եւ որոնցում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 30-ից 60 տոկոս (ներառյալ).

«մանկական սննդի համար նախատեսված՝ միս պարունակող պահածոներ»՝ 5-40 տոկոս (ներառյալ) զանգվածային բաժնով մսային բաղադրամասեր պարունակող՝ մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոներ, որոնք պատրաստվել են ոչ մսային բաղադրամասերի օգտագործմամբ.

«միս պարունակող կիսապատրաստվածք»՝ 5-60 տոկոս (ներառյալ) զանգվածային բաժնով մսային բաղադրամասեր պարունակող մսամթերք, որը պատրաստվել է ոսկրով կամ անոսկր մսից կամ խճողակից՝ ոչ մսային բաղադրամասերի ավելացման եղանակով, որը նախատեսված է մանրածախ առետրի ոլորտում իրացման համար եւ նախքան օգտագործումը պահանջում է ջերմամշակում՝ մինչ խոհարարական պատրաստի վիճակը.

«միս պարունակող մթերք»՝ մսամթերք, որը պատրաստվել է ոչ մսային բաղադրամասերի օգտագործմամբ եւ որում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 5-60 տոկոս (ներառյալ).

«ոչ մսային բաղադրիչ»՝ սննդամթերքի բաղադրագրի բաղկացուցիչ մաս, որը սպանդային մթերք կամ սպանդային մթերքի վերամշակման արդյունքում ստացված մթերք չէ.

«ոսկրահանված միս»՝ անոսկր միս՝ մկանային, շարակցական եւ ճարպային հյուսվածքների պարզ հարաբերակցությամբ.

«վնասագերծում»՝ անասնաբուժական ծառայության կողմից սահմանափակումներ ենթադրող՝ օգտագործման համար թույլատրված սպանդային մթերքի մշակման պրոցես, որը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանեցնելու նպատակով իրականացվում է անասնաբուժության ոլորտի մասնագետի հսկողության ներքո.

«պաղեցված միս»՝ չափման ցանկացած կետում $-1,5^{\circ}\text{C}$ -ից $+4^{\circ}\text{C}$ ջերմաստիճանի պայմաններում սառնարանային մշակման ենթարկված թարմ միս.

«պաղեցված ենթամթերքներ»՝ սպանդից հետո չափման ցանկացած կետում $-1,5^{\circ}\text{C}$ -ից $+4^{\circ}\text{C}$ ջերմաստիճանի պայմաններում սառնարանային մշակման ենթարկված ենթամթերքներ եւ դրանց արտազատուկները.

«փշրապատած կիսապատրաստվածք»՝ կտորներով կամ աղացած կիսապատրաստվածք, որի մակերեսային ծածկված է փշրապատման բաղադրամասով կամ փշրապատման բաղադրամասերի խառնուրդով.

«թարմ միս»՝ անմիջապես սպանդից հետո ստացված միս, որի ջերմաստիճանը $+35^{\circ}\text{C}$ -ից ցածր չէ չափման ցանկացած կետում.

«կենդանիների խմբաքանակ»՝ որոշակի թվով մեկ տեսակի կենդանիներ, որոնք սահմանված ժամանակահատվածում մեկ տնտեսությունից բերվում են արտադրական օբյեկտ եւ որոնց հետ ներկայացվում են ապրանքներին կից ներկայացվող փաստաթղթեր ու անասնաբուժական հավաստագիր.

«պաստերացված պահածոներ»՝ պատրաստման ընթացքում 100°C -ից

պակաս ջերմաստիճանի պայմաններում տաքացման ենթարկված եւ պաստերացված պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին համապատասխանող պահածոներ, որոնց պահպանման պայմաններն ապահովում են միկրոկենսաբանական կայունություն.

«մանկական սննդի համար նախատեսված պաստերացված մսային (միս պարունակող) փոքր երշիկներ»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված երշիկեղեն, որոնք նախատեսված են մեկուկես տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար, պատրաստվել են երշիկի խճողակից, կաղապարվել 22 մմ-ից ոչ ավելի տրամագծով երշիկի թաղանթի մեջ եւ, մինչ օգտագործման համար պատրաստի լինելը, ենթարկվել են ջերմային մշակման, ինչպես նաեւ պաստերացման՝ հերմետիկ փաթեթավորմամբ.

«պաշտետ»՝ ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից պատրաստված երշիկեղեն՝ այնպիսի թանձրության, որի շնորհիվ այն կարելի է քսել.

«պաշտետային պահածոներ»՝ մածուցիկ-կերպարանվող (վիսկոպլաստիկ) զանգված՝ այնպիսի թանձրության, որի շնորհիվ այն կարելի է քսել կամ նույնպիսի զանգված՝ ներառուկներով՝ պատրաստված մսային եւ ոչ մսային բաղադրամասերից՝ սննդային ենթամթերքների ավելացմամբ.

«մանկական սննդի համար նախատեսված կիսաապխտած երշիկեղեն»՝ կիսաապխտած երշիկեղեն, որը նախատեսված է 6 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար.

«կիսաապխտած երշիկեղեն»՝ երշիկեղեն, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է տապակման կամ թեթեակի չորացման, եփման, ապխտման եւ անհրաժեշտության դեպքում՝ չորացման.

«կիսապատրաստվածք՝ խմորի մեջ»՝ լցոնած կիսապատրաստվածք, որը պատրաստվել է խմորից եւ խճողակի տեսքով միջուկից կամ կտորներով մսային

բաղադրամասերից ու կամ կտորներով մսային եւ ոչ մսային բաղադրամասերից.

«մանկական սննդի համար նախատեսված կիսապատրաստվածքներ»՝ մեկուկես տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար նախատեսված մսային կամ միս պարունակող կիսապատրաստվածքներ.

«մթերք մսից»՝ մսեղիքի տարբեր հատվածներից պատրաստված մսամթերք՝ աղադրված եւ ջերմամշակված կամ չջերմամշակված՝ մինչ օգտագործման համար պատրաստի լինելը.

«մթերք խոզի ճարպից»՝ մսամթերք, որը պատրաստվել է խոզի ենթամաշկային ճարպից՝ կաշվով կամ առանց դրա՝ մկանային հյուսվածքների քերթվածամնացուկներով կամ առանց մկանային հյուսվածքների եւ որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել կամ չի ենթարկվել աղադրման, եփման, ապխտման, խորովման կամ այդ պրոցեսների զուգորդմանը.

«հում ճարպի վերամշակումից ստացված մթերք»՝ մսամթերք, որն ստացվել է ճարպ պարունակող սպանդային մթերքի վերամշակման ընթացքում.

«կոլագեն պարունակող հումքի վերամշակումից ստացված մթերք»՝ մսամթերք, որն իր մեջ ներառում է կենդանական չոր սպիտակուցներ, այդ թվում՝ հիդրոլիզատներ եւ դոնդողանյութ.

«ոսկրի վերամշակումից ստացված մթերք»՝ մսամթերք, որն ստացվել է ոսկրի կամ ոսկրի մնացորդների վերամշակման ժամանակ, որն իր մեջ ներառում է ճարպագերծված ոսկոր կամ ոսկրային հիդրոլիզատ.

«արյան վերամշակումից ստացված մթերք»՝ մսամթերք, որն ստացվել է արյան վերամշակման ժամանակ, որն իր մեջ ներառում է չոր արյուն, բաց գույնի ալբումին (արյան չոր շիճուկ կամ արյան չոր պլազմա), սեւ ալբումին, արյան ձեւավոր տարրերի հիմքով մթերքներ.

«սպանդային մթերք»՝ կենդանական ծագում ունեցող՝ չվերամշակված սննդամթերք, որն ստացվել է արդյունաբերական պայմաններում մթերատու

կենդանիների սպանդի հետեանքով եւ որն օգտագործվում է հետագա վերամշակման (մշակման) եւ (կամ) իրացման համար եւ իր մեջ ներառում է միս, ենթամթերքներ, հում ճարպ, արյուն, ոսկոր, մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) միս, կոլագեն պարունակող կամ աղիքային հումք.

«անասնաբուժական ծառայության կողմից սահմանափակումներ ենթադրող՝ օգտագործման համար թույլատրված սպանդային մթերք»՝ սպանդային մթերք, որի օգտագործումը՝ սննդի նպատակով, թույլատրվում է վնասազերծումից հետո.

«մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերք»՝ սպանդային մթերք՝ մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության համար.

«մանկական սննդի համար նախատեսված խյուսանման պարունակությամբ պահածոներ»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոներ, որոնք նախատեսված են 8 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար եւ պարունակում են 80 տոկոսից ոչ պակաս՝ մինչեւ 1,5 մմ չափսի մասնիկներ եւ 20 տոկոսից ոչ ավելի՝ մինչեւ 3 մմ չափսի մասնիկներ.

«հալեցված միս»՝ սառեցված միս, որը տաքացվել է չափման ցանկացած կետում՝ $-1,5^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում.

«հալեցված ենթամթերքներ»՝ սառեցված ենթամթերքներ, որոնք տաքացվել են չափման ցանկացած կետում՝ $-1,5^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում.

«բուսամսային մթերք»՝ միս պարունակող մթերք, որը պատրաստվել է բուսական ծագման բաղադրամասերի օգտագործմամբ եւ որոնցում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 5-30 տոկոս (ներառյալ).

«մանկական սննդի համար նախատեսված բուսամսային պահածոներ»՝

մանկական սննդի համար նախատեսված՝ միս պարունակող պահածոներ, որոնք պատրաստվել են բուսական ծագման բաղադրամասերի օգտագործմամբ եւ որոնցում պարունակվող մսային բաղադրամասերի զանգվածային բաժինը կազմում է 5-18 տոկոս (ներառյալ)։

«մսամթերքի բաղադրագիր»՝ մսամթերքի արտադրության ընթացքում օգտագործված բաղադրամասերի՝ արտադրողի կողմից փաստաթղթերով սահմանված ամբողջական ցանկ, որի մեջ նշված է մսային եւ ոչ մսային բաղադրամասերի՝ ներառյալ ջրի մեջ ավելացվող (այդ թվում՝ սառույցի, արգանակների, աղալուծույթների տեսքով) կերակրի աղի, համեմունքների, սննդային հավելումների քանակությունը, որոնց համաձայն որոշվում է մսամթերքի պատկանելիությունը մսային, միս պարունակող, մսաբուսական կամ բուսամսային խմբերին։

«աղացած պարունակությամբ պահածոներ»՝ 16-25 մմ չափսի մսի կտորներ պարունակող պահածոներ, որոնց պարունակությունը դոնդողի եւ ճարպի մեջ հավասարաչափ խառնած մսային եւ ոչ մսային բաղադրամասերից կազմված միաձուլված զանգված է։

«աղացած մսային կիսապատրաստվածք»՝ մսային կիսապատրաստվածք, որը պատրաստվել է մանրացված մսային կամ մանրացված մսային եւ ոչ մսային բաղադրամասերից՝ կերակրի աղի, համեմունքների եւ սննդային հավելումների ավելացմամբ կամ առանց դրա։

«աղացած միս պարունակող կիսապատրաստվածք»՝ միս պարունակող կիսապատրաստվածք, որը պատրաստվել է մանրացված մսային եւ ոչ մսային բաղադրամասերից՝ կերակրի աղի, համեմունքների եւ սննդային հավելումների ավելացմամբ կամ առանց դրա։

«մանրէազերծված պահածոներ»՝ պատրաստման ընթացքում 100°C-ից ավելի ջերմաստիճանի պայմաններում տաքացման ենթարկված եւ մանրէազերծված պահածոների արտադրական մանրէազերծվածության՝ սույն

Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին համապատասխանող պահածոներ.

«դոնդող»՝ ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից կազմված երշիկեղեն՝ փափուկից կոշտ թանձրության, որը պատրաստվել է 100 տոկոսից ավելի արգանակի ավելացմամբ.

«ենթամթերքներ»՝ ներքին օրգանների, գլխի, պոչի, վերջույթների (կամ դրանց մասերի), առանց կապտուկների մսային կտորտանքներով սպանդային մթերք՝ առանց շճաթաղանթի եւ հարակից հյուսվածքների, ինչպես նաեւ խոզի կաշվի եւ միջոսկրային հատվածների.

«կենդանական չոր ճարպեր»՝ կոլագեն պարունակող հումքի վերամշակումից, ինչպես նաեւ դրա հիդրոլիզի եւ չորացման արդյունքում ստացված մթերք.

«չոր մթերք»՝ ֆիզիկական եղանակով ջրազրկելու միջոցով պատրաստված մսամթերք, որում խոնավության մնացորդային զանգվածային բաժինը 10 տոկոսից (ներառյալ) ոչ ավելի է.

«հում թորշոմած երշիկեղեն»՝ երշիկեղեն, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է նստվածքի առաջացմանը եւ (կամ) ֆերմենտացիայի՝ մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց դրա, ինչպես նաեւ չորացման.

«հում թորշոմած մսամթերք»՝ մսամթերք, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է ֆերմենտացիայի՝ մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց դրա, ինչպես նաեւ չորացման.

«հում ապխտած երշիկեղեն»՝ երշիկեղեն, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է նստվածքի առաջացմանը եւ (կամ) ֆերմենտացիայի՝ մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց դրա, ինչպես նաեւ սառը ապխտման եւ չորացման.

«հում ապխտած մսամթերք»՝ մսամթերք, որը պատրաստման ընթացքում

ենթարկվել է ֆերմենտացիայի՝ մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց դրա, ինչպես նաև սառը ապխտման եւ չորացման.

«աղիքային հումք»՝ աղիքի եւ մարսողական տրակտի այլ հատվածների, միզապարկի տեսքով սպանդային մթերք.

«կոլագեն պարունակող հումք»՝ սպանդային մթերք, որի բաղադրության մեջ մտնում է կոլագեն սպիտակուց.

«հալեցված կենդանական ճարպ»՝ հում ճարպից եւ այլ՝ ճարպ պարունակող սպանդային մթերքից մսամթերք.

«խճողակ»՝ 8 մմ-ից ոչ ավելի չափսի մասնիկներից կազմված աղացած կիսապատրաստվածք, որը նախատեսված է կաղապարված կիսապատրաստվածքների պատրաստման կամ մանրածախ առետրում իրացնելու համար.

«խճողակային պահածոներ»՝ մսային եւ ոչ մսային բաղադրամասերից պատրաստված պահածոներ՝ համասեռ կամ ոչ համասեռ կառուցվածքի միաձույլ խճողակի տեսքով, որը տարայից հանելու դեպքում պահպանում է իր ձեւը, կամ կաղապարված մթերքների տեսքով՝ արգանակի, սոուսի, ճարպի կամ դոնդողակի մեջ.

«լցոնած կիսապատրաստվածք»՝ կաղապարված կիսապատրաստվածք, որի պատրաստման ընթացքում կատարվում է մի տեսակ բաղադրամասերի կամ բաղադրամասերի խառնուրդների լցոնում կամ փաթաթում մեկ այլ բաղադրամասերի կամ բաղադրամասերի խառնուրդների մեջ.

«կաղապարված կիսապատրաստվածք»՝ կտորներից բաղկացած կամ աղացած կիսապատրաստվածք, որն ունի որոշակի երկրաչափական ձեւ.

«դոնդող (խոլոդեց)»՝ ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրամասերից կազմված երշիկեղեն՝ փափուկից կոշտ թանձրության, որը պատրաստվել է 100 տոկոսից ոչ ավելի արգանակի ավելացմամբ.

III. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի
նույնականացման կանոնները

6. Սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը տեխնիկական կանոնակարգման այն առարկաների թվին դասելու նպատակով, որոնց նկատմամբ կիրառվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգը, սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի նույնականացումն իրականացվում է հայտատուի, պետական հսկողության (վերահսկողության), մաքսային հսկողություն ու համապատասխանության գնահատում (հավաստում) իրականացնող մարմինների, ինչպես նաեւ այլ շահագրգիռ անձանց կողմից՝ առանց հետազոտությունների (փորձարկումների) անցկացման՝ մականշվածքում կամ ապրանքներին կից ներկայացվող փաստաթղթերում նշված՝ սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի անվանումները սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 5-րդ կետով սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի համար նախատեսված անվանումների հետ համեմատելու եղանակով:

7. Իր անվանման հետ սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի համապատասխանությունը որոշելու նպատակով սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի նույնականացումն իրականացվում է արտաքին տեսքը եւ զգայորոշման ցուցանիշները այն ստանդարտներով սահմանված հատկանիշների հետ համեմատելու եղանակով, որոնց կամավոր հիմունքով կիրառումն ապահովում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների կատարում, որոնք սահմանված են ստանդարտների ցանկով եւ կիրառվում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգով կամ որոշակի տեխնիկական փաստաթղթերով սահմանված այն հատկանիշների հետ համապատասխանությունը գնահատելու (հավաստելու) նպատակով, որոնց համաձայն է իրականացվում սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի պատրաստումը:

8. Այն դեպքում, երբ սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը հնարավոր չէ նույնականացնել տեսողական եւ զգայորոշման մեթոդներով եւ մականշվածքում կամ ապրանքներին կից ներկայացվող փաստաթղթերում նշված

տեղեկությունների վրա հիմնվելով, ապա նույնականացումն իրականացվում է վերլուծական մեթոդով՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգում այդ մեթոդի սահմանմամբ որոշված ցուցանիշներին, ինչպես նաև ստանդարտներում նշված այն հատկանիշներին սպանդային մեթոդի եւ մսամեթոդի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների համապատասխան լինելը ստուգելու եղանակով, որոնց կամավոր հիմունքով կիրառումն ապահովում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների կատարում, որոնք սահմանված են ստանդարտների ցանկով եւ կիրառվում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգով կամ որոշակի տեխնիկական փաստաթղթերով սահմանված այն հատկանիշների հետ համապատասխանությունը գնահատելու (հավաստելու) նպատակով, որոնց համաձայն է իրականացվում սպանդային մեթոդի եւ մսամեթոդի պատրաստումը:

IV. Մաքսային միության եւ Միասնական տնտեսական տարածքի անդամ պետությունների շուկայում սպանդային մեթոդի ու մսամեթոդի շրջանառության կանոնները

9. Սպանդային մեթոդը եւ մսամեթոդը Մաքսային միության եւ Միասնական տնտեսական տարածքի անդամ պետությունների (այսուհետ՝ անդամ պետություններ) շուկայում շրջանառության մեջ են դրվում այն դեպքում, երբ դրանք համապատասխանում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի, ինչպես նաև Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

10. Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվելու դեպքում սպանդային մեթոդին եւ մսամեթոդին կից ներկայացվում են անդամ պետության լիազորված մարմինների կողմից տրվող անասնաբուժական հավաստագիր եւ ապրանքներին կից ներկայացվող փաստաթղթեր:

Անդամ պետությունների միջև տեղափոխվող այն մսամեթոդին կից, որը ենթակա է անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) եւ ներմուծվել է

երրորդ երկրներից կամ արտադրվել է Մաքսային միության մաքսային տարածքում, ներկայացվում է անդամ պետության լիազորված մարմինների կողմից առանց անասնաբուժասանիտարական փորձաքննություն անցկացնելու տրվող անասնաբուժական հավաստագիր, որը հաստատում է կենդանահամաճարակային առումով անվտանգ լինելը:

Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի յուրաքանչյուր խմբաքանակ, որը ենթակա է անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության), Մաքսային միության մաքսային տարածք է ներմուծվում ուղարկող երկրի իրավասու մարմնի կողմից տրված անասնաբուժական հավաստագրի առկայության դեպքում:

11. Սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը, որոնք համապատասխանում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի, ինչպես նաեւ Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա եւ որոնք անցել են համապատասխանության գնահատման (հավաստման) ընթացակարգեր, մակնշվում են Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով:

12. Սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը, որոնք չեն համապատասխանում սույն Տեխնիկական կանոնակարգի, ինչպես նաեւ Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, ինչպես նաեւ պիտանելիության ժամկետը լրացած սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի շրջանառությունն անդամ պետությունների շուկայում չի թույլատրվում:

V. Սպանդային մթերքին եւ մսամթերքին ներկայացվող անվտանգության պահանջները

13. Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը պիտանելիության սահմանված

ժամկետի ընթացքում ըստ նշանակության օգտագործվելիս պետք է անվտանգ լինեն:

14. Սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

15. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի (այդ թվում՝ մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի) անվտանգության միկրոկենսաբանական եւ հիգիենիկ նորմատիվները պետք է համապատասխանեն 1-3-րդ հավելվածներով նախատեսված պահանջներին:

16. Պատրաստման ընթացքում ապխտման ենթարկվող մսամթերքը չպետք է պարունակի 0,001 մգ/կգ-ից ավելի բենզ(ա)պիրեն:

Մանկական սննդի համար նախատեսված մթերքներում բենզ(ա)պիրենի առկայությունը չի թույլատրվում:

17. Մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն 4-րդ հավելվածով նախատեսված պահանջներին:

18. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի մեջ անասնաբուժական (զոոտեխնիկական) դեղամիջոցների, կենդանիների աճի խթանիչների (այդ թվում՝ հորմոնալ պատրաստուկների), դեղամիջոցների (այդ թվում՝ հակաբիոտիկների) մնացորդային առավելագույն թույլատրելի մակարդակները հսկվում են՝ Մաքսային միության մաքսային տարածք դրանք ներմուծելիս կամ անդամ պետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով վերամշակման համար մատակարարելիս արտադրողի (մատակարարի) կողմից դրանց կիրառության վերաբերյալ ներկայացված տեղեկատվության հիման վրա եւ պետք է համապատասխանեն 5-րդ հավելվածով նախատեսված պահանջներին:

19. Մասնաբերքի արտադրության ժամանակ օգտագործվող ոչ մսային բաղադրամասերը պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

VI. Սպանդային մթերքի եւ մասնաբերքի արտադրական պրոցեսներին ներկայացվող պահանջները

20. Սպանդային մթերքի եւ մասնաբերքի արտադրողները, վաճառողները եւ օտարերկրյա արտադրողների գործառույթներն իրականացնող անձինք պարտավոր են դրանց արտադրության պրոցեսներն այնպես իրականացնել, որ տվյալ արտադրանքը համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

21. Արտադրական այն օբյեկտները, որոնցում իրականացվում է մթերատու կենդանիների սպանդը, սպանդային մթերքի վերամշակումը (մշակումը) եւ մասնաբերքի արտադրությունը, «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) համաձայն, ենթակա են պետական գրանցման:

22. Այն արտադրական տարածքների կազմակերպումը, որտեղ իրականացվում է սպանդային մթերքի եւ (կամ) մասնաբերքի արտադրության պրոցեսը, սպանդային մթերքի եւ մասնաբերքի արտադրության մեջ օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումները եւ գույքը, դրանց արտադրության մնացորդների պահպանման եւ հեռացման պայմանները, ինչպես նաեւ դրանց արտադրության ընթացքում օգտագործվող ջուրը պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

23. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի արտադրության պրոցեսի բոլոր փուլերում պետք է ապահովվի դրանց հետեւելիությունը (հետազօծելիությունը):

24. Արտադրության ընթացքում սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերը պետք է համապատասխանեն սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին:

25. Պատրաստի արտադրանքի փաթեթավաճքի համար օգտագործվող փաթեթավորման նյութերը մատուցվում են արտադրական տարածքները շրջանցող միջանցքներով կամ փաթեթավորման սենյակներով: Արտադրական տարածքներում փաթեթավորման նյութերի պահպանումն արգելվում է:

VII. Սպանդային մթերքին եւ դրա արտադրության պրոցեսներին ներկայացվող պահանջները

26. Սպանդային մթերքի արտադրության պրոցեսը ներառում է մթերատու կենդանիների նախապատրաստում՝ սպանդի համար, մթերատու կենդանիների սպանդ, մսեղիքի մասնատում, ոսկրահանում եւ ջլազերծում, մսեղիքի, կիսամսեղիքի եւ ենթամթերքների մաքրամշակում, անասնաբուժական արգելամսեղիքի հավաքում:

27. Սպանդի համար մթերատու կենդանիների նախապատրաստման պրոցեսը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի՝ (ՄՄ ՏԿ 021/2011) կենդանական ծագում ունեցող՝ չվերամշակված սննդամթերքի ստացման պրոցեսներին վերաբերող պահանջներին:

28. Արտադրական օբյեկտ բերված մթերատու կենդանիները ենթարկվում են նախասպանդային անասնաբուժասանիտարական զննման եւ նախասպանդային պահման՝ անդամ պետությունների նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին համապատասխան:

29. Այն դեպքում, երբ մթերատու կենդանիների խմբաքանակի մեջ հայտնաբերվում են հոգեվարքի վիճակում գտնվող հիվանդ մթերատու կենդանիներ, հարկադիր սպանդի ենթարկված մթերատու կենդանիներ կամ մթերատու կենդանիների դիակներ, կամ երբ խմբաքանակում առկա մթերատու կենդանիների գլխաքանակը չի համապատասխանում անասնաբուժական փաստաթղթում նշված գլխաքանակին, ապա մթերատու կենդանիների այդօրինակ խմբաքանակն անմիջապես տեղավորում են կարանտինային շինությունում՝ մինչ ավտորոշման կամ անհամապատասխանության պատճառների հաստատումը:

30. Չի թույլատրվում՝

ա) սպանդի ենթարկել չնույնականացված մթերատու կենդանիների, նախասպանդային պահում եւ նախասպանդային անասնաբուժական զննում չանցած մթերատու կենդանիների, ինչպես նաեւ մաշկածածկույթի վրա գոմաղբի առկայությամբ մթերատու կենդանիների.

բ) տերերին վերադարձնել հիվանդ եւ (կամ) հիվանդության կասկած հարուցող մթերատու կենդանիներին, տրավմատիկ վնասվածքներով մթերատու կենդանիներին, ինչպես նաեւ ընդունման ժամանակ հայտնաբերված՝ մթերատու կենդանիների դիակները.

գ) արտահանել (դուրս հանել) սպանդի համար ընդունված կենդանիներին նախասպանդային պահման եւ սպանդի համար նախատեսված տարածքից.

դ) մթերատու կենդանիների դիակները եւ անասնաբուժական արգելամետղիքն ուղարկել պինդ կենցաղային թափոնների պոլիգոններ:

31. Մթերատու կենդանիների ընդունման եւ նախասպանդային անասնաբուժական զննման ժամանակ ինֆեկցիոն հիվանդությունների ախտանիշներով մթերատու կենդանիների հայտնաբերման դեպքում մթերատու կենդանիների ամբողջ խմբաքանակը մեկուսացվում է՝ մինչ վերջնական ախտորոշումը:

32. Մթերատու կենդանիները սպանդի նպատակով նախասպանդային պահման շինություններից (բաց փարախներից) ուղարկվում են սպանդի համար նախատեսված շինություններ այնպես, որ ապահովվի հոսքագծի ռիթմիկ աշխատանքը եւ կանխարգելվի խաչաձեւ վարակումը:

33. Մթերատու կենդանիների սպանդի պրոցեսը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի՝ (ՄՄ ՏԿ 021/2011) կենդանական ծագում ունեցող՝ չվերամշակված սննդամթերքի ստացման պրոցեսներին վերաբերող պահանջներին:

34. Սպանդի պրոցեսի ժամանակ պետք է ապահովվի սպանդային մթերքի նույնականացումը եւ դրա հետեւելիությունը (հետագծելիությունը) տեխնոլոգիական ամբողջ պրոցեսի ժամանակ:

35. Սպանդի պրոցեսի ժամանակ պետք է ապահովվի սպանդի տեխնոլոգիական պրոցեսների ռեժիմները եւ տեխնոլոգիական հնարների կիրառումը, որոնք բացառում են մսեղիքի մակերեսային աղտոտումը:

36. Պետք է ապահովվի սպանդի հետ կապված աշխատանքային պրոցեսների՝ հետեւյալ խմբերի բաժանումը՝

ա) 1-ին խումբ՝ անշարժացում, արյունազերծում, կաշվի նախանջատում եւ մաշկահանում (կաշվե ծածկույթով խոզի մսի դեպքում՝ շոգեխաշում, մազերի հեռացում, խանձում եւ մսեղիքից մազերի մնացորդների հեռացում):

Մթերատու կենդանիների անշարժացումն իրականացվում է մթերատու կենդանիների զգայունակության թուլացումն ու սիրտը բաբախելու պայմաններում շարժման ունակության կորցնելն ապահովող միջոցներով:

Մթերատու կենդանիների արյունազերծումն իրականացվում է դրանց հնարավորինս լրիվ արյունազերծումն ապահովող եղանակով:

բ) 2-րդ խումբ՝ փորոտիքի հեռացում, մսեղիքի բաժանում կիսամսեղիքի, մսեղիքի մաքրամշակում, դրոշմում եւ կշռում:

գ) 3-րդ խումբ՝ կողմնակի հումքի մշակում եւ վերամշակում (ենթամթերքների, աղիքային հումքի, հում ճարպի, արյան, ոսկրի, էնդոկրինոֆերմենտային եւ հատուկ հումքի, կաշվե հումքի ու ոչ սննդային հումքի):

37. Սպանդի ժամանակ կիրառվող լարափակոցների, սարքավորումների ու գործիքների առումով պետք է բացառվեն մսեղիքի, կիսամսեղիքի եւ սպանդային մթերքի վրա աղտոտումը փոխանցելու հնարավորությունը:

38. Անհրաժեշտ է նախատեսել սպանդի հոսքագծի անջատման արտակարգ դեպքեր, երբ անասնաբուժական ոլորտի աշխատողներն, իրենց աշխատանքային տեղերից հնարավորություն կունենան տեխնիկական ապարատների (օրինակ՝ «կանգ» սեղմակի) օգնությամբ, անջատել այն՝ մթերատու կենդանիներին հատուկ վտանգավոր հիվանդությունների կասկածի կամ հայտնաբերման դեպքում:

39. Անասնաբուժական արգելամսեղիքի հավաքման նպատակով անհրաժեշտ է սարքավորել տարբեր գույներով ներկված եւ տեսականշված առանձին թեքափորվածքներ կամ հատուկ լցարաններ, որոնց դեպքում կբացառվի չթույլատրված մուտքը:

40. Սննդային նպատակով օգտագործվող արյունը հավաքվում է մթերատու կենդանու անշարժացումից ոչ ուշ, քան 3 րոպե անց՝ մանրէազերծված թեքավուն դանակի օգնությամբ, որը խողովակի օգնությամբ մտնում է մանրէազերծված եւ տեսականշված լցարան: Մեկ լցարանի մեջ թույլատրվում է հավաքել ոչ ավելի, քան 10 մթերատու կենդանիներից վերցված արյուն:

Արյունն ուղարկվում է վերամշակման (մշակման) մթերատու կենդանու սպանդից ոչ ուշ, քան 2 ժամ անց:

41. Մսեղիքից փորոտիքի հեռացումն իրականացվում է խոշոր եղջերավոր կենդանիների եւ խոզերի դեպքում՝ ոչ ուշ, քան 45 րոպե անց եւ մանր եղջերավոր

կենդանիների դեպքում՝ ոչ ուշ, քան 30 րոպե անց՝ մթերատու կենդանու արյունազերծման պրոցեսի ավարտից հետո:

Դրա հետ մեկտեղ չի թույլատրվում մսեղիքի մակերեսային աղտոտում՝ ստամոքսի եւ աղիքի պարունակությամբ:

Մսեղիքից փորոտիքի հեռացման ժամանակ դանակը փոխարինվում է սանիտարական մշակման ենթարկված մեկ այլ դանակով՝ 30 րոպեի ընթացքում 1 անգամից ոչ պակաս:

42. Ձեռքերը, օղազրահի ձեռնոցները եւ գոգնոցները լվացվում են ըստ կեղտոտվածության աստիճանի, սակայն 30 րոպեի ընթացքում 1 անգամից ոչ պակաս:

43. Փորոտիքի հեռացման ժամանակ հանված սպանդային մթերքն ուղարկվում է վերամշակման (մշակման)՝ մսեղիքից դրանք հեռացնելուց հետո ոչ ուշ, քան 15 րոպե անց:

44. Մսեղիքի սղոցման եւ դրանից ողնուղեղի հեռացման ժամանակ չեն խաթարում դրա ամբողջականությունը:

45. Մսեղիքի սղոցման ժամանակ օգտագործվող սղոցի շեղբը սանիտարական մշակման է ենթարկում ոչ ուշ, քան 1 ժամ աշխատանքից հետո:

46. Բոլոր տեսակների մթերատու կենդանիների մսեղիքի (կիսամսեղիքի) մաքրամշակման ընթացքում հեռացվում են կապտուկները, արյունազեղումները եւ աղտոտված հատվածները:

47. Ենթամթերքների մաքրամշակումը կապտուկներից եւ շճաթաղանթի ու դրա հարակից հյուսվածքների հեռացման պրոցեսը պետք է ավարտվի ոչ ուշ, քան մթերատու կենդանու սպանդից 3 ժամ հետո՝ ներառելով պաղեցման կամ սառեցման համար դրանց փոխանցումը:

48. Մթերատու կենդանիների սպանդի համար նախատեսված շինություններում չի թույլատրվում իրականացնել մազաձածկույթով

ենթամթերքների մաքրամշակման պրոցեսներ՝ բացառությամբ այդ պրոցեսների իրականացումը բոլոր տեսակների ենթամթերքների համար՝ առանձին շինության մեջ:

49. Մսեղիքի (կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի, մսի կտորների) մասնատումը, դրանց ոսկրահանումը եւ ջլազերծումն իրականացվում է $+12^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճանի դեպքում:

50. Ոսկրահանման եւ ջլազերծման պրոցեսների իրականացման համար անհրաժեշտ գործիքներն ախտահանման նպատակով պետք է փոխվեն ըստ կեղտոտվածության աստիճանի՝ սակայն 30 րոպեի ընթացքում 1 անգամից ոչ պակաս:

51. Հալած կենդանական ճարպի արտադրության համար անհրաժեշտ ոսկորը եւ դրա վերամշակումից ստացված մթերքը վերամշակման (մշակման) է ուղարկվում ոսկրահանումից հետո ոչ ուշ, քան 6 ժամ անց: Վերամշակումը ձգձգելու դեպքում ոսկորը տեղավորում են պաղեցվող շինության մեջ եւ դրա պահման ժամկետը $+8^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ ավելի պահման ջերմաստիճանի դեպքում կազմում է 24 ժամից ոչ ավելի:

52. Կոլագեն պարունակող հումքը՝ առանց ոսկորների, թույլատրվում է պահածոյացնել կերակրի աղի օգտագործմամբ եւ այդ նպատակով թույլատրված այլ միջոցներով ու պահպանել փակ տարաներում:

53. Սպանդից հետո մսեղիքը եւ սպանդային այլ մթերքներ ենթակա են անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ու դրոշմման՝ անդամ պետությունների նորմատիվ իրավական ակտերով սահմանված պահանջներին համապատասխան:

54. Սպանդից հետո մթերատու կենդանիների մոտ հիվանդությունների հայտնաբերման դեպքում մսեղիքի վրա դրվում է անասնաբուժական կնիք, որը վկայում է դրա վնասազերծման կամ ուտիլիզացման եղանակների մասին:

55. Մսի եւ ենթամթերքների ոսկրահանման ու ջլազերծման պրոցեսի ընթացքում ինֆեկցիոն եւ ինվազիվ հիվանդություններին բնորոշ պաթոլոգիական փոփոխություններ հայտնաբերելիս, սպանդային մթերքը, մինչ լաբորատոր հետազոտությունների պատասխանների ստացումը, տեղադրում են մեկուսացված խցիկում: Դրա հետ իրականացնում են գործիքների, սարքավորումների եւ արտադրական (հատուկ) համազգեստի համապատասխան սանիտարական մշակում (ախտահանում):

56. Անասնաբուժական ծառայության կողմից սահմանափակումներ ենթադրող՝ օգտագործման համար թույլատրված սպանդային մթերքի վնասազերծումն իրականացվում է այդ նպատակով հարմարեցված շինություններում, որտեղ սարքավորումները կիրառվում են այնպես, որ բացառվեն սպանդային մթերքի եւ վնասազերծված սպանդային մթերքի տեղափոխման խաչաձեւ հոսքերը:

Դրանց հետագա վերամշակումն արտադրական տարածքներում իրականացվում է հերթափոխի ավարտին կամ մյուս հերթափոխի ժամանակ՝ անասնաբուժական ծառայության մասնագետի հսկողության ներքո: Աշխատանքների ավարտից հետո իրականացվում է շինության, սարքավորումների եւ գույքի սանիտարական մշակում (ախտահանում):

57. Մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքի արտադրության պրոցեսն իրականացվում է հերթափոխի սկզբին կամ առանձին հերթափոխի ժամանակ՝ տեխնոլոգիական սարքավորումների եւ գույքի նախապես լվացման ու ախտահանման պայմանով:

58. Վայրի (որսի ենթակա) մթերատու կենդանիների սպանդն իրականացվում է անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան:

VIII. Մսամթերքին եւ դրա արտադրության պրոցեսներին
ներկայացվող պահանջները

59. Մսամթերքի արտադրության մեջ օգտագործվող սպանդային մթերքը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

60. Արտադրական օբյեկտում գտնվող չնույնականացված սպանդային մթերքը ենթակա է ուտիլիզացման:

61. Ենթամթերքի նախապատրաստումը՝ ներառյալ հալեցումը, զննումը, լվացումը, մաքրամշակումը եւ ջլազերծումն իրականացվում են առանձին շինությունում կամ արտադրական տարածքների՝ հատուկ այդ նպատակով առանձնացված տարածքներում:

62. Ենթամթերքներից եւ արյունից պատրաստվող մսամթերքի արտադրությունն իրականացվում է առանձին շինությունում:

Այս արտադրանքի արտադրությունը թույլատրվում է երշիկեղենի արտադրության համար նախատեսված շինությունում՝ դրա համար նախատեսված սարքավորումներով՝ պայմանով, որ այն կիրականացվի տեխնոլոգիական սարքավորումների եւ գույքի լվացման հետ հաջորդաբար:

63. Աղիքի թաղանթի պատրաստումն իրականացվում է առանձին շինությունում կամ երշիկեղենի արտադրության համար նախատեսված շինության՝ միջնապատով բաժանված առանձին տարածքներում՝ +12°C-ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճանում:

64. Անասնաբուժական եւ ապրանքագիտական դրոշմներն ու կնիքները ջնջվում են՝ բացառությամբ սպանդային մթերքի մականշվածքի համար թույլատրված սննդային ներկանյութերով դրված դրոշմների եւ կնիքների, որոնք հետո չեն ջնջում:

65. Տեխնոլոգիական պրոցեսի ժամանակ չօգտագործված դանակները պահվում են մանրէազերծիչի (ստերիլիզատորի) մեջ կամ դրա համար հատուկ հատկացված վայրում:

66. Մանրացման եւ (կամ) աղադրման համար ուղարկվող սպանդային մթերքը չափման ցանկացած կետում պետք է ունենա $+4^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ բարձր ջերմաստիճան՝ բացառությամբ թարմ մսի:

67. Մսի եւ ենթամթերքի մանրացումը, խճողակի պատրաստումը եւ թաղանթի (կաղապարի) լցոնումն իրականացվում է $+12^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճանում:

68. Դոնդողանյութի արտադրության մեջ արգելվում է օգտագործել կոլագեն պարունակող հումք, որը ենթարկվել է դաբաղման պրոցեսի (կաշին կարծրացվել է դաբաղման բուսական նյութերի, քրոմային աղերի կամ այնպիսի նյութերի միջոցով, ինչպիսիք այլումինի աղերը, երկաթի աղերը (III), սիլիկաթթվի աղերը, ալդեհիդները եւ խինոնը կամ այլ սինթետիկ պնդարարներ են):

69. Հալած կենդանական ճարպ ստանալու համար օգտագործում են հում ճարպ, որը փորոտիքից հանելուց հետո մշակման են ենթարկում ամենաուշը 2 ժամից:

70. Նատրիումի նիտրիտը (կալիումի նիտրիտը) օգտագործվում է միայն որպես նիտրիտային աղադրման (աղադրման նիտրիտային) խառնուրդ՝ 0,9 տոկոսից ոչ ավելի նատրիումի նիտրիտի (կալիումի նիտրիտի) զանգվածային բաժնով:

Մեկ անվանում ունեցող մսամթերքի արտադրության մեջ միաժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել 2 եւ ավելի նիտրիտային աղադրման (աղադրման նիտրիտային) խառնուրդներ:

Չի թույլատրվում օգտագործել նիտրիտային աղադրման (աղային նիտրիտային) խառնուրդներն այն սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի համար,

որոնք իրացման նպատակով շրջանառության մեջ են դրվում չվերամշակված վիճակում:

71. Ոչ մսային բաղադրամասերի նախապատրաստումը՝ ներառյալ կշռումը եւ չափաճրարումը, իրականացվում են առանձին շինություններում:

72. Չի թույլատրվում մսամթերքի արտադրության ժամանակ ջեռուցման բաժին վառելիք (տաշեղ, փայտ) մատակարարել արտադրական տարածքներով:

73. Մսային եւ միս պարունակող երշիկեղենի ու մսային արտադրանքի արտադրության մեջ հարկավոր է պահպանել հետեւյալ պահանջները՝

ա) աղադրված միսը պահվում է $+4^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ ավելի օդի ջերմաստիճան ունեցող շինություններում՝ բացառությամբ այն դեպքերի, երբ աղադրման պրոցեսում կիրառվում են պաղեցման ներկառուցված համակարգ ունեցող տեխնոլոգիական սարքավորումներ.

բ) աղալուծույթի պատրաստումը եւ ոչ մսային բաղադրամասերի կշռաճրարումն (նախապատրաստումը) իրականացվում է այն ծավալով, որն անհրաժեշտ է արտադրական օբյեկտի 1 հերթափոխի կողմից օգտագործվելու համար.

գ) երշիկեղենի եւ մսային արտադրանքի ջերմամշակումն իրականացվում է ջերմաստիճանը (այդ թվում՝ արտադրանքի միջուկը՝ բացառությամբ կիսաապխտած եւ հում թորշումած արտադրատեսակների) եւ հարաբերական խոնավությունը կամ միայն ջերմաստիճանը (ջրում ջերմամշակում իրականացնելու համար) վերահսկող սարքեր ունեցող հատուկ սարքավորմամբ:

74. Մսային եւ միս պարունակող կիսապատրաստվածքների արտադրության մեջ հարկավոր է պահպանել հետեւյալ պահանջները՝

ա) իրացման համար նախատեսված, այդ թվում՝ հանրային սննդի ձեռնարկություններում իրացման համար նախատեսված մսային եւ միս պարունակող կիսապատրաստվածքները չի թույլատրվում արտադրել նատրիումի նիտրիտի (կալիումի նիտրիտի) կիրառմամբ.

բ) կիսապատրաստվածքների սառեցման համար նախատեսված արագ սառեցնող սարքավորումները թույլատրվում է տեղադրել այն տարածքում, որտեղ իրականացվում է դրանց կշռածրարումը եւ փաթեթավորումը.

գ) չի թույլատրվում իրացնել չափման ցանկացած կետում $+6^{\circ}\text{C}$ -ից բարձր ջերմաստիճանով կիսապատրաստվածքները:

75. Պահածոների արտադրության մեջ հարկավոր է պահպանել հետեւյալ պահանջները՝

ա) հերթափոխի ժամանակ, ինչպես նաեւ սարքավորումը կարգավորելուց, վերանորոգելուց կամ պահեստամասերը փոխելուց հետո ամենաքիչը 3 անգամ փորձարկվում է պահածոների համար նախատեսված սպառողական տարայի հերմետիկությունը.

բ) սպառողական տարայի հերմետիկացումից մինչեւ պահածոները ջերմային մշակման ենթարկելու ժամանակահատվածը չպետք է գերազանցի 30 րոպեն.

գ) պահածոների արտադրության տեխնոլոգիական պրոցեսի տեւողությունը՝ սկսած սպանդային մթերքը մասերի բաժանելուց եւ մանրացնելուց մինչեւ դրա մանրէազերծումը կամ պաստերացումը, մանրէազերծված պահածոների համար չպետք է գերազանցի 2, իսկ պաստերացված պահածոների համար՝ 1 ժամը՝ առանց հաշվի առնելու աղադրման պրոցեսի ժամանակահատվածը.

դ) թերխաշ հումքի ջերմաստիճանը մինչեւ սպառողական տարայի մեջ կշռածրարելը պետք է լինի $+40^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ պակաս.

ե) արտադրողը պահածոները ջերմային մշակման է ենթարկում մանրէազերծման կամ պաստերացման ռեժիմներին համապատասխան, որոնցով ապահովվում է պատրաստի արտադրանքի անվտանգությունը՝ համաձայն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 2-րդ հավելվածով նախատեսված արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջների.

զ) արտադրողի կողմից պահածոների պիտանելիության ժամկետը սահմանվում է՝ հաշվի առնելով պահածոների խմբերը, օգտագործված սպառողական փաթեթվածքի հատկությունները եւ մանրէազերծման համար ձեռք բերված ազդեցության չափը.

է) այն փաստաթղթերը, որոնցում ընդգրկված են մանրէազերծման կամ պաստերացման պարամետրերը, որոնք ձայնագրված են տեղեկակիրների վրա, համարվում են շատ կարեւոր փաստաթղթեր եւ արտադրողի կողմից պետք է պահվեն արտադրանքի պիտանելիության ժամկետը 3 ամսից ոչ պակաս ժամանակով գերազանցող ժամանակահատվածով.

ը) արտադրողի պահեստում պահածոների պահպանման տեւողությունը չպետք է լինի 11 օրից պակաս՝ միկրոկենսաբանական կայունության եւ անվտանգությունը սահմանելու նպատակով:

76. Մինչեւ մեկ տարեկան երեխաների համար նախատեսված մսամթերքի արտադրությունն իրականացվում է մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում կամ մասնագիտացված արտադրամասերում կամ մասնագիտացված տեխնոլոգիական հոսքագծերով:

77. Մեկից երեք տարեկան եւ նախադպրոցական ու դպրոցական տարիքի երեխաների համար նախատեսված մսամթերքի արտադրությունը կարող է իրականացվել մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում կամ մասնագիտացված արտադրամասերում կամ մասնագիտացված տեխնոլոգիական հոսքագծերով կամ ընդհանուր կիրառության մսամթերքի արտադրության համար նախատեսված տեխնոլոգիական սարքավորումներով՝ հերթափոխի սկզբին կամ առանձին հերթափոխով՝ սարքավորումները լվանալուց եւ ախտահանելուց հետո:

78. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության մեջ չի թույլատրվում ֆոսֆատների, համի եւ բույրի ուժեղացուցիչների, բենզոյաթթւաների եւ սորբինաթթւաների ու

դրանց աղերի օգտագործումը, ինչպես նաև այն համակցված սննդային հավելումների օգտագործումը, որոնց բաղադրության մեջ առկա են ֆոսֆատները, համի ու բույրի ուժեղացուցիչները, բենզոլաթթուները եւ սորբինաթթուներն ու դրանց աղերը:

79. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության մեջ չի թույլատրվում այն պարենային (սննդային) հումքի օգտագործումը, որում պարունակվում են գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմներ (ԳՁՕ):

80. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության մեջ չի թույլատրվում այն պարենային (սննդային) հումքի օգտագործումը, որն ստացվել է այն պեստիցիդների օգտագործման արդյունքում, որոնք նշված են «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգում (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

81. 6 ամսականից մինչեւ 3 տարեկան երեխաների համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության մեջ չի թույլատրվում այն պարենային (սննդային) հումքի օգտագործումը, որի ցանկը սահմանված է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011).

82. Նախադպրոցական տարիքի (3-6 տարեկան) եւ դպրոցական տարիքի (6 տարեկան եւ ավելի) երեխաների համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության մեջ չի թույլատրվում այն պարենային (սննդային) հումքի օգտագործումը, որի ցանկը սահմանված է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

83. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության մեջ չի թույլատրվում այն սպանդային մթերքի օգտագործումը, որում ֆոսֆորի ընդհանուր պարունակությունը 0,2 տոկոսից ավելի է:

84. Նախադպրոցական տարիքի (3-6 տարեկան) եւ դպրոցական տարիքի (6 տարեկան եւ ավելի) երեխաների համար նախատեսված մսամթերքի արտադրության մեջ չի թույլատրվում այն թարմ կամ սառեցված արյան օգտագործումը, որը բերվել է այլ արտադրական օբյեկտներից:

85. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոների արտադրության մեջ մանրէաբանական կայունություն եւ անվտանգություն սահմանելու նպատակով արտադրողի պահեստում դրանց գտնվելու տեւողությունը չպետք է 21 օրից պակաս լինի:

86. Նախադպրոցական տարիքի (3-6 տարեկան) եւ դպրոցական տարիքի (6 տարեկան եւ ավելի) երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված աղացած մսի (միս պարունակող) արտադրության բոլոր փուլերում մսի խճողակի ջերմաստիճանը չպետք է $+3^{\circ}\text{C}$ -ից ավելի լինի:

87. 6 ամսականից մինչեւ 3 տարեկան երեխաների մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոների արտադրության մեջ չափաճրարումը կատարվում է 0,25 դմ3 -ից ոչ ավելի սպառողական տարաներով:

IX. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի պահպանման,
փոխադրման, իրացման եւ ուտիլիզացման պրոցեսներին
ներկայացվող պահանջները

88. Սպանդային մթերք եւ մսամթերք պատրաստողները, վաճառողները եւ օտարերկրյա պատրաստողների գործառույթներն իրականացնող անձինք պարտավոր են դրանց պահպանման, փոխադրման, իրացման պրոցեսներն այնպես իրականացնել, որ տվյալ արտադրանքը համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

89. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի պահպանման, փոխադրման ու իրացման պրոցեսները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին, ինչպես նաեւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

90. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի ուտիլիզացման պրոցեսները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

91. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի պահպանման, փոխադրման եւ իրացման պրոցեսի ժամանակ դրանց հետ շփման մեջ գտնվող նյութերը պետք է համապատասխանեն սննդամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերի համար նախատեսված անվտանգության պահանջներին:

92. Թարմ եւ պաղեցված միսը (մսեղիքը, կիսամսեղիքը, քառորդված մսեղիքը) պահպանման պրոցեսի ժամանակ գտնվում է ուղղաձիգ կախված վիճակում՝ առանց միմյանց դիպչելու:

93. Սառնարանային խցիկներում արտադրանքը տեղավորում են դարակաշարի կամ տակնոցի վրա՝ իրար վրա դարսելով, որոնք պետք է հատակից 8-10 սանտիմետրից ոչ պակաս բարձրություն ունենան: Արտադրանքը պետք է պատերից եւ սառեցնող սարքավորումներից 30 սմ-ից ոչ պակաս հեռավորության վրա գտնվի: Դարսվածքների միջեւ պետք է ազատ տարածք լինի, որը հնարավորություն կտա անարգել մոտենալու արտադրանքին:

94. Սառնարանային խցիկները սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի սառնարանային մշակման ու պահպանման համար սարքավորվում են ջերմաչափերով եւ (կամ) խցիկում ջերմաստիճանը վերահսկող ավտոմատ միջոցներով, ինչպես նաեւ ջերմաստիճանը գրանցող միջոցներով:

95. Պահպանման պրոցեսի ժամանակ սպանդային մթերքը խմբավորվում է ըստ տեսակի, նշանակության (իրացման կամ վերամշակման(մշակման)) եւ ջերմային վիճակի (պաղեցված, սառեցված):

96. Պահպանման պրոցեսի ժամանակ սպանդային մթերքի բեռնման կամ բեռնաթափման ընթացքում սառնարանային խցիկներում չի թույլատրվում, որ օդի ջերմաստիճանը բարձրանա ավելի քան 5°C-ով, իսկ պահպանման, փոխադրման եւ իրացման պրոցեսի ժամանակ օդի ջերմաստիճանի տատանումը չպետք է գերազանցի 2°C-ը:

97. Մինչեւ տրանսպորտային միջոց եւ (կամ) բեռնարկը բեռնելը պաղեցված եւ սառեցված արտադրանքի պահպանումը չսառեցվող տարածքներում չի թույլատրվում:

98. Փոխադրման պրոցեսի ժամանակ մսեղիքը, կիսամսեղիքը եւ քառորդված մսեղիքը տեղափոխում են ուղղաձիգ կախված վիճակում՝ բացառելով միմյանց դիպչելը: Սառեցված վիճակում գտնվող մսեղիքը, կիսամսեղիքը եւ քառորդված մսեղիքը թույլատրվում է փոխադրել իրար վրա դարսված՝ բացառելով մսեղիքի արտաքին մակերեսի աղտոտումը:

99. Չի թույլատրվում սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի փոխադրման համար օգտագործել այն տրանսպորտային միջոցներն ու բեռնարկերը, որոնցով նախապես փոխադրվել են մթերատու կենդանիները:

Մթերատու կենդանիների փոխադրումն արտադրական օբյեկտ իրականացվում է մասնագիտացված կամ հատուկ սարքավորած տրանսպորտային միջոցով:

Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի փոխադրման համար նախատեսված տրանսպորտային միջոցներն ու բեռնարկերը սարքավորվում են այնպիսի միջոցներով, որոնք հնարավորություն են տալիս պահպանելու եւ գրանցելու սահմանված ջերմաստիճանային ռեժիմը:

100. Չի թույլատրվում սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը փոխադրել իրար վրա լցրած՝ չօգտագործելով տրանսպորտային եւ (կամ) սպառողական փաթեթվածքներ՝ բացառությամբ դոնդողանյութի արտադրության համար նախատեսված ոսկորների:

101. Փոխադրման պրոցեսն ավարտելուց հետո տրանսպորտային միջոցները եւ բեռնարկերը ենթարկվում են սանիտարական մշակման (ախտահանման):

102. Պահպանման, փոխադրման եւ իրացման պրոցեսի ժամանակ չի թույլատրվում սառեցված սպանդային մթերքն ու մսամթերքը հալեցնել:

103. Մանրածախ եւ մեծածախ առեսուր իրականացնող ձեռնարկություններում նախկինում վակուումային փաթեթավորմամբ կամ փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում փաթեթավորված սպանդային մթերքը կամ մսամթերքը չի թույլատրվում կրկնակի փաթեթավորման ենթարկել վակուումային կամ փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում:

X. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի փաթեթվածքին ներկայացվող պահանջները

104. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի փաթեթավորումը (այդ թվում՝ խցանափակման միջոցները) պետք է համապատասխանի «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին (ՄՄ ՏԿ 005/2011):

105. Մաքսային միության մաքսային տարածքում սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի շրջանառության ու դրանց պիտանելիության ժամկետի ընթացքում սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի հետ շփման մեջ գտնվող նյութերը պետք է ապահովեն այդ մթերքների անվտանգությունն ու նույնականացման հատկանիշների անփոփոխությունը:

XI. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի մականշվածքին ներկայացվող պահանջները

106. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի մականշումը պետք է համապատասխանի «Սննդամթերքի մականշման մասին» Մաքսային միության

տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին (ՄՄ ՏԿ 022/2011), ինչպես նաև սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 107- 126-րդ կետերով սահմանված պահանջներին:

107. Սպառողներին (ձեռք բերողներին) ապակողմնորոշող գործողություններից զերծ պահելու նպատակով՝

ա) մակնշումը, որում տեղեկություն է պարունակվում սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի տարբերակիչ հատկանիշների մասին, (օրինակ՝ «բարձրորակ միս», «մարմարե միս», «խալսալ միս», «կոշեր միս») պետք է համապատասխանի «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին (ՄՄ ՏԿ 022/2011).

բ) չի թույլատրվում ընդհանուր կիրառման մսամթերքը մակնշել՝ օգտագործելով այնպիսի հորինված անվանումներ, որոնք ասոցացվում են մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի հետ (օրինակ՝ նրբերշիկ «Դետսկիե», երշիկ «Կառապուզիկ», «Կոեպիշ», «Տոպտիժկա»).

գ) չի թույլատրվում մսամթերքը մակնշել՝ օգտագործելով այնպիսի հորինված անվանումներ, որոնք շփոթելու աստիճան նույնական կամ նման են մսամթերքի համար միջպետական (տարածաշրջանային) չափանիշներով սահմանված հորինված անվանումներին՝ բացառությամբ հետեւյալ չափանիշներով թողարկվող մսամթերքի (օրինակ՝ «Բժշկական», «Սիրողական», «Մոսկովյան», «Հատիկավոր», «Կաթնային»).

դ) թույլատրվում է օգտագործել անատոմիական հատկանիշներով պայմանավորված համընդհանուր անվանումներ, (օրինակ՝ «կրծքամիս», «բեկոն», «վզիկ», «սրունքի միս»), որոնք բնորոշ են կտրվածքի վրայի նկարին (օրինակ՝ «սերվելատ», «սալամի», «խոզապուխտային»)՝ ի նկատի ունենալով բաղադրագրի համաձայն օգտագործված (օրինակ՝ «խոզի մսի», «տավարի մսի», «խոզի մսից», «տավարի մսից») կամ խոհարարության եւ հասարակական սննդի ոլորտում լայնորեն կիրառվող բաղադրամասերը (օրինակ՝ «պաստրոնա», «բալիկ», «կուպատի», «բիֆշտեքս»):

108. Մսամթերքի մականշվածքի մեջ չի թույլատրվում օգտագործել «արտադրված է պաղեցված հումքից» բառերը կամ իմաստով մոտ նման բառեր, որոնք հնարավոր է օգտագործվեն ջերմային այլ վիճակում գտնվող մսամթերքի կամ սպանդային մթերքի պատրաստման մեջ՝ բացառությամբ պաղեցվածի:

109. Մսամթերքի անվանման մեջ նշվում կամ անվանմանը կից տեղեկություն է տեղադրվում մսամթերքի խմբի (օրինակ՝ «մսային», «միս պարունակող», «մսաբուսական», «բուսամսային») եւ տեսակի մասին (օրինակ՝ «երշիկեղեն», «մսային արտադրանք», «կիսապատրաստվածք», «խոհարարական արտադրատեսակ», «պահածոներ», «խոզի ճարպից ստացված մթերք», «չոր մթերք», «արգանակ»):

110. Մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված (լրացուցիչ ոսկրահանման ենթարկված) մսի օգտագործմամբ մսամթերք պատրաստելու դեպքում դրա մասին նշվում է նմանօրինակ արտադրանքի բաղադրության մեջ (օրինակ՝ մեխանիկական եղանակով ոսկրահանված միս):

111. Նմանօրինակ արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող մսամթերքի մականշվածքում նշվում է դրանցում առկա ջրի մասին՝ այն ավելացնելու ցանկացած եղանակի դեպքում (սառույցի, աղաջրի, լուծույթի տեսքով եւ այլն):

112. Նմանօրինակ արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող մսամթերքի մականշվածքում չպետք է համակցված սննդային հավելումների անվանումներ լինեն, ինչպես նաեւ թթուների ու լուծույթների անվանումներ՝ առանց դրանցում պարունակվող բաղադրամասերը նշելու:

113. Նմանօրինակ արտադրատեսակների եւ արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող երշիկեղենի եւ մսային արտադրանքի մականշվածքում նշվում է միկրոօրգանիզմների մեկնարկային կուլտուրաների առկայության մասին, եթե երշիկեղենի եւ մսային արտադրանքի արտադրության մեջ օգտագործվել են միկրոօրգանիզմների մեկնարկային կուլտուրաներ:

114. Նմանօրինակ արտադրատեսակների եւ արտադրանքի բաղադրության

մեջ մտնող եւ ֆերմենտային պատրաստուկներով մշակված սպանդային մթերքի ու մսամթերքի մականշվածքում պետք է տեղեկություններ լինեն այդ պատրաստուկների օգտագործման մասին, եթե պատրաստի մթերքում պահպանվում է ֆերմենտային պատրաստուկի ակտիվությունը, այդ թվում՝ մնացորդայինը:

115. Վակուումով կամ փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում փաթեթավորված սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի մականշվածքում պետք է համապատասխան տեղեկություններ լինեն (օրինակ՝ «փաթեթավորված է վակուումով», «փաթեթավորված է փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում»):

116. Այն դեպքում, երբ մանրածախ եւ մեծածախ առետուր իրականացնող ձեռնարկություններում իրացման համար նախատեսված սպանդային մթերք եւ մսամթերք պատրաստողն առաջարկում է, որ դրանք հետագայում իրացման ժամանակ փաթեթավորվեն սպառողական փաթեթվածքով եւ որ փոխվի դրանց քանակությունը եւ (կամ) դրանց փաթեթվածքի ձեւը, ապա տվյալ սպանդային մթերքի ու մսամթերքի մականշվածքում պետք է տեղեկություններ լինեն պիտանելիության ժամկետների մասին՝ մինչեւ փաթեթվածքը բացելը եւ փաթեթվածքը բացելուց (դրա ամբողջականությունը վնասելուց) հետո, սակայն ընդհանուր ժամկետի սահմաններում:

Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի մականշվածքում այդ տեղեկության բացակայության դեպքում մանրածախ եւ մեծածախ առետուր իրականացնող ձեռնարկություններում իրացման համար նախատեսված սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի քանակության եւ (կամ) դրանց փաթեթվածքի ձեւի փոփոխություն չի թույլատրվում:

Իրացման պրոցեսի ժամանակ դրանց քանակության փոփոխությամբ եւ (կամ) փաթեթվածքի ձեւափոխմամբ փաթեթավորված սպանդային մթերքի ու մսամթերքի մականշվածքի մեջ պետք է լրացուցիչ նշվի դրանց փաթեթավորման ամսաթիվը եւ պիտանելիության ժամկետը՝ բացառությամբ այն դեպքերի, երբ

մանրաձախ եւ մեծաձախ առեւտուր իրականացնող ձեռնարկություններում սպանդային մթերքն ու մսամթերքը փաթեթավորվում են սպառողի ներկայությամբ:

117. Մսեղիքի, կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի եւ մսի կտորների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաեւ հետեւյալ պահանջներին՝

ա) անմիջականորեն մսեղիքի, կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի վրա դրվում է անասնաբուժական դրոշմի արտատիպ՝ անասնաբուժական ոլորտում անդամ պետությունների կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան.

բ) անմիջականորեն մսեղիքի, կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի վրա թույլատրվում է լրացուցիչ կարգով ապրանքագիտական դրոշմի արտատիպ դնել.

գ) ապրանքին կից ներկայացվող փաստաթղթերում չփաթեթավորված սպանդային մթերքի դեպքում նշվում են հետեւյալ տեղեկությունները՝

մթերատու կենդանու մսի տեսակի, որից ստացվել է սպանդային մթերքը, սպանդային մթերքի անվանման, մսեղիքի, կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի եւ մսի կտորների ջերմային վիճակի («պաղեցված», «սառեցված»), մսեղիքի անատոմիական հատվածի (մսի կտորների համար) մասին.

սպանդային մթերք պատրաստողի անվանման եւ գտնվելու վայրի մասին.

սպանդային մթերքի քանակության մասին.

սպանդային մթերքի արտադրման ամսաթվի, պիտանելիության ժամկետի եւ պահպանման պայմանների մասին:

Տրանսպորտային եւ (կամ) սպառողական փաթեթվածքի առկայության դեպքում վերոնշյալ տեղեկությունները նշվում են մականշվածքում եւ (կամ) ապրանքին կից ներկայացվող փաստաթղթերում:

118. Ենթամթերքի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին՝

ա) տրանսպորտային փաթեթվածքի վրա դրվում է անասնաբուժական դրոշմի արտատիպ՝ անասնաբուժության ոլորտում անդամ պետությունների կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան.

բ) մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում ջերմային վիճակի (օրինակ՝ «պաղեցված», «սառեցված»), ենթամթերքի անվանման եւ այն մթերատու կենդանու տեսակի մասին, որից ստացվել է սպանդային մթերքը.

գ) մականշվածքում (առկայության դեպքում) տեղեկություններ են նշվում ենթամթերքի կատեգորիայի մասին (օրինակ՝ «տավարի պաղեցված լյարդ՝ 1-ին կատեգորիայի»):

119. Մսի եւ ենթամթերքի սառեցված բլոկների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին՝

ա) տրանսպորտային փաթեթվածքի վրա դրվում է անասնաբուժական դրոշմի արտատիպ՝ անասնաբուժության ոլորտում անդամ պետությունների կողմից սահմանված նորմատիվ իրավական ակտերի պահանջներին համապատասխան.

բ) մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում ենթամթերքի անվանման մասին եւ այն մթերատու կենդանու մսի կամ ենթամթերքի տեսակի մասին, որից ստացվել է սպանդային մթերքը, ինչպես նաև տեղեկություններ շարակցական եւ ճարպային հյուսվածքների զանգվածային բաժնի վերաբերյալ (ջլազերծված մսի դեպքում).

գ) մականշվածքում (առկայության դեպքում) տեղեկություններ են նշվում ենթամթերքի կատեգորիայի (օրինակ՝ «տավարի պաղեցված լյարդի բլոկ՝ 1-ին կատեգորիայի») մասին:

120. Կիսապատրաստվածքների եւ խոհարարական արտադրատեսակների մականշունը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաեւ հետեւյալ պահանջներին՝

ա) մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում մսամթերքի խմբի («մսային», «միս պարունակող»), մսամթերքի տեսակի մասին («կիսապատրաստվածք», «խոհարարական արտադրատեսակ»), կիսապատրաստվածքների եւ խոհարարական արտադրանքի տեսակի («աղացած», «խմորի մեջ», «լցունած», «խճողակ», «կաղապարված», «մեծ կտորներով», «փշրապատած»), «փոքր կտորներով»), ինչպես նաեւ ջերմային վիճակի վերաբերյալ («պաղեցված» կիսապատրաստվածքների դեպքում չափման ցանկացած կետում $-1,5^{\circ}\text{C}$ -ից մինչեւ $+6^{\circ}\text{C}$ ջերմաստիճան, «սառեցված» կիսապատրաստվածքների եւ խոհարարական արտադրատեսակների դեպքում չափման ցանկացած կետում -8°C -ից ոչ ավելի ջերմաստիճան)։

բ) սառեցված սպանդային մթերքից պաղեցված արտադրանք պատրաստելիս տվյալ արտադրանքի մականշվածքում նշվում է դրա մասին (օրինակ՝ «պատրաստված է սառեցված հումքից»)։

գ) մականշվածքում (առկայության դեպքում) տեղեկություններ են նշվում կիսապատրաստվածքների կատեգորիայի մասին։

դ) մականշվածքում հնարավոր է լրացուցիչ կարգով տեղեկություններ նշվեն կիսապատրաստվածքների եւ խոհարարական արտադրատեսակների մասին (օրինակ՝ «փշրապատած»), «խավարտով», «առանց խավարտի», «նրբաբլիթներ», «պելմենի», «մանթի»)։

121. Երշիկեղենի, մսամթերքի եւ խոզի ճարպից ստացված մթերքի մականշունը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաեւ հետեւյալ պահանջներին՝

ա) մականշվաձքում տեղեկություններ են նշվում մսամթերքի խմբի («մսային», «միս պարունակող», «մսաբուսական», «բուսամսային»), մսամթերքի տեսակի մասին («երշիկեղեն», «մսային արտադրանքի», «խոզի ճարպից ստացված մթերք»), տեխնոլոգիական մշակման եղանակի («եփած», «ապխտած», «կիսաապխտած», «եփած-ապխտած», «հում ապխտած», «հում թորշոմած», «խորոված», «ապխտած- խորոված», «եփած- խորոված», «տապակած», «աղադրված»).

բ) սառեցված մթերքի մականշվաձքում տեղեկություններ են նշվում ջերմային վիճակի մասին («սառեցված»).

գ) մականշվաձքում (առկայության դեպքում) տեղեկություններ են նշվում երշիկեղենի, մսային արտադրանքի եւ խոզի ճարպից ստացված մթերքի կատեգորիայի կամ կարգի մասին.

դ) երշիկեղենի մականշվաձքում հնարավոր է լրացուցիչ կարգով տեղեկություններ նշվեն երշիկեղենի մասին (օրինակ՝ «երշիկ», «փոքր երշիկ», «նրբերշիկ», «սարդեկա», «սարդեկա՝ խոզի ճարպի լցոնմամբ», «հացանման երշիկ»).

ե) մսային արտադրանքի մականշվաձքում, ելնելով դրա անատոմիական հատկանիշներից, հնարավոր է լրացուցիչ կարգով տեղեկություններ նշվեն մսային արտադրանքի մասին (օրինակ՝ «կրծքամիս», «բեկոն», «վզիկ», «սրունքի միս»).

122. Պահածոների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաեւ հետեւյալ պահանջներին՝

ա) մականշվաձքում տեղեկություններ են նշվում մսամթերքի խմբի («մսային», «միս պարունակող», «մսաբուսական», «բուսամսային»), մսամթերքի տեսակի («պահածոներ») եւ տեխնոլոգիական մշակման եղանակի մասին («մանրէազերծված», «պաստերացված»).

բ) մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում պահաճոների տեսակի մասին («կտորներով», «աղացած», «խճողակային», «պաշտետային», «խոզապուխտային»).

գ) մականշվածքում (առկայության դեպքում) տեղեկություններ են նշվում պահաճոների կարգի մասին.

դ) մինչև պիտանելիության ժամկետի ավարտը տեղեկության պահպանվածությունն ու ընթեռնելիությունն ապահովող եղանակով (վիմատպության, ֆլեքսոգրաֆիա կամ օֆսեթային տպագրության այլ եղանակ) սպառողական փաթեթվածքի վրա մակնշում կատարելու անհնարինության դեպքում պահաճոների արտադրման ամսաթիվը, տեսականու արտադրական համարը (առկայության դեպքում) նշվում է սպառողական փաթեթվածքի վերին կամ ստորին մասում կամ պիտակի վրա:

123. Չոր մթերքների եւ արգանակների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաեւ հետեւյալ պահանջներին՝

ա) չոր մթերքների մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում մսամթերքի խմբի («մսային», «միս պարունակող», «մսաբուսական», «բուսամսային») եւ մսամթերքի տեսակի մասին («չոր մթերք»).

բ) արգանակների մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում մսամթերքի խմբի («մսային»), տեխնոլոգիական մշակման եղանակի («չոր», «պահածոյացված», «հեղուկ») եւ մսամթերքի տեսակի մասին («արգանակ») (օրինակ՝ «մսային խտացված արգանակ»):

124. Կենդանական հալեցրած ճարպերի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաեւ հետեւյալ պահանջներին՝

ա) մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում մթերատու կենդանու տեսակի մասին (օրինակ՝ «խոզի հալեցրած ճարպ», «տավարի հալեցրած ճարպ»).

բ) սառեցված մթերքի մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում ջերմային վիճակի մասին («սառեցված»):

125. Դոնդողանյութի մականշումը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 106-116-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաև դոնդողանյութի մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում դոնդողանյութի տեսակի մասին (առկայության դեպքում):

126. Մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի մականշումը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 106-125-րդ կետերով սահմանված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին՝

ա) մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում մանկական սննդի համար նախատեսված այդ արտադրանքի բնորոշման մասին («վաղ տարիքի երեխաների համար», «նախադպրոցական տարիքի երեխաների համար», «դպրոցական տարիքի երեխաների համար») կամ տեղեկություն է պարունակվում երեխայի կոնկրետ տարիքի մասին, որից սկսած տվյալ արտադրանքը կարելի է օգտագործել (օրինակ՝ «6 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար»):

բ) մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում սպառողական փաթեթվածքի ամբողջականությունը վնասելուց հետո դրա պիտանելիության ժամկետի եւ պահպանման մասին:

գ) մականշվածքում (առկայության դեպքում) տեղեկություններ են նշվում մսամթերքի դասի մասին:

դ) երեխաների՝ կյանքի առաջին տարվա համար նախատեսված մսամթերքի մականշվածքում տեղեկություններ են նշվում երեխայի այն տարիքի մասին (ամիսներով), որից սկսած թույլատրվում է երեխայի սննդակարգում ընդգրկել տվյալ մթերքը եւ տվյալ մթերքի մանրացվածության աստիճանի մասին (օրինակ՝ «հոմոգենացված», «խյուսանման», «խոշոր կտորներով մանրացված»), ինչպես նաև առաջարկություններ են նշվում դրա օգտագործման վերաբերյալ:

XII. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի համապատասխանեցման
ապահովումը անվտանգության պահանջներին

127. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի համապատասխանեցումը սույն Տեխնիկական կանոնակարգին ապահովվում է դրա պահանջների եւ Մաքսային միության տեխնիկական այն կանոնակարգերի պահանջների կատարմամբ, որոնց գործողությունը տարածվում է տվյալ արտադրանքի վրա:

128. Հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների մեթոդները սահմանվում են այն ստանդարտների համաձայն, որոնք համապատասխանում են ստանդարտների ցանկին, որոնք պարունակում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջները կիրառելու եւ կատարելու ու արտադրանքի համապատասխանության գնահատում (հավաստում) իրականացնելու համար անհրաժեշտ՝ հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների կանոններ ու մեթոդներ, ինչպես նաեւ նմուշառման կանոններ:

XIII. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի
համապատասխանեցման գնահատումը (հավաստումը)

129. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի ու դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ ուտիլիզացման պրոցեսների համապատասխանության գնահատումը (հավաստումը) պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

130. Սպանդային մթերքը (այդ թվում՝ մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքը)՝ մինչ Մաքսային միության մաքսային տարածք շրջանառության մեջ դրվելը, ենթակա է անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության:

131. Սպանդային մթերքը անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ենթարկելը (այդ թվում՝ մանկական սննդի համար նախատեսված սպանդային մթերքը) եւ դրա արդյունքների գնահատումն իրականացվում է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի՝ (ՄՄ ՏԿ 021/2011) անասնաբուժասանիտարական փորձաքննությանն առնչվող պահանջներին համապատասխան:

132. Մսամթերքը (բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի եւ նոր տեսակի մսամթերքի) մինչ Մաքսային միության մաքսային տարածք շրջանառության մեջ դրվելը ենթակա է հայտարարագրման՝ համաձայն սահմանված կարգի:

133. Մսամթերքի համապատասխանության հավաստումը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, իրականացվում է հայտատուի կողմից իր եւ կառավարման համակարգի հավաստագրման (վեցաչափ սխեմաների համար) հարցերով զբաղվող մարմնի եւ Մաքսային միության փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) Միասնական ռեեստրում ընդգրկված հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայի (կենտրոնի) մասնակցությամբ ձեռք բերված ապացույցների հիման վրա՝ համապատասխանության հայտարարագիրը ընդունելու միջոցով:

134. Մսամթերքի համապատասխանության հայտարարագրումը հայտատուի ընտրությամբ իրականացվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված՝ հայտարարագրման սխեմաներից որեւէ մեկով:

Համապատասխանության՝ եռաչափ եւ վեցաչափ սխեմաներով հայտարարագրման ժամանակ որպես հայտատու կարող են հանդես գալ անհամ պետությունների օրենսդրության համաձայն նրանց տարածքում որպես իրավաբանական անձ կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գործունեություն ծավալող ֆիզիկական անձ կամ որպես օտարերկրյա պատրաստողի գործառույթ իրականացնող անձ գրանցվածները՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ տվյալ

մասնաթերքի վրա տարածվող Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների հետ՝ մատակարարվող մասնաթերքի համապատասխանության ապահովման մասին կնքված պայմանագրի հիման վրա:

Համապատասխանության՝ քառաչափ սխեմայով հայտարարագրման ժամանակ որպես հայտատու կարող են հանդես գալ անդամ պետությունների օրենսդրության համաձայն նրանց տարածքում որպես իրավաբանական անձ կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գործունեություն ծավալող եւ պատրաստող կամ վաճառող հանդիսացող ֆիզիկական անձ կամ որպես օտարերկրյա պատրաստողի գործառույթ իրականացնող անձ գրանցվածները՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ սվյալ մասնաթերքի վրա տարածվող՝ Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների հետ՝ մատակարարվող մասնաթերքի համապատասխանության ապահովման մասին կնքված պայմանագրի հիման վրա:

135. Եռաչափ հայտարարագրման սխեման ներառում է՝

տեխնիկական փաստաթղթերի ձեւակերպում եւ վերլուծություն.

արտադրական հսկողության իրականացում.

մասնաթերքի նմուշների փորձարկում.

համապատասխանության հայտարարագրի ընդունում ու գրանցում.

շրջանառության միասնական նշանի զետեղում:

Հայտատուն միջոցներ է ձեռնարկում, որպեսզի արտադրության պրոցեսը լինի կայուն եւ ապահովվի մասնաթերքի համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, ձեւակերպում է տեխնիկական փաստաթղթերն ու անցկացնում է դրանց վերլուծությունը:

Հայտատուն ապահովում է արտադրության վերահսկողության իրականացումը:

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ տվյալ մասմթերքի վրա տարածվող՝ Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին մասմթերքի համապատասխանությունը վերահսկելու նպատակով հայտատուն հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում իրականացնում է մասմթերքի նմուշների փորձարկում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության հավաստագրման մարմինների ու փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) Միասնական ռեեստրում (այսուհետ՝ Միասնական ռեեստր):

Սերիական արտադրության մասմթերքի համապատասխանության հայտարարագրման գործողության ժամկետը 3 տարուց ոչ ավելի է:

136. Քառաչափ հայտարարագրման սխեման ներառում է՝

տեխնիկական փաստաթղթերի ձեւակերպում եւ վերլուծություն.

մասմթերքի նմուշների փորձարկում.

համապատասխանության հայտարարագրի ընդունում ու գրանցում.

շրջանառության միասնական նշանի զետեղում:

Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը եւ կատարում է դրանց վերլուծությունը:

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ տվյալ մասմթերքի վրա տարածվող՝ Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին մասմթերքի համապատասխանությունը հաստատելու նպատակով հայտատուն հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում իրականացնում է մասմթերքի նմուշների փորձարկում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության հավաստագրման մարմինների ու փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) Միասնական ռեեստրում (այսուհետ՝ Միասնական ռեեստր):

Մասմթերքի համապատասխանության հայտարարագրման գործողության ժամկետը համապատասխանում է տվյալ մասմթերքի պիտանելիության ժամկետին:

137. Վեցաչափ հայտարարագրման սխեման ներառում է՝

տեխնիկական փաստաթղթերի ձեւակերպումը եւ վերլուծությունը, որը ներառում է կառավարման համակարգերի հավաստագրման հարցերով զբաղվող մարմնի կողմից տրված որակի եւ անվտանգության կառավարման համակարգի հավաստագիր (դրա պատճենը).

արտադրական հսկողության իրականացում.

մասմթերքի նմուշների փորձարկում.

համապատասխանության հայտարարագրի ընդունում ու գրանցում.

շրջանառության միասնական նշանի զետեղում.

որակի եւ անվտանգության կառավարման համակարգի գործունեության կայունության վերահսկումը:

Հայտատուն միջոցներ է ձեռնարկում, որպեսզի որակի եւ անվտանգության կառավարման համակարգի գործունեությունը լինի կայուն եւ ապահովվի մասմթերքի արտադրության համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, ձեւակերպում է տեխնիկական փաստաթղթերը եւ անցկացնում է դրանց վերլուծությունը:

Հայտատուն ապահովում է արտադրական վերահսկողությունը եւ կառավարման համակարգում նախատեսվող փոփոխությունների մասին տեղեկացնում է կառավարման համակարգի հավաստագրման մարմնին:

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ տվյալ մասմթերքի վրա տարածվող՝ Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին մասմթերքի համապատասխանությունը վերահսկելու նպատակով հայտատուն

հավաստարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում իրականացնում է մասմթերքի նմուշների փորձարկում, որն ընդգրկված է Մաքսային միության հավաստագրման մարմինների ու փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) Միասնական ռեեստրում (այսուհետ՝ Միասնական ռեեստր):

Կառավարման համակարգի հավաստագրման մարմինն իրականացնում է տեսչական վերահսկողություն որակի եւ անվտանգության կառավարման համակարգի գործունեության կայունության նկատմամբ:

Սերիական արտադրության մասմթերքի համապատասխանության հայտարարագրի գործողության ժամկետը չի գերազանցում 5 տարին:

138. Համապատասխանության հայտարարագրման դեպքում ապացուցողական նշանակություն ունեցող նյութերը պետք է ներառեն՝

ա) փաստաթղթերի պատճենները, որոնցով հավաստվում է որպես իրավաբանական անձ կամ անհատ ձեռներեց պետական գրանցումը.

բ) տեխնիկական պայմանները կամ այն փաստաթուղթը, որին համապատասխան պատրաստվել է արտադրանքը (առկայության դեպքում).

գ) այն փաստաթղթերի ցանկը, որոնց համապատասխան պատրաստվել է արտադրանքը.

դ) որակի եւ անվտանգության կառավարման համակարգի վերաբերյալ հավաստագիրը (դրա պատճեն) (վեցաչափ սխեմայի համար).

ե) մասմթերքի փորձաստուգման արձանագրությունները.

զ) սպանդային մթերքի եւ (կամ) ոչ մսային բաղադրամասերի (առկայության դեպքում) փորձաստուգման արձանագրությունները.

է) պայմանագիրը (մատակարարման վերաբերյալ համաձայնագիրը) կամ ապրանքին կից ներկայացվող փաստաթղթերը (քառաչափ սխեմայի համար)՝ առկայության դեպքում.

ը) այլ փաստաթղթեր, որոնցով ուղղակի կամ անուղղակի կերպով հավաստվում է մասնաբերքի համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա:

139. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանության հայտարարագիրը ձեւակերպվում է միասնական ձեւի եւ Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված կանոնների համաձայն:

140. Համապատասխանության հայտարարագրի գործողությունն սկսվում է սահմանված կարգով, միասնական ձեւի համաձայն ձեւակերպված եւ տրված համապատասխանության հավաստագրերի ու համապատասխանության գրանցված հայտարարագրերի Միասնական ռեեստրում դրա գրանցման օրվանից:

141. Համապատասխանության հավաստման պրոցեսն ավարտելուց հետո հայտատուն կազմում է մասնաբերքի վերաբերյալ փաստաթղթերի փաթեթ, որը ներառում է.

ա) սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 138-րդ կետով նախատեսված փաստաթղթերը (տեխնիկական փաստաթղթերը, ապացուցողական նշանակություն ունեցող նյութերը համապատասխանության հայտարարագրման դեպքում).

բ) Մաքսային միության հավաստագրման մարմինների եւ փորձարկման լաբորատորիաների (կենտրոնների) Միասնական ռեեստրում ընդգրկված հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում անցկացված փորձաստուգումների արձանագրությունը (արձանագրությունները).

գ) համապատասխանության՝ գրանցված հայտարարագիրը:

142. Մասնաբերքի վերաբերյալ փաստաթղթերի փաթեթը պետք է պահվի հայտատուի մոտ՝

ա) սերիական արտադրության արտադրանքի դեպքում՝ այդ արտադրանքի արտադրությունը դադարեցնելու օրվանից ոչ պակաս, քան 5 տարվա ընթացքում:

բ) արտադրանքի խմբաքանակի դեպքում՝ մսամթերքի խմբաքանակի իրացման օրվանից ոչ պակաս, քան 5 տարվա ընթացքում:

143. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 141-րդ կետում նշված փաստաթղթերը պետք է ներկայացվեն պետական հսկողության (վերահսկողության) շրջանակներում:

144. Մինչ Մաքսային միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելը՝ մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքը «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011) սահմանված կարգով ենթակա է պետական գրանցման:

145. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի (այդ թվում նաեւ՝ մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի եւ սպանդային մթերքի) արտադրության պրոցեսների՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների հետ համապատասխանության գնահատումը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, կատարվում է մինչ այդ պրոցեսներն իրականացնելը (մինչ արտադրանքը շրջանառության մեջ դնելը) արտադրական օբյեկտների պետական գրանցման եղանակով եւ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված կարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011):

146. Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի (այդ թվում նաեւ՝ մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի եւ սպանդային մթերքի) արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ ուտիլիզացման պրոցեսների՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության՝ դրանց վրա տարածվող տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանության գնահատումը կատարվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգով եւ Մաքսային միության՝ դրանց վրա տարածվող տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված

պահանջներին հետեւելու նկատմամբ իրականացվող պետական հսկողության (վերահսկողության) եղանակով:

XIV. Արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածքը
Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում

147. Արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշումը Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում իրականացվում է նախքան սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը շրջանառության մեջ դնելը:

Սպանդային մթերքը եւ մսամթերքը, որոնք անցել են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության՝ դրանց վրա տարածվող տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանության գնահատում (հավաստում), Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում պետք է մականշվեն արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով:

148. Սպանդային եւ չփաթեթավորված մթերքի ու մսամթերքի՝ Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածքը դրվում է ապրանքին կից ներկայացվող փաստաթղթերի վրա:

149. Անմիջականորեն տրանսպորտային փաթեթվածքում զետեղված սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի՝ Մաքսային միության անդամ պետությունների շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մականշվածքը դրոշմվում է տրանսպորտային փաթեթվածքի եւ (կամ) պիտակի, թերթ-ներդրակի վրա, որը դրվում է յուրաքանչյուր տրանսպորտային փաթեթվածքի հետ, կցվում յուրաքանչյուր տրանսպորտային փաթեթվածքին, կամ դրոշմվում ապրանքին կից ներկայացվող փաստաթղթերի վրա:

XV. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների կատարման նկատմամբ իրականացվող պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը)

150. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի՝ սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի, ինչպես նաեւ դրանց հետ կապված արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ ուտիլիզացման հետ կապված պահանջների կատարման նկատմամբ պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը) իրականացվում է անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան:

XVI Երաշխիքային վերապահումը

151. Անդամ պետությունների լիազոր մարմինները պարտավոր են ձեռնարկել բոլոր միջոցները սպանդային այն մթերքի ու մսամթերքի՝ Մաքսային միության տարածքում շրջանառության մեջ դնելը սահմանափակելու կամ արգելելու, ինչպես նաեւ դրանք շրջանառությունից հանելու համար, որոնք չեն համապատասխանում սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

Այդ դեպքում անդամ պետության լիազոր մարմինը պարտավոր է մյուս անդամ պետությունների լիազոր մարմիններին տեղեկացնել համապատասխան որոշում կայացնելու մասին՝ նշելով այն ընդունելու պատճառները եւ ներկայացնելով ապացույցներ, որոնցով պարզաբանվում է տվյալ միջոցները ձեռնարկելու անհրաժեշտությունը:

Հավելված թիվ 1

«Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին»

Մաքսային միության

տեխնիկական կանոնակարգի

(ՄՄ ՏԿ 034/2013)

Սպանդային մթերքի եւ մսամթերքի անվտանգության

ՄԻԿՐՈԿԵՆՍԱԲԱՆԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎՆԵՐԸ

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4

1. Միս՝ թարմ, պաղեցված եւ սառեցված: Կիսապատրաստվածքներ՝ պաղեցված եւ սառեցված (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները)

1. Միս՝ թարմ եւ պաղեցված

ա) թարմ մսեղիք,
կիսամսեղիք, քառորդված
մսեղիք, մսի կտորներ

մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ
անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը,
ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի

10

աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները
(կոլիձեւերը) 1 գրամում

չի թույլատրվում

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
բ) թարմ մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված մսեղիք, մսի կտորներ՝ մանկական սննդի համար	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում	10 չի թույլատրվում	
գ) պաղեցված մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված մսեղիք, մսի կտորներ	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,1 գրամում Proteus խմբի մանրէներ 0,1 գրամում	1 x 10 ³ չի թույլատրվում չի թույլատրվում	7 օրից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող արտադրանքի համար
դ) սառեցված մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված մսեղիք, մսի կտորներ՝ մանկական սննդի համար	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,1 գրամում	1 x 10 ³ չի թույլատրվում	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
դ) պաղեցված մսի կտորներ՝ վակուումային փաթեթավորմամբ կամ փոփոխված գազային մթնոլորտի պայմաններում փաթեթավորված	<p>Proteus խմբի մանրէներ՝ 1 գրամում մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,01 գրամում</p> <p>խմորիչներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի</p> <p>սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում</p>	<p>չի թույլատրվում</p> <p>1×10^4</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>1×10^3</p> <p>չի թույլատրվում</p>	
2. Միս՝ սառեցված՝			
ա) մսեղիք, կիսամսեղիք, քառորդված մսեղիք, մսի կտորներ	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,01 գրամում</p>	<p>1×10^4</p> <p>չի թույլատրվում</p>	
բ) մսեղիք եւ կիսամսեղիք՝ մանկական սննդի համար	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,01 գրամում</p>	<p>1×10^4</p> <p>չի թույլատրվում</p>	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
գ) բլոկներ մսից	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,001 գրամում	5 x 10 ⁵ չի թույլատրվում	
դ) բլոկներ՝ մանկական սննդի համար նախատեսված	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,001 գրամում	1 x 10 ⁵ չի թույլատրվում	
ե) միս՝ մեխանիկական ոսկրահանման արդյունքում (լրացուցիչ ոսկրահանում) ստացված	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,0001 գրամում	5 x 10 ⁶ (փորձանմուշի նախապատրաստում առանց մակերեսի ֆլամբիրացման) չի թույլատրվում (փորձանմուշի նախապատրաստում առանց մակերեսի ֆլամբիրացման)	
3. Կիսապատրաստվածքներ՝ մսային՝ նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար.	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	5 x 10 ⁵	կտրատած կիսապատրաստվածքներ ի համար
	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ	1 x 10 ⁵	կտորներով

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
	<p>անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,001 գրամում</p> <p>S. aureus 1 գրամում</p> <p>բորբոսասնկեր, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p>	<p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>250</p>	<p>կիսապատրաստվածքների համար</p> <p>փշրապատված կիսապատրաստվածքների համար</p>
<p>4. Կիսապատրաստվածքներ՝ մսային (միս պարունակող) անոսկր (պաղեցված, սառեցված) , այդ թվում՝ մարինացված.</p>			
<p>ա) խոշոր կտորներով</p>	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,001 գրամում</p>	<p>5 x 10⁵</p> <p>չի թույլատրվում</p>	
<p>բ) մանր կտորներով</p>	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p>	<p>1 x 10⁶</p>	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
<p>5. Կիսապատրաստվածքներ՝ մսային (միս պարունակող) կտրատված (պաղեցված, սառեցված)</p> <p>ա) կաղապարված, այդ թվում՝ փշրապատված</p> <p>բ) խմորապատ, լցոնված</p>	<p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,001 գրամում</p>	<p>չի թույլատրվում</p>	
	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p>	<p>5 x 10⁶</p>	
	<p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,0001 գրամում</p> <p>բորբոսասանկեր, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p>	<p>չի թույլատրվում</p> <p>500</p>	<p>1 ամսից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող փշրապատված կիսապատրաստվածքներ ի համար</p>
<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p>	<p>2 x 10⁶</p>		

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,0001 գրամում բորբոսասանկեր, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	չի թույլատրվում 500	1 ամսից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող կիսապատրաստվածքներ ի համար
գ) խճողակ	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	5 x 10 ⁶	
6. Կիսապատրաստվածքներ՝ մսատուրային (խոշոր կտորներով, բաժիններով, փոքր կտորներով)	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,0001 գրամում	չի թույլատրվում	
	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	5 x 10 ⁶	
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,0001 գրամում	չի թույլատրվում	
	II. Ենթամթերքներ՝ պաղեցված եւ սառեցված: Արյուն եւ դրա մշակումից ստացված մթերքներ (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները)		
7. Արյուն՝ սննդային	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը,	5 x 10 ⁵	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
<p>8. Արյուն՝ սննդային, չոր՝ մանկական սննդի համար</p>	<p>ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,1 գրամում</p> <p>սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 1 գրամում</p> <p>S. aureus 1 գրամում</p> <p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում</p> <p>S. aureus 1 գրամում</p>	<p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>2,5 x 10⁴</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p>	
<p>9. Մթերքներ՝ արյան վերամշակումից ստացված.</p> <p>ա) ալբոմին՝ սննդային</p>	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,1 գրամում</p>	<p>2,5 x 10⁴</p> <p>չի թույլատրվում</p>	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4

բ) չոր խտանյութ՝ արյան պլազմայի (շիճուկի)	սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 1 գրամում	չի թույլատրվում
	S. aureus 1 գրամում	չի թույլատրվում
	Proteus խմբի մանրէներ 1 գրամում	չի թույլատրվում
	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	5 x 10 ⁴
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,1 գրամում	չի թույլատրվում
	սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 1 գրամում	չի թույլատրվում

III. Երշիկեղեն՝ մսային (միս պարունակող): Մթերքներ՝ մսից պատրաստված (միս պարունակող): Խոհարարական արտադրատեսակներ՝ մսային (միս պարունակող) սառեցված (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները)

10. Երշիկեղեն եւ մսից պատրաստված մթերքներ՝ մսային (միս պարունակող) հում ապխտած, հում չորացրած, այդ թվում նաեւ՝ չկտրատված եւ փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում վակուումով փաթեթավորված,		չի թույլատրվում
	սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում	չի թույլատրվում
	S. aureus 1 գրամում	չի թույլատրվում
	E.coli 1 գրամում	չի թույլատրվում

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4

որոնց պիտանելիության ժամկետը գերազանցում է 5 օրը

11. Երշիկեղեն՝ մսային (միս պարունակող) կիսապխտած եւ եփած-ապխտած	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում S. aureus 1 գրամում	չի թույլատրվում չի թույլատրվում չի թույլատրվում	
12. Երշիկեղեն՝ մսային (միս պարունակող) կիսապխտած, եփած-ապխտած, այդ թվում նաեւ՝ չկտրատված եւ փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում վակուումով փաթեթավորված, որոնց պիտանելիության ժամկետը գերազանցում է 5 օրը	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում S. aureus 1 գրամում	չի թույլատրվում չի թույլատրվում չի թույլատրվում	
13. Պաստերացված մսային (միս պարունակող) փոքր երշիկներ	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները	2 x 10 ² չի թույլատրվում	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
14. Երշիկեղեն՝ նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար	(կոլիձեւերը) 1 գրամում		
	սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում	չի թույլատրվում	
	B. cereus 1 գրամում	չի թույլատրվում	
	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	1 x 10 ³	
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում	չի թույլատրվում	
	E. coli 1 գրամում	չի թույլատրվում	5 օրից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար
S. aureus 1 գրամում	չի թույլատրվում	չի թույլատրվում	
սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում		չի թույլատրվում	
	խմորիչներ, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	100	5 օրից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող մթերքի համար

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
	բորբոսասնկեր ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	100	5 օրից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող մթերքի համար
15. Երշիկեղեն՝ մսային (միս պարունակող) եփած	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում S. aureus 1 գրամում	2,5 x 10 ³ չի թույլատրվում չի թույլատրվում չի թույլատրվում	
16 Երշիկեղեն՝ մսային (միս պարունակող), այդ թվում նաեւ՝ չկտրատված եւ փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում վակուումով փաթեթավորված, որոնց պիտանելիության ժամկետը գերազանցում է 5 օրը	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում S. aureus 1 գրամում	1 x 10 ³ 2,5 x 10 ³ չի թույլատրվում չի թույլատրվում չի թույլատրվում	մատուցման նպատակով կտրատման համար

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
17. Մսային արտադրանք՝ մսային (միս պարունակող) եփած	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում	1 x 10 ³ չի թույլատրվում չի թույլատրվում	
18. Մսային արտադրանք՝ մսային (միս պարունակող) եփած-ապխտած. ա) խոզի ազդրեր, անոսկր զիստ, լանջամիս, կրծքամիս, վզիկ, խոզի բալիկ եւ թաղանթապատ բ) այտի միս (ծնոտի հատվածի), սրունքի միս	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	1 x 10 ³ չի թույլատրվում չի թույլատրվում 1 x 10 ³	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
19. Մսային արտադրանք՝ մսային (միս պարունակող) ապխտած-խորոված, խորոված	<p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում</p> <p>սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում</p> <p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում</p> <p>սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում</p>	<p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>1 x 10³</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p>	
20. Մսային արտադրանք՝ մսային (միս պարունակող) եփած, խորոված, ապխտած-խորոված, այդ թվում՝ չկտրատված եւ փոփոխված մթնոլորտային պայմաններում վակուումով փաթեթավորված, որոնց պիտանելիության ժամկետը գերազանցում է 5 օրը	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում</p> <p>սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում</p> <p>S. aureus 1 գրամում</p>	<p>1 x 10³</p> <p>2,5 x 10³</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p>	մատուցման նպատակով կտրատման համար

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն	
1	2	3	4	
21. Խոհարարական արտադրատեսակներ՝ նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	1 x 10 ³		
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում	չի թույլատրվում		
	E. coli 1 գրամում	չի թույլատրվում		72 ժամից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար
	S. aureus 1 գրամում	չի թույլատրվում		
սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում	չի թույլատրվում			
22. Խոհարարական արտադրատեսակներ՝ մսային (միս պարունակող) սառեցված.	խմորիչներ, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	100	72 ժամից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար	
	բորբոսասնկեր, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	100		
			72 ժամից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
ա) մսային	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,01 գրամում</p> <p>S. aureus 0,1 գրամում</p> <p>Enterococcus խմբի մանրէներ, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p>	<p>1 x 10⁴</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>1 x 10³</p>	
բ) միս պարունակող	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,01 գրամում</p> <p>S. aureus 0,1 գրամում</p> <p>Enterococcus խմբի մանրէներ, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p>	<p>2 x 10⁴</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>1 x 10³</p>	
IV. Երշիկեղեն՝ ջերմային մշակում անցած բաղադրամասերից (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները)			
23 Արյունային արտադրատեսակներ	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	2 x 10 ³	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում	չի թույլատրվում	
	սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում (այն մթերքների համար, որոնք ունեն 2 օրը գերազանցող պիտանելիության ժամկետ՝ 0,1 գրամում)	չի թույլատրվում	
	S. aureus 1 գրամում	չի թույլատրվում	այն արտադրանքի համար, որի պիտանելիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը
24. Ձեւցներ, սալտիսոններ	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	2 x 10 ³	
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում	չի թույլատրվում	
	սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում	չի թույլատրվում	
	S. aureus 1 գրամում	չի թույլատրվում	այն արտադրանքի համար, որի պիտանելիության ժամկետը գերազանցում է

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4

2 օրը

25. Լիվերային երշիկներ	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	2×10^3	
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում	չի թույլատրվում	
	սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,01 գրամում (այն արտադրանքի համար, որն ունի 2 օրը գերազանցող պիտանելիության ժամկետ՝ 0,1 գրամում)	չի թույլատրվում	
	S. aureus 1 գրամում	չի թույլատրվում	այն արտադրանքի համար, որի պիտանելիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը
26. Պաշտետներ	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	1×10^3	
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում	չի թույլատրվում	
	սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ	չի թույլատրվում	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
	<p>0,1 գրամում</p> <p>S. aureus 1 գրամում (այն արտադրանքի համար, որի պիտանելիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը՝ 1 գրամում)</p>	<p>չի թույլատրվում</p>	
<p>27. Դոնդող, տավարի դոնդող (խոլոդեց), լցոնված եւ այլն</p>	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 0,1 գրամում</p> <p>սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում</p> <p>S. aureus 0,1 գրամում (այն արտադրանքի համար, որի պիտանելիության ժամկետը գերազանցում է 2 օրը՝ 1 գրամում)</p>	<p>2 x 10³</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p> <p>չի թույլատրվում</p>	
<p>28. Պաշտետներ՝ նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար</p>	<p>մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի</p> <p>աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում</p>	<p>1 x 10³</p> <p>չի թույլատրվում</p>	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
	E. coli 1 գրամում	չի թույլատրվում	72 ժամից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար
	S. aureus 1 գրամում	չի թույլատրվում	
	սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ 0,1 գրամում	չի թույլատրվում	
	խմորիչներ, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	100	72 ժամից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար
	բորբոսասնկեր, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	100	72 ժամից ավելի պիտանելիության ժամկետ ունեցող մթերքների համար

V. Պահածոներ մսից, մսաբուսական, բուսամսային (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները)

29. Պահածոներ՝ պաստերացված

պետք է համապատասխանեն պաստերացված պահածոների համար նախատեսված անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվներին (արդյունաբերական մանրէազերծվածություն) «Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4

- տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածի համաձայն (ՄՄ ՏԿ 034/2013)
30. Պահածոներ՝ մանրէազերծված պետք է համապատասխանեն մանրէազերծված պահածոների համար նախատեսված անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվներին (արդյունաբերական մանրէազերծվածություն) «Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածի համաձայն (ՄՄ ՏԿ 034/2013)
31. Պահածոներ՝ մանկական սննդի համար նախատեսված պետք է համապատասխանեն մանրէազերծված պահածոների համար նախատեսված անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվներին (արդյունաբերական մանրէազերծվածություն) Մաքսային միության «Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածի համաձայն (ՄՄ ՏԿ 034/2013)
- VI. Պաշտետային պահածոներ մսից, մսաբուսական, բուսամսային (մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները)
32. Պահածոներ՝ պաստերացված պետք է համապատասխանեն պաստերացված պահածոների համար նախատեսված անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվներին (արդյունաբերական մանրէազերծվածություն) «Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածի համաձայն (ՄՄ ՏԿ 034/2013)
33. Պահածոներ՝ մանրէազերծված պետք է համապատասխանեն մանրէազերծված պահածոների համար նախատեսված անվտանգության միկրոկենսաբանական

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4

նորմատիվներին (արդյունաբերական մանրէազերծվածություն) «Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածի համաձայն (ՄՄ ՏԿ 034/2013)

VII. Չոր մսամթերք (միս պարունակող)

34. Չոր մսային արտադրանք (միս պարունակող)	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	2,5 x 10 ⁴	
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեները) 1 գրամում	չի թույլատրվում	
	բորբոսասնկեր, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	100	

VIII. Խոզի ճարպ՝ պաղեցված, սառեցված եւ դրանից պատրաստված մթերքներ

35. Ճարպ՝ խոզի,՝ պաղեցված, սառեցված, անալի	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	5 x 10 ⁴	
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեները) 0,001 գրամում	չի թույլատրվում	
36. Արտադրանք՝ խոզի ճարպից եւ կրծքամսից, աղ դրած, ապխտած, ապխտած-	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	5 x 10 ⁴	

Արտադրանքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4

խորոված	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում	չի թույլատրվում	
	S. aureus 0,1 գրամում	չի թույլատրվում	
IX. Դոնդողանյութ			
37. Դոնդողանյութ	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	1 x 10 ⁵	
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում	չի թույլատրվում	
X. Երեխաների սննդում օգտագործվող մսամթերքի արտադրության համար նախատեսված դոնդողանյութ			
38. Դոնդողանյութ՝ երեխաների սննդում օգտագործվող մսամթերքի արտադրության համար նախատեսված	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը, ԳԱՄ*/գ, ոչ ավելի	1 x 10 ⁴	
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէները (կոլիձեւերը) 1 գրամում	չի թույլատրվում	

* Գաղութ առաջացնող միավորներ

Հավելված թիվ 2

«Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին»

Մաքսային միության

տեխնիկական կանոնակարգի

(ՄՄ ՏԿ 034/2013)

Պահածոների անվտանգության (արդյունաբերական մանրէազերծվածության)

ՄԻԿՐՈԿԵՆՍԱԲԱՆԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎՆԵՐԸ

Աղյուսակ 1

Մանրէազերծված պահածոների արդյունաբերական
մանրէազերծվածության ցուցանիշները

Միկրոօրգանիզմների խումբը	Արդյունաբերական մանրէազերծվածության ցուցանիշը
1	2
1. B. subtilis խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ-անաերոբ միկրոօրգանիզմներ	համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին (այս միկրոօրգանիզմների քանակը սահմանելու դեպքում այն 1 գ (սմ ³) մթերքում չպետք է 11 ԳԱՄ-ից ավելի լինի)
2. B. cereus եւ (կամ) B. polymyxa խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ	չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին
3. Մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ	համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին, եթե հայտնաբերված մեզոֆիլ կլոստրիդիաները չեն պատկանում C. Botulinum կամ C. perfringens խմբին (մեզոֆիլ կլոստրիդիաները սահմանելու դեպքում նրանց քանակը 1 գ (սմ ³) մթերքում չպետք է 1 ԳԱՄ*-ից ավելի լինի)
4. Սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմներ, այդ թվում	չեն համապատասխանում արդյունաբերական

Միկրոօրգանիզմների խումբը	Արդյունաբերական մանրէազերծվածության ցուցանիշը
1	2

- | | |
|---|---|
| կաթնաթթվային մանրէներ եւ (կամ) խմորասնկեր, խմորիչներ | մանրէազերծվածության պահանջներին |
| 5. Սպոր առաջացնող ջերմասեր անաերոբ, աերոբ եւ ֆակուլտատիվ-անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին, սակայն պահման ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի 20°C-ը |

Աղյուսակ 2

Մանկական սննդի համար նախատեսված մանրէազերծված պահածոների արդյունաբերական մանրէազերծվածության ցուցանիշները

Միկրոօրգանիզմների խումբը	Արդյունաբերական մանրէազերծվածության ցուցանիշը
1	2

- | | |
|---|--|
| 1. B. subtilis խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ-անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | համապատասխանում են արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին (այդ միկրոօրգանիզմների քանակը սահմանելու դեպքում այն 1 գ (սմ ³) մթերքում չպետք է 11 ԳԱՄ*-ից ավելի լինի) |
| 2. B. cereus եւ (կամ) B. polymyxa խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին |
| 3. Մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ | չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին 10 գ (սմ ³) մթերքում բացահայտելու դեպքում |
| 4. Սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմներ, այդ թվում կաթնաթթվային մանրէներ եւ (կամ) խմորասնկեր, խմորիչներ | չեն համապատասխանում արդյունաբերական մանրէազերծվածության պահանջներին |
| 5. Սպոր առաջացնող ջերմասեր անաերոբ, աերոբ եւ | չեն համապատասխանում արդյունաբերական |

Միկրոօրգանիզմների խումբը	Արդյունաբերական մանրէազերծվածության ցուցանիշը
1	2

Ֆակուլտատիվ-անաերոբ միկրոօրգանիզմներ

մանրէազերծվածության պահանջներին

Աղյուսակ 3

Պաստերացված պահածոների արդյունաբերական մանրէազերծվածության ցուցանիշները

Միկրոօրգանիզմների խումբը	Թույլատրելի մակարդակը
1	2

1. Մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ-անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակը 2×10^2 ԳԱՄ^{**}/գ-ից ոչ ավելի
2. Աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ (կոլիձեւեր) չի թույլատրվում 1 գ մթերքում
3. B. cereus չի թույլատրվում 1 գ մթերքում
4. Սուլֆիդ վերականգնող կլոստրիդիաներ չի թույլատրվում 0,1 գ մթերքում
5. S aureus եւ այլ կոագուլազադրական ստաֆիլակոկներ չի թույլատրվում 1 գ մթերքում

*Գաղութ առաջացնող միավորներ

Հավելված թիվ 3
 «Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին»
 Մաքսային միության
 տեխնիկական կանոնակարգի
 (ՄՄ ՏԿ 034/2013)

**Մանկական սննդում օգտագործվող մսամթերքի արտադրության համար
 նախատեսված սպանդային մթերքի անվտանգության
 հիգիենիկ պահանջները**

Մթերքների խումբը	Ցուցանիշը	Թույլատրելի մակարդակը, մգ/կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4

1. Միս	թունավոր տարրեր՝		
	կապար	0,1	մինչեւ 3 տարեկան երեխաների համար
		0,2	3 տարեկանից բարձր երեխաների համար
	մկնդեղ	0,1	
	կադմիում	0,03	
	սնդիկ	0,01	մինչեւ 3 տարեկան երեխաների համար
		0,02	3 տարեկանից բարձր երեխաների համար
	քրոմ	10	քրոմապատ տարայով պահածոների համար
	հակաբորբոքային միջոցներ՝		
	լեւոմիցիտին (քլորամֆենիկոլ)	չի թույլատրվում	< 0,0003 մգ/կգ
տետրացիկլինային խումբ	չի թույլատրվում	< 0,01 մգ/կգ	

Մթերքների խումբը	Ցուցանիշը	Թույլատրելի մակարդակը, մգ/կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3	4

	բացիտրացին թունաքիմիկատներ՝	չի թույլատրվում	<0,02 մգ/կգ
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0,01	մինչև 3 տարեկան երեխաների համար
		0,015	3 տարեկանից բարձր երեխաների համար
	ԴԴՏ-ն եւ նրա մետաբոլիտները	0,01	մինչև 3 տարեկան երեխաների համար
		0,015	3 տարեկանից բարձր երեխաների համար
	դիօքսիններ	չի թույլատրվում	
2. Ենթամթերքներ թունավոր տարրեր՝ (լյարդ, սիրտ, լեզու)	կապար	0,5	
	մկնդեղ	1	
	կադմիում	0,3	
	սնդիկ	0,1	
	քրոմ	10	քրոմապատ տարայով պահածոների համար
	հակաբորբոքային միջոցներ՝		
	լեոմիցիտին	չի թույլատրվում	<0,0003 մգ/կգ
	տետրացիկլինային խումբ	չի թույլատրվում	<0,01 մգ/կգ
	բացիտրացին թունաքիմիկատներ՝	չի թույլատրվում	<0,02 մգ/կգ
	ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ)	0,015	
	ԴԴՏ-ն եւ նրա մետաբոլիտները	0,015	
	դիօքսիններ	չի թույլատրվում	

Հավելված թիվ 4
 «Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին»
 Մաքսային միության
 տեխնիկական կանոնակարգի
 (ՄՄ ՏԿ 034/2013)

**Մանկական սննդի համար նախատեսված մսամթերքի ֆիզիկաքիմիական
 ցուցանիշներին ներկայացվող**

ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

Աղյուսակ 1

Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մսի պահաճոնները

100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
1 Չոր նյութերի զանգվածային բաժինը	գ, ոչ պակաս	20	
2. Սպիտակուց	գ	8,5-15	
3. Ճարպ	գ	3-12	
4. Կերակրի աղ	գ, ոչ ավելի	0,4	
5. Օսլա	գ, ոչ ավելի	3	որպես թանձրացուցիչ
6. Բրնձի եւ ցորենի ալյուր	գ, ոչ ավելի	5	որպես թանձրացուցիչ
7. Նիտրիտներ	մգ/կգ	չի թույլատրվում	<0,5

Աղյուսակ 2

Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված մսաբուսական
(բուսամսային) պահածոները

100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
1. Չոր նյութերի զանգվածային բաժինը	գ	5-26	
2. Սպիտակուց	գ	1.5-8	
3. Ճարպ	գ	1-6	
4. Ածխաջրեր	գ	5-15	
5. Կերակրի աղ	գ, ոչ ավելի	0,4	
6. Օսլա	գ, ոչ ավելի	3	որպես թանձրացուցիչ
7. Բրնձի եւ ցորենի ալյուր	գ, ոչ ավելի	5	որպես թանձրացուցիչ
8. Նիտրիտներ	մգ/կգ	չի թույլատրվում	<0,5

Աղյուսակ 3

Մեկուկես տարեկան երեխաների սննդի համար նախատեսված մսից (միս
պարունակող) պատրաստված պաստերացված փոքր երշիկներ

100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
1. Սպիտակուց	գ, ոչ պակաս	12	
2. Ճարպ	գ	16-20	
3. Կերակրի աղ	գ, ոչ ավելի	1,5	
4. Նիտրիտներ	մգ/կգ	չի թույլատրվում	<0,5

Աղյուսակ 4

Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար
նախատեսված մսի պահածոներ

100 գ. մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
1. Սպիտակուց	գ, ոչ պակաս	12	
2. Ճարպ	գ, ոչ ավելի	18	
3. Կերակրի աղ	գ, ոչ ավելի	1,2	
4. Օսլա	գ, ոչ ավելի	3	
5. Բրնձի եւ ցորենի այլուր	գ, ոչ ավելի	5	
6. Նիտրիտներ	մգ/կգ	չի թույլատրվում	<0,5

Աղյուսակ 5

Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար
նախատեսված երշիկեղեն

100 գ. մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
1. Սպիտակուց	գ, ոչ պակաս	12	
2. Ճարպ	գ, ոչ ավելի	22	
3. Կերակրի աղ	գ, ոչ ավելի	1,8	
4. Օսլա	գ, ոչ ավելի	5	
5. Նատրիումի նիտրիտ	%, ոչ ավելի	0,003	
6. Թթվային ֆոսֆատազի մնացորդային ակտիվությունը	%, ոչ ավելի	0,006	եփած երշիկեղենի համար
7. Ընդհանուր ֆոսֆոր	%, ոչ ավելի	0,25	
8. Նիտրիտներ	մգ/կգ	30	

Աղյուսակ 6

Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար
նախատեսված մսային կիսապատրաստվածքներ

100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
1. Սպիտակուց	գ, ոչ պակաս	10	
2. Ճարպ	գ, ոչ ավելի	20	
3. Կերակրի աղ	գ, ոչ ավելի	0,9	
4. Նիտրիտներ	մգ/կգ	չի թույլատրվում	<0,5

Աղյուսակ 7

Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար
նախատեսված պաշտետներ եւ խոհարարական արտադրատեսակներ

100 գ մթերքում սննդային արժեքի չափանիշները եւ ցուցանիշները	Չափման միավորը	Թույլատրելի մակարդակը	Ծանոթագրություն
1	2	3	4
1. Սպիտակուց	գ, ոչ պակաս	8	
2. Ճարպ	գ, ոչ ավելի	16	
3. Կերակրի աղ	գ, ոչ ավելի	1,2	
4. Նիտրիտներ	մգ/կգ	չի թույլատրվում	<0,5

Հավելված թիվ 5

«Մսի եւ մսամթերքի անվտանգության մասին»

Մաքսային միության

տեխնիկական կանոնակարգի

(ՄՄ ՏԿ 034/2013)

Սպանդային մթերքներում անասնաբուժական (կենդանաբուժական) պատրաստուկների, կենդանիների աճի խթանիչների (այդ թվում՝ հորմոնալ պատրաստուկների) եւ դեղամիջոցների (այդ թվում՝ հակաբիոտիկների) առավելագույն թույլատրելի մակարդակը, որը կանոնակարգվում է դրանց օգտագործման վերաբերյալ տեղեկությունների համաձայն*

Աղյուսակ 1

Հակամանրէային միջոցների մնացորդների առավելագույն թույլատրելի մակարդակը

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
1. Ապրամիցին Apramicin (ամինոգլիկոզիդներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ	1 1 10 20	
2. Գենտամիցին Gentamycin (ամինոգլիկոզիդներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,05 0,05 0,2 0,75	
3. Կանամիցին Kanamycin	մթերատու կենդանիների	միս	0,1	

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
(ամինոգլիկոզիդներ)	բոլոր տեսակները	հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,1 0,6 2,5	
4. Նեոմիցին Neomycin (ամինոգլիկոզիդներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ երիկամներ լյարդ	0,5 0,5 5 0,5	այդ թվում՝ ֆրամիցետին
5. Պարոմոմիցին Paromomycin (ամինոգլիկոզիդներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս լյարդ եւ երիկամներ	0,5 1,5	
6. Սպեկտինոմիցին Spectinomycin (ամինոգլիկոզիդներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները, բացի ոչխարներից	հում ճարպ միս երիկամներ լյարդ տավարի	0,5 0,3 5 1	
		հում ճարպ միս երիկամներ լյարդ	0,5 0,3 5 2	
7. Ստրեպտոմիցին/ դիհիդրոստրեպտոմիցին Streptomycin/ dihidrostreptomycin (ամինոգլիկոզիդներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,5 0,5 0,5 1	
8. Ցեֆտիոֆուր Ceftiofur (ցեֆալոսպորիններ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ երիկամներ	1 2 6	որպես դեզֆուրոհիցեֆտիոֆուր արտահայտված,

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5

		լյարդ	2	բետալակտամ կառուցվածք ունեցող բոլոր մնացորդների միագումարը
9. Ցեֆալեքսին	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ	միս	0,2	
Cefalexin (ցեֆալոսպորիններ)		հում ճարպ երիկամներ	0,2	
		լյարդ	1	
			0,2	
10. Ցեֆապիրին	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ	միս	0,05	ցեֆապիրինի եւ դեղացետիլցեֆապիրինի միագումարը
Cefapirin (ցեֆալոսպորիններ)		հում ճարպ երիկամներ	0,05	
			0,1	
11. Ցեֆկինոմ	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ, խոզեր, ձիեր	միս	0,05	
Cefquinome (ցեֆալոսպորիններ)		խոզի ճարպ կաշվով	0,05	
		հում ճարպ	0,05	
		լյարդ	0,1	
		երիկամներ	0,2	
12. Սուլֆանիլամիդային խմբի բոլոր միջոցները (սուլֆանիլամիդներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս	0,1	սույն խմբի բոլոր մնացորդների միագումարը
		հում ճարպ երիկամներ	0,1	չպետք է գերազանցի առավելագույն թույլատրելի մակարդակը
		լյարդ	0,1	
13. Բաքվիլոպրիմ	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ	հում ճարպ	0,01	
Baquilloprim (դիամինոպիրիմիդինի)		լյարդ	0,3	

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5

աճանցյալներ)

երիկամներ

0,15

խոզեր

խոզի ճարպ կաշվով

0,04

լյարդ

0,05

երիկամներ

0,05

14. Տրիմեթոպրիմ

մթերատու

միս

0,05

Trimethoprim (դիամինո պիրիմիդինի աճանցյալներ)

կենդանիների բոլոր տեսակները,

բացի ձիերից

հում ճարպ երիկամներ

0,05

լյարդ

0,05

ձիեր

միս

0,1

հում ճարպ

0,1

երիկամներ

0,1

լյարդ

0,1

15. Կլավուլանաթթու

խոշոր

միս

0,1

Clavulanic acid (բետա-լակտամազի ինհիբիտորներ)

եղջերավոր կենդանիներ, խոզեր

հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)

0,1

լյարդ

0,2

երիկամներ

0,4

16.

Լինկոմիցին/կլինդամիցին

մթերատու

միս

0,1

Lincomycin/ Clindamicin (լինկոսամիդներ)

կենդանիների բոլոր տեսակները

հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)

0,1

լյարդ

0,1

երիկամներ

0,1

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
		լյարդ	0,2	
		երիկամներ	0,4	
17. Պիրլիմիցին	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս լյարդ երիկամներ	0,1 1 0,4	
Pirlimycin (լինկոսամիդներ)				
18. Թիամֆենիկոլ	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս լյարդ երիկամ հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,05 0,05 0,05 0,05	որպես թիամֆենիկոլի եւ կոնյուգատների միագումարը՝ հաշվի առնելով թիամֆենիկոլը
19. Ֆլորֆենիկոլ	խոշոր եւ մանր եղջերավոր կենդանիներ	միս լյարդ հում ճարպ երիկամներ	0,2 3 0,2 0,3	Ֆլորֆենիկոլի եւ Ֆլորֆենիկոլ-ամինի ձեռով նրա մետաբոլիտների միագումարը
Florfenicol (ֆլորֆենիկոլներ)		խոզեր	0,3	
		լյարդ	2	
	մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,1 0,2 2 0,3	
20. Ֆլումեքին	խոշոր եւ մանր եղջերավոր կենդանիներ	միս լյարդ հում ճարպ	0,2 0,5 1,5	
Flumequine (խինոլոններ)				

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
		երիկամներ	0,3	
	մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ	միս հում ճարպ լյարդ	0,2 0,5 1	
		երիկամներ	0,25	
21. Ցիպրոֆլոքսացին/ էնրոֆլոքսացին/ պեֆլոքսացին/ օֆլոքսացին/ նորֆլոքսացին Ciprofloxacin/Enrof.	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,1 0,1	Ֆտորիսինոլոններ ի միագումարը
	մանր եղջերավոր կենդանիներ	լյարդ	0,3	
		երիկամներ	0,2	
	խոզեր եւ ճագարներ	լյարդ	0,2	
		երիկամներ	0,3	
22. Դանոֆլոքսացին Danofloxacin (խինոլոններ)	խոշոր եւ մանր եղջերավոր կենդանիներ	միս լյարդ	0,2 0,4	
		երիկամներ	0,4	
		հում ճարպ	0,1	
	մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ	միս լյարդ	0,1 0,2	
		երիկամներ	0,2	
		հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,05	
23. Դիֆլոքսացին	խոշոր եւ	միս	0,4	

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն		
1	2	3	4	5		
Difloxacin (խինոլոններ)	մանր եղջերավոր կենդանիներ	լյարդ	1,4			
		երիկամներ	0,8			
	խոզեր	հում ճարպ	0,1			
		միս	0,4			
		լյարդ	0,8			
		երիկամներ	0,8			
		ճարպ կաշվով	0,1			
		մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ	միս	0,3		
	24. Մարբոֆլոքսացին Marbofloxacin (խինոլոններ)	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ, խոզեր	լյարդ	0,8		
			երիկամներ	0,6		
		միս	հում ճարպ	0,1		
			(խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,15		
լյարդ			0,15			
երիկամներ			0,15			
25. Օքսոլինային թթու Oxolinic acid (խինոլոններ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս	0,1			
		լյարդ	0,15			
	երիկամներ	հում ճարպ	0,15			
		(խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,05			
		լյարդ	0,15			

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
26. Էրիթրոմիցին Erythromycin (մակրոլիդներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս լյարդ երիկամներ հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,2 0,2 0,2 0,2	
27. Սպիրամիցին Spiramycin (մակրոլիդներ)	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ խոզեր	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ միս լյարդ երիկամներ ճարպ	0,2 0,3 0,3 0,3 0,25 2 1 0,3	սպիրամիցինի եւ նեոսպիրամիցինի միագումարը սպիրամիցինի համարժեքներ (հակամանրէային 0,3 ակտիվություն ունեցող մնացորդներ)
28. Տիլմիկոզին Tilmicosin (մակրոլիդներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս լյարդ երիկամներ հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,05 1 1 0,05	
29. Տիլոզին Tylosin (մակրոլիդներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս լյարդ երիկամներ հում ճարպ	0,1 0,1 0,1	որպես տիլոզին A

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5

		(խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,1	
30. Տիլվալոզին Tylvalosin (մակրոլիդներ)	խոզեր	միս ճարպ կաշվով լյարդ երիկամներ	0,05 0,05 0,05 0,05	տիլվալոզինի եւ 3-0-ացետիլտիլոզինի միագումար
31. Տուլաթրոմիցին Tulathromycin (մակրոլիդներ)	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ	հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,1 3 3	(2R, 3S, 4R, 5R, 8R, 10R, 11R, 12S, 13S, 14R) -2- էթիլ-3,4,10,13-տետրահիդրոքսի-3,5,8,10,12,14-հեքսամեթիլ-11-[[3,4,6-տրիդեոքսի-3-(դիմեթիլ-լամինո)-b-D-քսիլո-հեքսոպիրանոզիլ]օքսի]-1-օքսա-6-ազացիկլոպենտ-դեկան-15- ոն, արտահայտված որպես տուլաթրոմիցինի համարժեքներ)
32. Տիամուլին Tiamulin (պլետրոնուտիլիններ)	խոզեր եւ ճագարներ	միս լյարդ	0,1 0,5	մետաբոլիտների միագումար, որոնք կարող են հիդրոլիզվել 8-ճ-հիդրոքսիմուտիլետ

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5

նում

33. Վալնեմուլին Valnemulin (պլետրոնուտիլիններ)	խոզեր	միս լյարդ երիկամներ	0,05 0,5 0,1	
34. Րիֆաքսիմին/ րիֆամպիցին Rifaximin/ rifampicin (անսամիցիններ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս		րիֆաքսիմին
35. Կոլիստին Colistin (պոլիմիքսիններ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) լյարդ երիկամներ	0,15 0,15 0,15 0,2	
36. Բացետրացին Bacitracin (պոլիպեպտիդներ)	ճագարներ	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,15 0,15 0,15 0,15	A, B, C բացետրացիններ ի միագումար, այդ թվում նաեւ՝ բացետրացին ցինկ
37. Ավիլամիցին Avilamycin (օրթոսամիցիններ)	խոզեր եւ ճագարներ	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,05 0,1 0,3 0,2	դիքլորիզոլետերնի նաթթու
38. Մոնենզին Monensin (հոնոֆորներ)	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ	միս հում ճարպ լյարդ	0,002 0,01 0,03	մանենզին A

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
		երիկամներ	0,002	
	մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ	լյարդ սպանդից ստացված այլ մթերքներ	0,008	
39. Լազալոցիդ Lasalocid (իոնոֆորներ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	լյարդ երիկամներ սպանդից ստացված այլ մթերքներ	0,05 0,05 0,005	նատրիում լազալոցիդ
40. Նիտրոֆուրաններ (ներառյալ ֆուրազոլիդոնը) Nitrofurans (including furazolidone)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) լյարդ երիկամներ	<0,1 <0,1 <0,1	չի թույլատրվում կենդանական ծագում ունեցող մթերքներում մեթոդների սահմանման մակարդակում
41. Մետրոնիդազոլ/ դիմետրիդազոլ/ ռոնիդազոլ/ դապսոն/ կլոտրիմազոլ/ ամինիտրիզոլ Metronidazole/ dimetridazole/ ronidazole/dapsone/ clotrimazole/ aminitrizole	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով) լյարդ երիկամներ	<0,1 <0,1 <0,1	չի թույլատրվում կենդանական ծագում ունեցող մթերքներում մեթոդների սահմանման մակարդակում
42. Ֆլավոմիցին Flavomycin	մթերատու կենդանիների	միս	0,7	

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
(ստրեպտոտրիցիներ)	բոլոր տեսակները	լարդերիկամներ հում ճարպ	0,7 0,7 0,7	
43. Դոքսիցիկլին Doxyciclin (տետրացիկլիններ)	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ	միս լարդերիկամներ	0,1 0,3 0,6	
	խոզեր	միս ճարպ կաշվով	0,1 0,3	
		լարդերիկամներ	0,3 0,6	
44. Բենզիլպենիցիլին/ պենեթամատ Benzylpenicillin/ penethamate (պենիցիլինի խումբ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,05 0,05 0,05	
		լարդերիկամներ	0,05	
45. Ամպիցիլին Ampicillin (պենիցիլինի խումբ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ լարդերիկամներ	0,05 0,05 0,05	
		լարդերիկամներ	0,05	
46. Ամոքսիցիլին Amoxicillin (պենիցիլինի խումբ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ լարդերիկամներ	0,05 0,05 0,05	

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանու տեսակը	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
47. Կլոքսացիլին Cloxacillin (պենիցիլիններ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,3 0,3 0,3 0,3	
48. Դիկլոքսացիլին Dicloxacillin (պենիցիլիններ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,3 0,3 0,3 0,3	
49. Նաֆցիլին Nafcillin (պենիցիլիններ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները՝ բացի խոզերից և ձիերից	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,3 0,3 0,3 0,3	
50. Օքսացիլին Oxacillin (պենիցիլիններ)	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ լյարդ երիկամներ	0,3 0,3 0,3 0,3	
51. Ֆենոքսիմեթիլպենիցիլին (phenoximethylpeni-cillin (պենիցիլինի խումբ)	խոզեր	միս լյարդ երիկամներ	0,25 0,25 0,25	

Նախակենդանաբանական միջոցների մնացորդների առավելագույն թույլատրելի
մակարդակը

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանիների տեսակները	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրու թյուն
1	2	3	4	5
1. Դիկլազուրիլ Diclazuril	ոչխարներ եւ ճագարներ	միս յարդ երիկամներ հում ճարպ	0,5 3 2 1	որպես դիկլազուրիլ
	մթերատու կենդանիների այլ տեսակներ	յարդ երիկամներ սպանդային այլ մթերքներ	0,04 0,04 0,005	
2. Իմիդոկարբ	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ	միս հում ճարպ յարդ երիկամներ	0,3 0,05 2 1,5	որպես իմիդոկարբ
	ոչխարներ	միս հում ճարպ յարդ երիկամներ	0,3 0,05 2 1,5	
3. Տոլտրազուրիլ Toltrazuril	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	միս հում ճարպ յարդ երիկամներ	0,1 0,15 0,5 0,25	տոլտրազուրիլ ի սուլֆոն
4. Նիկարբազին Nicarbazin	մթերատու կենդանիների այլ	յարդ երիկամներ	0,1 0,1	որպես N,N'- բիս (4- նիտրոֆենիլ)

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանիների տեսակները	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
	տեսակներ	սպանդային այլ մթերքներ	0,025	միզանյութ
5. Ռոբենիդին Robenidine	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	լյարդ երիկամներ հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,05 0,05 0,05	ռոբենիդինի հիդրոքլորիդ
		սպանդային այլ մթերքներ	0,005	
6. Սեմդուրամիցին Semduramicin	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	սպանդային մթերքների բոլոր տեսակները	0,002	
7. Նարասին Narasin	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	լյարդ այլ մթերքներ	0,05 0,005	
8. Մադուրոմիցին Maduramicin	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները	սպանդային մթերքների բոլոր տեսակները	0,002	
9. Սալինոմիցին Salinomycin	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները՝ բացի բուման համար նախատեսված ճագարներից	լյարդ (բացի ճագարի լյարդից) սպանդային մթերքներ	0,005 0,002	սալինոմիցին նատրիում
10. Հալոֆուրոլինոն	մթերատու կենդանիների	միս	0,01	

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանիների տեսակները	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5

Halofuginone	բոլոր տեսակները՝ բացի խոշոր եղջերավոր կենդանիների	հում ճարպ (խոզերի համար՝ ճարպ կաշվով)	0,025	
	9	լյարդ	0,03	
		երիկամներ	0,03	
		սպանդային այլ մթերքներ	0,003	

11. Դեկոկվինաթ Decoquinat	մթերատու կենդանիների բոլոր տեսակները՝ բացի խոշոր եւ մանր եղջերավոր կենդանիների	սպանդային մթերքների բոլոր տեսակները	0,02	
	9			

Միջատասպան միջոցների մնացորդների առավելագույն թույլատրելի
մակարդակները

Պատրաստուկի անվանումը	Մթերատու կենդանիների տեսակները	Մթերքի անվանումը	Մնացորդի առավելագույն մակարդակը (մգ/կգ, ոչ ավելի)	Ծանոթագրություն
1	2	3	4	5
Ամիտրազ	խոշոր եղջերավոր կենդանիներ	հում ճարպ	0,2	ամիտրազի եւ որպես ամիտրազ արտահայտված 2,4- դիմեթօքսիամֆետա մին խումբ (2,4- ԴՄԱ) պարունակող բոլոր մետաբոլիտների միագումարը
		լյարդ	0,2	
		երիկամներ	0,2	
	ոչխարներ	հում ճարպ	0,4	
		լյարդ	0,1	
		երիկամներ	0,2	
	այծեր	հում ճարպ	0,2	
		լյարդ	0,1	
		երիկամներ	0,2	
	խոզեր	լյարդ	0,2	
		երիկամներ	0,2	
		հում ճարպ	0,4	

* Վերահսկողությունը (բացառությամբ լեոմիցետինի (քլորամֆենիկոլ), տետրացիկլինային խմբի եւ բացիտրացինի) իրականացվում է սպանդային մթերքները Մաքսային միության մաքսային տարածք ներմուծելիս պատրաստողի (մատակարարի) կողմից ներկայացվող, դրանց օգտագործման վերաբերյալ տեղեկությունների հիման վրա: