



## ԵՎՐԱՍԻԱԿԱՆ ՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՀԱՆՁՆԱԺՈՂՈՎ

### ԽՈՐՀՈՒՐԴ

### ՈՐՈՇՈՒՄ

18 հոկտեմբերի 2016 թվականի

թիվ 162

քաղ. Մոսկվա

#### «Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին»

#### Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի վերաբերյալ

«Եվրասիական տնտեսական միության մասին» 2014 թվականի մայիսի 29-ի պայմանագրի 52-րդ հոդվածին եւ Եվրասիական տնտեսական բարձրագույն խորհրդի 2014 թվականի դեկտեմբերի 23-ի թիվ 98 որոշմամբ հաստատված «Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի աշխատանքի կանոնակարգի» 1-ին հավելվածի 29-րդ կետին համապատասխան՝ Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհուրդը **որոշեց**.

1. Ընդունել կից ներկայացվող՝ «Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգը (ԵԱՏՄ ՏԿ 040/2016):

2. Սահմանել, որ «Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգը (ԵԱՏՄ ՏԿ 040/2016) ուժի մեջ է մտնում 2017 թվականի սեպտեմբերի 1-ից՝ բացառությամբ 15-րդ կետի՝ կենդանական ծագման ակվակուլտուրայի արտադրանքում

անասնաբուժական պատրաստուկների, կենդանիների աճի խթանիչների (այդ թվում՝ հորմոնալ պատրաստուկների), դեղամիջոցների (այդ թվում՝ հակամանրէային միջոցների՝ բացառությամբ լեոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի), տետրացիկլինային խմբի եւ բացիտրացինի) մնացորդների պարունակության հսկողության մասով՝ պատրաստողի կողմից տրամադրվող՝ դրանց կիրառման մասին տեղեկատվության հիման վրա, տվյալ կետն ուժի մեջ է մտնում հետազոտությունների (փորձարկումների) կանոններ եւ մեթոդներ, այդ թվում՝ նշված պահանջը կիրառելու եւ կատարելու համար անհրաժեշտ՝ նմուշառման կանոնները պարունակող միջպետական ստանդարտներ, ինչպես նաեւ Եվրասիական տնտեսական ընկերության անդամ պետությունների օրենսդրությանը համապատասխան վկայագրված (վալիդացված) եւ հաստատված՝ հետազոտությունների (փորձարկումների) մեթոդիկաներ մշակելուց եւ դրանք՝ Եվրասիական տնտեսական միության շրջանակներում տեխնիկական կանոնակարգման մասին արձանագրության («Եվրասիական տնտեսական միության մասին» 2014 թվականի մայիսի 29-ի պայմանագրի թիվ 9 հավելված) 4-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՝

Հայաստանի Հանրապետությունից՝	Բելառուսի Հանրապետությունից՝	Ղազախստանի Հանրապետությունից՝	Ղրղզստանի Հանրապետությունից՝	Ռուսաստանի Դաշնությունից՝
Վ. Գաբրիելյան	Վ. Մաոյուշենսկի	Ա. Մամին	Օ. Պանկրատով	Ի. Շուվալով

ԸՆԴՈՒՆՎԱԾ Է

Եվրասիական տնտեսական  
հանձնաժողովի խորհրդի  
2016 թվականի հոկտեմբերի 18-ի  
թիվ 162 որոշմամբ

**ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ**

**Եվրասիական տնտեսական միության**

**«Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին» (ԵԱՏՄ ՏԿ 040/2016)**

Մույն Տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է «Եվրասիական տնտեսական միության մասին» 2014 թվականի մայիսի 29-ի պայմանագրի 52-րդ հոդվածին համապատասխան:

Մույն Տեխնիկական կանոնակարգը սահմանում է Եվրասիական տնտեսական միության (այսուհետ՝ Միություն) տարածքում կիրառման եւ կատարման համար պարտադիր՝ Միության տարածքում շրջանառության մեջ դրվող ձկնային սննդամթերքի անվտանգության պահանջները եւ տվյալ պահանջներին առնչվող՝ ձկնային սննդամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացներին ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաեւ ձկնային սննդամթերքի մակնշմանը եւ փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջները՝ դրա ազատ տեղափոխումն ապահովելու համար:

Այն դեպքում, երբ ձկնային սննդամթերքի վերաբերյալ ընդունվել են Միության այլ տեխնիկական կանոնակարգեր (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգեր), որոնցով սահմանվում են ձկնային սննդամթերքի անվտանգության պահանջները, դրանց առնչվող՝ ձկնային սննդամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման

գործընթացներին, ինչպես նաև մակնշմանը եւ փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջները, ապա ձկնային սննդամթերքը, դրան առնչվող՝ արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացները, ինչպես նաև ձկնային սննդամթերքի մակնշումը եւ փաթեթավորումը պետք է համապատասխանեն Միության բոլոր այն տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

## I. Կիրառման ոլորտ

1. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է մարդու կյանքի եւ առողջության, կենդանիների եւ բույսերի, գույքի, շրջակա միջավայրի պաշտպանության, ձկնային սննդամթերքի սպառողներին դրա նշանակության եւ անվտանգության վերաբերյալ մոլորության մեջ գցող գործողությունները կանխարգելելու նպատակով:

2. Տվյալ Տեխնիկական կանոնակարգը տարածվում է Միության տարածքում շրջանառության մեջ դրվող ձկնային սննդամթերքի վրա:

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի տեխնիկական կարգավորման առարկաներն են՝

ա) ձկնային սննդամթերք, որն ստացվել է ջրային կենսաբանական պաշարների եւ ակվակուլտուրայի օբյեկտների որսից՝ բուսական եւ կենդանական ծագման, վերամշակված կամ չվերամշակված տեսքով, այդ թվում՝ հետեւյալ տեսակները՝

կենդանի ձուկ եւ կենդանի ջրային անողնաշարավորներ.

հում ձուկ (թարմ), թարմ ջրային անողնաշարավորներ, թարմ ջրային կաթնասուններ, հում ջրիմուռներ (թարմ) եւ թարմ ջրային բույսեր.

եփած–սառեցրած ջրային անողնաշարավորներ, ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր.

պաղեցրած ձկնային սննդամթերք.

քիչ սառեցրած ձկնային սննդամթերք.

սառեցրած ձկնային սննդամթերք.

պաստերացված ձկնային սննդամթերք.

թորշոմած ձկնային սննդամթերք.

չորացրած ձկնային սննդամթերք.

չորացրած-թորշոմած ձկնային սննդամթերք.

մարինացված ձկնային սննդամթերք.

աղ դրած ձկնային սննդամթերք.

տաք ապխտման ձկնային սննդամթերք.

սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք.

քիչ ապխտած ձկնային սննդամթերք.

օդում չորացրած ձկնային սննդամթերք.

մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ բուսական-ձկնային հիմքով հավելյալ կերակրման սննդամթերքը, ձկնաբուսական հիմքով հավելյալ կերակրման սննդամթերքը, ձկնային հիմքով հավելյալ կերակրման սննդամթերքը.

ձկնային խոհարարական արտադրատեսակ.

ձկնային խոհարարական կիսապատրաստվածք.

խճողակ ձկնային սննդամթերքից.

ձկան պահածոներ.

ձկան բնական պահածոներ.

ձկան բնական պահածոներ՝ յուղի ավելացմամբ.

ձկան կիսապահածոներ.

պրեսերվներ.

հատիկավոր ձկնկիթ.

թաղանթով ձկնկիթ.

հատիկ-ձկնկիթ.

ձկան պաստերացված ձկնկիթ.

մամլած ձկնկիթ.

թաղանթազատած աղ դրած ձկնկիթ.

ձկնկիթային ձկնային արտադրատեսակ.

սննդային ճարպ ձկից, ջրային անողնաշարավորներից եւ ջրային կաթնասուններից.

հիդրոլիզատ ձկնային սննդամթերքից.

նմանակված ձկնային սննդամթերք.

բ) ձկնային սննդամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացները:

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգը սահմանում է Միության տարածքում կիրառման եւ կատարման համար պարտադիր՝ ձկնային սննդամթերքի մակնշմանը եւ փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջները, որոնք լրացնում են Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 881 որոշմամբ ընդունված՝ Մաքսային միության «Սննդամթերքի մակնշման մասին» (ՄՄ ՏԿ 022/2011) տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ՝ Մաքսային միության «Սննդամթերքի մակնշման մասին» տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 022/2011)) եւ Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի օգոստոսի 16-ի թիվ 769 որոշմամբ ընդունված՝ Մաքսային միության «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» (ՄՄ ՏԿ 005/2011) տեխնիկական կանոնակարգի (այսուհետ՝ Մաքսային միության «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 005/2011)) պահանջները եւ չեն հակասում դրանց:

3. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի գործողությունը չի տարածվում հետեւյալի վրա՝

ա) ձկան, ջրային անողնաշարավորների, ջրային կաթնասունների եւ այլ ջրային կենդանիների, ինչպես նաեւ ջրիմուռների եւ այլ ջրային բույսերի բուծման եւ աճեցման (հետագա աճեցման) գործընթացներ.

բ) մասնագիտացված ձկնային սննդամթերք (բացառությամբ մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերքի).

գ) ձկան, ջրային անողնաշարավորների, ջրային կաթնասունների եւ այլ ջրային կենդանիների, ինչպես նաեւ ջրիմուռների եւ այլ ջրային բույսերի հիմքով պատրաստված կենսաբանական ակտիվ սննդային հավելումներ եւ սննդային հավելումներ.

դ) Միության տարածքում շրջանառության մեջ դնելու համար նախատեսված՝ ոչ արդյունաբերական եղանակով պատրաստված ձկնային սննդամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման, եւ օգտահանման գործընթացներ:

ե) ձկնային սննդամթերք, որն արտադրվում է քաղաքացիների կողմից՝ տնային պայմաններում եւ (կամ) անձնական օժանդակ տնտեսություններում, ինչպես նաեւ միայն անձնական սպառման համար նախատեսված եւ Միության տարածքում շրջանառության մեջ դնելու համար չնախատեսված այդպիսի արտադրանքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման եւ օգտահանման գործընթացներ.

զ) երկկենցաղներից եւ սողուններից պատրաստված արտադրանք.

է) ոչ սննդային ձկնամթերք:

## II. Հիմնական հասկացությունները

4. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի կիրառման նպատակով օգտագործվում են Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 880 որոշմամբ ընդունված՝ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011) (այսուհետ՝ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգ (ՄՄ ՏԿ 021/2011)), Մաքսային միության «Սննդամթերքի մակնշման մասին» տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 022/2011) սահմանված հասկացությունները, ինչպես նաև հասկացություններ, որոնք ունեն հետեյալ իմաստը՝

«եփած-սառեցրած ջրային անողնաշարավորներ»՝ ջրային անողնաշարավորներ՝ նախապես լավ եփած մինչև սպիտակուցի լիարժեք մակարդումը եւ սառեցրած՝ մինչև մինուս 18 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանը.

«եփած-սառեցրած ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր»՝ ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր՝ լավ եփած՝ մինչև առաձգական ու խիտ կազմությունը եւ սառեցրած՝ մինչև մինուս 18 °C -ից ոչ բարձր ջերմաստիճանը.

«հում ջրիմուռներ (թարմ) եւ թարմ ջրային բույսեր»՝ ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր՝ դուրս բերված ջրից եւ իրենց ներհատուկ գույնը, հոտը, հյուսվածքների առաձգականությունը եւ ջրի մակերեսին թաղանթը պահպանող.

«թորշոմած ձկնային սննդամթերք»՝ ձկնային սննդամթերք, որը պատրաստված է թորշոմման ընթացքում՝ նախապես աղ դրած ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից՝ խոնավության 30 տոկոսից ոչ պակաս զանգվածային մասով, խիտ կազմություն եւ հասունացած մթերքի հատկություններ ունեցող.

«հիդրոլիզատ ձկնային սննդամթերքից»՝ ձկնային սննդամթերք, որը պատրաստված է հիդրոլիզի ընթացքում՝ ձկան, ջրային անողնաշարավորների, ջրային կաթնասունների եւ այլ ջրային կենդանիների հյուսվածքներից, ինչպես նաև ջրիմուռներից եւ այլ ջրային կենդանիներից.



«ջնարակում»՝ սառեցրած ձկնային սննդամթերքի մակերեւոյթին սառույցի պաշտպանիչ շերտի ձեւավորման գործընթաց՝ ձկնային սննդամթերքը ողողելիս կամ ընկղմելիս խմելու կամ մաքուր ջրի մեջ՝ դրա մեջ լուծված սննդային հավելումներով կամ առանց դրանց.

«ձկնային սննդամթերքի խիստ ջրազրկում»՝ ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից պատրաստված արտադրանքի մակերեւոյթին հյուսվածքային հյութի կորուստ, որն արտահայտվում է սառեցրած արտադրանքի մակերեւոյթի գունատմամբ, մկանային հյուսվածքի հաստոյթան մեջ ներթափանցած եւ առանց արտաքին տեսքը խախտելու չհեռացվող՝ սպիտակ եւ (կամ) դեղին բծերի առկայությամբ.

«կենդանի ձուկ»՝ ձուկ, որը լողում է բնական կամ դրան մոտեցված կենսական միջավայրում՝ մարմնի, ծնոտների եւ խռիկային կափարիչների բնական շարժումներով.

«կենդանի ջրային անողնաշարավորներ»՝ փշամորթներ, կակդամորթներ, խեցեմորթներ՝ կատարվող մեխանիկական ներգործությունների նկատմամբ յուրաքանչյուր տեսակի համար բնորոշ ռեակցիաների առկայությամբ՝ դրանց կենսագործունեությունն ապահովող պայմաններում պահպանվող.

«սննդային ճարպ ձկից, ջրային անողնաշարավորներից եւ ջրային կաթնասուններից»՝ ձկնային սննդամթերք, որը պատրաստված է ձկան, ջրային անողնաշարավորների եւ ջրային կաթնասունների՝ ճարպ պարունակող հումքից՝ սննդային հավելումների եւ (կամ) բուրավետիչների ավելացմամբ կամ առանց դրա.

«հատիկավոր ձկնկիթ»՝ ձկնային սննդամթերք, որը պատրաստված է սաղմոնազգիների ընտանիքի կամ թառափազգիների ընտանիքի ձկան հատիկ-ձկնկիթից՝ կերակրի աղով կամ կերակրի աղի եւ սննդային հավելումների խառնուրդով մշակված, բուսական յուղի ավելացմամբ կամ առանց դրա.

«պատրաստող»՝ իրավաբանական անձ կամ որպէս անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձ, այդ թվում՝ օտարերկրյա պատրաստող, որն իր

անունից իրականացնում է ձկնային սննդամթերքի արտադրություն կամ արտադրություն եւ իրացում եւ որը պատասխանատու է դրա՝ Միության տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին համապատասխանության համար.

«ձկնկիրային ձկնային արտադրատեսակ»՝ ձկնային սննդամթերք, որը պատրաստված է ամբողջական կամ մասերի կտրատված ձկնկիրով թաղանթներից կամ ձկան, կակղամորթների եւ փշամորթների հատիկ-ձկնկիրից՝ սննդամթերքի բաղադրամասերի (սննդային բաղադրիչների) ավելացմամբ, օգտագործման համար պատրաստի.

«հատիկ-ձկնկիր»՝ ձկան, կակղամորթների եւ փշամորթների ձկնկիրի հատիկներ՝ ձկնկիրով թաղանթի շարակցական հյուսվածքից առանձնացված.

«թաղանթով ձկնկիր»՝ ձկնային սննդամթերք՝ պատրաստված ձկան, կակղամորթների եւ փշամորթների ամբողջական կամ մասերի կտրատված ձկնկիրով թաղանթներից՝ պաղեցրած, սառեցրած, աղ դրած, ապխտած կամ թորշոմած տեսքով.

«նմանակված ձկնային սննդամթերք»՝ ձկնային սննդամթերք, որը վերարտադրում է սահմանված նմանակվող մթերքի զգայորոշման ցուցանիշները (օրինակ՝ «ձկնկիրի անալոզներ», «կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ», «ծովախեցգետնի ձողիկներ»).

«մարինացված ձկնային սննդամթերք»՝ ձկնային սննդամթերք՝ պատրաստված ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից, ինչպես նաեւ ջրիմուռներից եւ այլ ջրային բույսերից՝ կերակրի աղի, շաքարի, համեմունքների եւ սննդային թթվի խառնուրդով մշակված.

«սառեցրած ձկնային սննդամթերք»՝ ձուկ, ջրային անողնաշարավորներ, ջրային կաթնասուններ եւ այլ ջրային կենդանիներ, ինչպես նաեւ ջրիմուռներ եւ այլ

ջրային բույսեր, այդ թվում՝ դրանցից պատրաստված արտադրանքը՝ մթերքի հաստության մեջ մինչև մինուս 18 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի սառեցման գործընթացի ենթարկված.

«մակաբույծների (մակաբուծային ախտահարումների) առկայություն»՝ ձկնային սննդամթերքում այնպիսի մակաբույծների, մակաբույծների կուտակումների կամ դրանց մնացորդների առկայություն, որոնց արտաքին տեսքը, գույնը եւ չափը տեսողական հսկողության ժամանակ եւ (կամ) հսկողության այլ մեթոդների կիրառմամբ թույլ են տալիս դրանք տարբերել ձկան, ջրային անողնաշարավորների, ջրային կաթնասունների եւ այլ ջրային կենդանիների մկանային հյուսվածքից.

«ձկան բնական պահածոներ»՝ ձկնային սննդամթերք, որը պատրաստված է ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից, ինչպես նաեւ ջրիմուռներից եւ այլ ջրային բույսերից՝ հիմնական բաղադրամասերին համեմունքների ավելացմամբ կամ առանց դրա, հերմետիկորեն խցանափակված փաթեթվածքում, առանց բաղադրամասերի նախնական ջերմամշակման, մանրէազերծման ենթարկված.

«յուղի ավելացմամբ ձկան բնական պահածոներ»՝ ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից, ինչպես նաեւ ջրիմուռներից եւ այլ ջրային բույսերից պատրաստված ձկնային սննդամթերք՝ առանց նախնական ջերմամշակման, բուսական յուղի կամ խոզի ճարպի կամ լյարդի ճարպի ավելացմամբ, որում յուղում նստվածքի զանգվածային մասը չի նորմավորվում, հերմետիկորեն խցանափակված փաթեթվածքում, մանրէազերծման ենթարկված.

«չվերամշակված ձկնային սննդամթերք»՝ ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից, ինչպես նաեւ ջրիմուռներից եւ այլ ջրային բույսերից պատրաստված ձկնային սննդամթերք՝ վերամշակում (մշակում) չանցած.

«կենդանական ծագման չվերամշակված ձկնային սննդամթերք»՝ ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից պատրաստված ձկնային սննդամթերք՝ վերամշակում (մշակում) չանցած.

«պաղեցրած ձկնային սննդամթերք»՝ ձուկ, ջրային անողնաշարավորներ, ջրային կաթնասուններ եւ այլ ջրային կենդանիներ, ինչպես նաեւ ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր՝ պաղեցման գործընթացի ենթարկված՝ չհասնելով հյուսվածքային հյութի սառչելու ջերմաստիճանին, ինչպես նաեւ դրանցից պատրաստված արտադրանքը՝ մթերքի հաստության մեջ մինչեւ 5 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանը պաղեցման գործընթացի ենթարկված.

«պաստերացում»՝ արտադրանքի ջերմամշակում 60 °C-100 °C ջերմաստիճանում, որն ապահովում է դրա անվտանգությունը եւ մանրէաբանական կայունությունը պահպանման որոշակի ջերմաստիճանում՝ պիտանիության սահմանափակ ժամկետի ընթացքում.

«ձկան պաստերացված ձկնկիթ»՝ ձկան հատիկ-ձկնկիթից պատրաստված ձկնային սննդամթերք՝ կերակրի աղով կամ կերակրի աղի եւ սննդային հավելումների խառնուրդով մշակված, հերմետիկորեն խցանափակված փաթեթվածքում, պաստերացման ենթարկված.

«պաստերացված ձկնային սննդամթերք»՝ ձկնային սննդամթերք՝ պատրաստված խավարտների, սոուսների, լցվածքների ավելացմամբ կամ առանց դրա, հերմետիկորեն խցանափակված փաթեթվածքում, պաստերացման ենթարկված.

«մամլած ձկնկիթ»՝ ձկնային սննդամթերք՝ պատրաստված կերակրի աղի տաքացրած հազեցված լուծույթում աղ դրած հատիկ-ձկնկիթից՝ մինչեւ միասեռ զանգվածի ստացումը հետագա մամլումով.

«վերամշակված ձկնային սննդամթերք»՝ ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից, ինչպես նաեւ ջրիմուռներից եւ այլ ջրային բույսերից պատրաստված ձկնային սննդամթերք՝ վերամշակում (մշակում) անցած.

«կենդանական ծագման վերամշակված ձկնային սննդամթերք»՝ կենդանական ծագման ջրային կենսաբանական պաշարների որսից եւ կենդանական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերքից պատրաստված ձկնային սննդամթերք՝ վերամշակում (մշակում) անցած.

«վերամշակում (մշակում)»՝ ջերմամշակում (բացի սառեցումից եւ պաղեցումից), ապխտում, պահածոյացում, հասունացում, աղադրում, չորացում, մարինացում, խտացում, լուծամզում, արտամղում կամ այդ գործընթացների զուգակցությունը.

«կենդանական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերք»՝ ձուկ, ջրային անողնաշարավորներ, ջրային կաթնասուններ եւ այլ ջրային կենդանիներ՝ դուրս բերված (որսված) դրանց պահվածքի, բուծման կիսաազատ պայմաններից կամ արհեստականորեն ստեղծված կենսական միջավայրից.

«բուսական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերք»՝ ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր՝ դուրս բերված (որսված) դրանց պահվածքի, աճեցման կիսաազատ պայմաններից կամ արհեստականորեն ստեղծված կենսական միջավայրից.

«բուսական-ձկնային հիմքով հավելյալ կերակրման սննդամթերք»՝ մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերք, որը նախատեսված է վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար՝ պատրաստված բուսական բաղադրամասերից (պտուղներից, բանջարեղենից, ձավարեղենից, այլուրից) եւ տարբեր տեսակների ձկից, որում ձկան մկանային հյուսվածքի պարունակությունը կազմում է մթերքի ընդհանուր զանգվածի 8-18 տոկոսը.

«ձկնային հիմքով հավելյալ կերակրման սննդամթերք»՝ մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերք, որը նախատեսված է վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար՝ պատրաստված տարբեր տեսակների ձկից, որում ձկան մկանային հյուսվածքի պարունակությունը մթերքի ընդհանուր զանգվածի 40 տոկոսից ավելի է.

«ձկնաբուսական հիմքով հավելյալ կերակրման սննդամթերք»՝ մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերք, որը նախատեսված է վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար՝ պատրաստված տարբեր տեսակների ձկից՝ բուսական

բաղադրամասերի (պտուղների, բանջարեղենի, ձավարեղենի, ալյուրի) ավելացմամբ, որում ձկան մկանային հյուսվածքի պարունակությունը մթերքի ընդհանուր զանգվածի 18-40 տոկոսից ավելի է.

«ձկնային սննդամթերք»՝ ձուկ (այդ թվում՝ կենդանի ձուկ եւ հում ձուկ (թարմ)), ջրային անողնաշարավորներ (այդ թվում՝ կենդանի եւ թարմ ջրային անողնաշարավորներ), ջրային կաթնասուններ (այդ թվում՝ թարմ ջրային կաթնասուններ) եւ այլ ջրային կենդանիներ, ինչպես նաեւ ջրիմուռներ (այդ թվում՝ հում ջրիմուռներ (թարմ)) եւ այլ ջրային բույսեր (այդ թվում՝ թարմ ջրային բույսեր), այդ թվում՝ դրանցից պատրաստված արտադրանքը՝ չվերամշակված կամ վերամշակված (մշակված) տեսքով, որոնք նախատեսված են մարդու կողմից սննդի մեջ օգտագործելու համար.

«տաք ապխտման ձկնային սննդամթերք»՝ ձկնային սննդամթերք՝ պատրաստված տաք ապխտման ընթացքում՝ նախապես աղ դրած ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից ու ապխտած արտադրանքի գույն, հոտ եւ համ ունեցող, ամբողջությամբ եփված.

«մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերք»՝ մանկական սննդի համար նախատեսված ձկնային սննդամթերք (վաղ տարիքի՝ 8 ամսականից մինչեւ 3 տարեկան, ինչպես նաեւ նախադպրոցական տարիքի՝ 3-6 տարեկան եւ ավելի մեծ երեխաների համար), որը բավարարում է մանկական օրգանիզմի համապատասխան ֆիզիոլոգիական պահանջները եւ վնաս չի հասցնում որոշակի տարիքի երեխայի առողջությանը.

«բուսական ծագման ձկնային սննդամթերք»՝ բուսական ծագման ջրային կենսաբանական պաշարների որսից եւ բուսական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերքից պատրաստված ձկնային սննդամթերք.

«սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք»՝ ձկնային սննդամթերք, որը պատրաստված է ծխով, անծուխ կամ խառը եղանակներով սառը ապխտման ընթացքում՝ նախապես աղ դրած ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից, եւ ապխտած արտադրանքի գույն, հոտ եւ համ ունեցող.

«քիչ ապխտած ձկնային սննդամթերք»՝ ձկնային սննդամթերք՝ պատրաստված ծխով, անծուխ եւ խառը եղանակներով սառը ապխտման ընթացքում՝ նախապես աղ դրած ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից ու ապխտած արտադրանքի թույլ հոտ եւ համ ունեցող.

«քիչ սառեցրած ձկնային սննդամթերք»՝ ձուկ, ջրային անողնաշարավորներ, ջրային կաթնասուններ եւ այլ ջրային կենդանիներ, ինչպես նաեւ ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր՝ իրենց ներսում մինչեւ հյուսվածքային հյուսի սառչելու ջերմաստիճանից 1 °C-ով կամ 2 °C-ով ցածր ջերմաստիճանը սառեցման գործընթացի ենթարկված.

«ձկան կիսապահածոներ»՝ հերմետիկորեն խցանափակված փաթեթվածքում ձկնային սննդամթերք՝ ենթարկված ջերմամշակման, որն ապահովում է ոչ ջերմակայուն, սպոր չառաջացնող միկրոֆլորայի ոչնչացում, նվազեցնում է սպոր առաջացնող միկրոֆլորայի քանակությունը եւ երաշխավորում է արտադրանքի մանրէաբանական կայունությունն ու անվտանգությունը 6 °C-ից ոչ բարձր պահպանման ջերմաստիճանում՝ պատրաստողի կողմից սահմանված պիտանիության ժամկետի ընթացքում.

«պրեպերվներ»՝ աղ դրած ձկնային սննդամթերք, որի պարունակությունը գտաքաշում կազմում է 65 տոկոսից ոչ պակաս՝ ձկան համար, 55 տոկոս՝ ջրային անողնաշարավորների, ձկնկիթի, ջրային կաթնասունների եւ այլ ջրային կենդանիների, ինչպես նաեւ ջրիմուռների եւ այլ ջրային բույսերի համար՝ 8 տոկոսից ոչ ավելի կերակրի աղի զանգվածային մասով՝ սննդային հավելումների, խավարտների, սոուսների, լցվածքների ավելացմամբ կամ առանց դրա, կիպ եւ (կամ) հերմետիկորեն խցանափակված սպառողական փաթեթվածքում, պատրաստողի կողմից սահմանված պայմաններին համապատասխան պահպանման ենթակա.

«թաղանթագատած աղ դրած ձկնկիթ»՝ ձկնային սննդամթերք՝ պատրաստված ձկան (բացառությամբ թառափազգիների ընտանիքի ձկների եւ սաղմոնազգիների ձկների ընտանիքի), կակղամորթների, փշամորթների հատիկ-ձկնկիթից, կերակրի աղի կամ կերակրի աղի եւ սննդային հավելումների խառնուրդով մշակված.

«օդում չորացրած ձկնային սննդամթերք»՝ ձկնային սննդամթերք, որը պատրաստված է չորացման-թորշոմման ընթացքում՝ նախապես աղ դրած ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից՝ մինչեւ խոնավության սահմանված զանգվածային մասը, թեթեւակի խտացրած հյութալի կազմություն եւ հասունացած մթերքի հատկություններ ունեցող.

«բաշխման-մաքրման կենտրոն»՝ մաքուր հոսանուտ կամ խմելու ջրով կայանք, որի մեջ տեղադրում են կենդանի երկփեղկ կակղամորթներ՝ դրանց կենսաբանական մաքրման, տեսակավորման եւ փաթեթավորման համար անհրաժեշտ ժամանակով.

«հում ձուկ (թարմ)»՝ ձուկ, որի մոտ բացակայում են կյանքի նշանները՝ կենսական միջավայրի ջերմաստիճանից ոչ բարձր ջերմաստիճանում գտնվող կամ պաղեցվող.

«ձկնային խոհարարական արտադրատեսակ»՝ ձկնային սննդամթերք՝ սննդային բաղադրամասերի եւ (կամ) սննդային հավելումների ավելացմամբ կամ առանց դրա պատրաստված, ջերմամշակումից հետո կամ առանց դրա սննդի մեջ օգտագործման համար պատրաստի.

«ձկան պահածոներ»՝ ձկնային սննդամթերք՝ պատրաստված ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից, ինչպես նաեւ ջրիմուռներից եւ այլ ջրային բույսերից, որոնց զանգվածային մասը զտաքաշի մեջ կազմում է 50 տոկոսից ոչ պակաս, սննդային հավելումների եւ բուրավետիչների, սոուսների, խավարտների, լցվածքների ավելացմամբ կամ առանց դրա, հերմետիկորեն խցանափակված փաթեթվածքում, մանրէազերծման ենթարկված.

«ձկան թափոններ»՝ ձկնային սննդամթերքի արտադրության համար ոչ պիտանի սննդային (պարենային) հումք կամ ձկնային սննդամթերքի արտադրության ընթացքում գոյացած՝ այդ արտադրանքի չօգտագործվող մնացորդներ.



«ձկնային խոհարարական կիսապատրաստվածք»՝ ձկնային սննդամթերք՝ սննդային բաղադրամասերի եւ (կամ) սննդային հավելումների ավելացմամբ կամ առանց դրա, խոհարարական մշակման մեկ կամ ավելի պարբերաշրջան անցած, առանց պատրաստվածության հասցնելու.

«թարմ ջրային անողնաշարավորներ»՝ խեցեմորթներ, կակղամորթներ եւ փշամորթներ՝ ջրից դուրս բերված, կյանքի նշաններ պահպանող, կենսական միջավայրի ջերմաստիճանին մոտ ջերմաստիճանի պայմաններում գտնվող.

«թարմ ջրային կաթնասուններ»՝ ջրային կաթնասուններ, որոնց մոտ բացակայում են կյանքի նշանները՝ կենսական միջավայրի ջերմաստիճանից ոչ բարձր ջերմաստիճանում գտնվող կամ պաղեցվող.

«ձկնային սննդամթերքի սեփականատեր»՝ սեփականության իրավունք ունեցող ֆիզիկական կամ իրավաբանական անձ, որը հանդես է գալիս ձկնային սննդամթերքը տիրապետողի, տնօրինողի կամ օգտագործողի դերում.

«աղ դրած ձկնային սննդամթերք»՝ կերակրի կամ ծովի աղով մշակված ձկնային սննդամթերք՝ համեմունքների, դրանց լուծամզվածքների, շաքարի, սննդային հավելումների ավելացմամբ կամ առանց դրա, օգտագործման համար պատրաստի.

«պահածոների մանրէազերծում»՝ արտադրանքի ջերմամշակում 100 °C-ից բարձր ջերմաստիճանում, որն ապահովում է պահածոների արդյունաբերական մանրէազերծությունը դրանց պիտանիության սահմանափակ ժամկետի ընթացքում՝ պատրաստողի կողմից սահմանված՝ պահպանման, փոխադրման եւ իրացման պայմաններում.

«չորացրած ձկնային սննդամթերք»՝ ձկնային սննդամթերք, որը մինչեւ խոնավության՝ 20 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային մասը չորացման ընթացքում պատրաստվել է նախապես աղ դրած ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից, ինչպես նաեւ ջրիմուռներից եւ այլ ջրային բույսերից.

«չորացրած-թորշումած ձկնային սննդամթերք»՝ ձկնային սննդամթերք, որը խոնավության՝ մինչև 20-30 տոկոսից ավելի զանգվածային մասը չորացման-թորշումման ընթացքում պատրաստվել է նախապես աղ դրած ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից.

«կենդանական ծագման ջրային կենսաբանական պաշարների որս»՝ ձուկ, ջրային անողնաշարավորներ, ջրային կաթնասուններ եւ այլ ջրային կենդանիներ՝ բնական կենսական միջավայրից դուրս բերված (որսված).

«բուսական ծագման ջրային կենսաբանական պաշարների որս»՝ ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր՝ բնական կենսական միջավայրից դուրս բերված (որսված).

«պատրաստողի կողմից լիազորված անձ»՝ Միության անդամ պետության օրենսդրությամբ սահմանված կարգով դրա տարածքում գրանցված իրավաբանական անձ կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձ, որը պատրաստողի, այդ թվում՝ օտարերկրյա պատրաստողի հետ կնքված պայմանագրի հիման վրա այդ պատրաստողի անունից գործողություններ է իրականացնում ձկնային սննդամթերքի համապատասխանությունը գնահատելիս եւ այն Միության տարածքում շրջանառության մեջ դնելիս, ինչպես նաեւ պատասխանատվություն է կրում ձկնային սննդամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին անհամապատասխանության համար, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է.

«խճողակ ձկնային սննդամթերքից»՝ ձկնային սննդամթերք՝ պատրաստված ձկից, ջրային անողնաշարավորներից, ջրային կաթնասուններից եւ այլ ջրային կենդանիներից՝ մինչև միասեռ զանգվածի ստացումը մասնատման ընթացքում.

«ֆիկոտոքսիններ»՝ ջրիմուռների եւ միկրոջրիմուռների որոշ տեսակների կողմից արտադրվող բնական թունավոր նյութեր, որոնք կարող են կուտակվել կակղամորթներում (բացի գլխոտանիներից) եւ ծովախեցգետինների ներքին օրգաններում.

«մաքուր ջուր»՝ ծովի կամ քաղցրահամ ջուր, այդ թվում՝ վարակազերծված (մաքրված) ջուր, որը չի պարունակում միկրոօրգանիզմներ, վնասակար, ռադիոակտիվ նյութեր եւ տոքսիկ պլանկտոն այնպիսի քանակներով, որոնք կարող են վնաս հասցնել ձկնային սննդամթերքի անվտանգությանը:

### III. Ձկնային սննդամթերքի նույնականացումը

5. Ձկնային սննդամթերքի նույնականացումն իրականացվում է հետեւյալ մեթոդներից մեկով կամ մի քանիսով՝

ա) ըստ անվանման մեթոդ՝ սպառողական փաթեթվածքի, տրանսպորտային փաթեթվածքի վրա մականշվածքի մեջ եւ (կամ) ուղեկցող փաստաթղթում նշված՝ ձկնային սննդամթերքի անվանումը սույն Տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված՝ ձկնային սննդամթերքի տեսակի սահմանման մեջ նշած անվանման հետ համեմատելու միջոցով.

բ) տեսողական մեթոդ՝ համեմատելու միջոցով ձկնային սննդամթերքի արտաքին տեսքն այն հատկանիշների հետ, որոնք նշված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգում այդպիսի ձկնային սննդամթերքի սահմանման մեջ եւ (կամ) այն փաստաթղթի մեջ, որին համապատասխան պատրաստված է արտադրանքը.

գ) զգայորոշման մեթոդ՝ համեմատելու միջոցով ձկնային սննդամթերքի զգայորոշման ցուցանիշներն այն հատկանիշների հետ, որոնք նշված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգում այդպիսի ձկնային սննդամթերքի սահմանման մեջ եւ (կամ) այն փաստաթղթի մեջ, որին համապատասխան պատրաստված է արտադրանքը.

դ) անալիտիկ մեթոդ՝ ստուգելու միջոցով ձկնային սննդամթերքի կազմաբանական, ֆիզիկական, քիմիական, կենսաքիմիական եւ մանրէաբանական ցուցանիշների համապատասխանությունը այն հատկանիշներին, որոնք նշված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգում այդպիսի ձկնային սննդամթերքի սահմանման

մեջ եւ (կամ) այն փաստաթղթի մեջ, որին համապատասխան պատրաստված է արտադրանքը, եւ ցուցանիշների՝ իսկական բնական նմուշների հետ նույնականությունը որոշելու միջոցով, այդ թվում՝ ձկների, ջրային անողնաշարավորների եւ այլ ջրային կենդանիների, ինչպես նաեւ ջրիմուռների եւ այլ ջրային բույսերի տեսակային նույնականացման մեթոդների կիրառմամբ:

6. Զգայորոշման մեթոդը կիրառվում է այն դեպքում, երբ ձկնային սննդամթերքը հնարավոր չէ նույնականացնել ըստ անվանման մեթոդով կամ տեսողական մեթոդով:

7. Անալիտիկ մեթոդը կիրառվում է այն դեպքում, երբ ձկնային սննդամթերքը հնարավոր չէ նույնականացնել ըստ անվանման, տեսողական կամ զգայորոշման մեթոդներով:

#### IV. Միության տարածքում ձկնային սննդամթերքի շրջանառության կանոնները

8. Ձկնային սննդամթերքը Միության տարածքում շրջանառության մեջ է դրվում դրա՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի), որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա՝ պահանջներին համապատասխանելու դեպքում եւ պայմանով, որ այն անցել է համապատասխանության գնահատում՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի XI բաժնին համապատասխան:

9. Չվերամշակված կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքը Միության տարածքում շրջանառության ժամանակ ուղեկցվում է Միության անդամ պետության (այսուհետ՝ անդամ պետություն) լիազորված մարմնի կողմից տրամադրվող անասնաբուժական հավաստագրով եւ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերով:

Անդամ պետությունների միջև տեղափոխվող՝ անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա վերամշակված կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքը՝ երրորդ երկրներից ներմուծված կամ Միության տարածքում արտադրված, ուղեկցվում է անասնաբուժական հավաստագրով, որը տրվում է անդամ պետության լիազորված մարմնի կողմից առանց անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության անցկացնելու, եւ հաստատում է անասնահամաճարակային բարվոք վիճակը:

Շրջանառության մեջ գտնվող բուսական ծագման ձկնային սննդամթերքը պետք է ուղեկցվի այդպիսի արտադրանքի հետագծելիությունն ապահովող ապրանքաուղեկից փաստաթղթերով:

Անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) ենթակա՝ կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքի յուրաքանչյուր խմբաքանակ Միության տարածք է ներմուծվում ուղարկող երկրի իրավասու մարմնի կողմից տրամադրված անասնաբուժական հավաստագրի առկայության դեպքում:

10. Ձկնային սննդամթերքը, որը համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է, եւ որն անցել է համապատասխանության գնահատում, մակնշվում է Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով:

11. Միության տարածքում չի թույլատրվում այնպիսի ձկնային սննդամթերքի շրջանառությունը, որը չի համապատասխանում սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է, այդ թվում՝ պիտանիության լրացած ժամկետով ձկնային սննդամթերքի շրջանառությունը:

12. Ձկնային սննդամթերքը, որը չի համապատասխանում սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի տեխնիկական

կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է, այդ թվում՝ պիտանիության լրացած ժամկետով ձկնային սննդամթերքը, ինչպես նաև այն ձկնային սննդամթերքը, որի սեփականատերը չի կարող հաստատել ձկնային սննդամթերքի ծագումը՝ դրա հետազոտությունն ապահովելու համար, ենթակա է շրջանառությունից հանելուն՝ ձկնային սննդամթերքի սեփականատիրոջ կողմից ինքնուրույն կամ անդամ պետության պետական հսկողության (վերահսկողության) լիազորված մարմինների կարգադրագրով:

#### V. Ձկնային սննդամթերքի անվտանգության պահանջները

13. Ձկնային սննդամթերքը պետք է համապատասխանի սույն բաժնով սահմանված անվտանգության պահանջներին, թիվ 1-6 հավելվածների համաձայն անվտանգության պահանջներին, ինչպես նաև Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

14. Ձկնային սննդամթերքը պետք է պատրաստված լինի ստացման (որսալու) անվտանգ վայրերից՝ անդամ պետությունների լիազորված մարմինների կողմից իրականացվող՝ ջրային կենսաբանական պաշարների անվտանգության պլանային դիտանցման տվյալներին համապատասխան դուրս բերված (որսված) ջրային կենսաբանական պաշարներից եւ անասնաբուժական առումով բարվոք տնտեսություններից (ձեռնարկություններից) ծագող ակվակուլտուրայի օբյեկտներից: Դիտանցման տվյալները պետք է տեղադրվեն «Ինտերնետ» տեղեկատվական-հեռահաղորդակցական ցանցում անդամ պետությունների լիազորված մարմինների պաշտոնական կայքերում:

15. Ակվակուլտուրայի սննդամթերքը չպետք է պարունակի բնական կամ սինթետիկ հորմոնալ նյութեր եւ գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմներ:

Այնպիսի անասնաբուժական պատրաստուկների, կենդանիների աճի խթանիչների (այդ թվում՝ հորմոնալ պատրաստուկների), դեղամիջոցների (այդ թվում՝ հակամանրէային միջոցների) մնացորդների պարունակության առավելագույն թույլատրելի մակարդակները, որոնց պարունակությունը կենդանական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերքում հսկվում է պատրաստողի (պատրաստողի կողմից լիազորված անձի, ներմուծողի) կողմից տրամադրված՝ դրանց կիրառման մասին տեղեկատվության հիման վրա (բացառությամբ լեուոհիցետինի (քլորամֆենիկոլի), տետրացիկլինային խմբի եւ բացիտրացինի), տվյալ կենդանական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերքը Միության տարածքում շրջանառության մեջ դնելիս չպետք է գերազանցեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 2 հավելվածով սահմանված թույլատրելի մակարդակները:

16. Միության տարածքում չի թույլատրվում այնպիսի ձկնային սննդամթերքի շրջանառությունը, որը՝

ա) արտադրված է *Diodontidae* (երկատամներ, ոզնեձկներ), *Molidae* (լուսնաձկներ), *Tetraodontidae* (չորսատամներ) եւ *Canthigasteridae* (կանտիգաստերիդե) ընտանիքների թունավոր ձկներից.

բ) զգայորոշման ցուցանիշներով չի համապատասխանում սպառողական հատկություններին.

գ) սառեցրած է, մթերքի հաստության մեջ ունի մինուս 18 °C-ից բարձր ջերմաստիճան.

դ) պահպանման ժամանակահատվածում ենթարկվել է ապասառեցման.

ե) պարունակում է մարդու առողջության համար վտանգավոր կենսաթույներ (ֆիկոտոքսիններ):

17. Քնելու հատկանիշներով կենդանի ձուկը պետք է իրացվի որպես հում ձուկ (թարմ) կամ ուղարկվի վերամշակման: Թառափազգիների ընտանիքի կենդանի ձուկը քնելու առաջին նշանների դեպքում պետք է անհապաղ ուղարկվի փորոտիքը հանելու:

Նվազ ակտիվ, կյանքի միայն առանձին նշաններ պահպանող, վնասված, տիղմով, ավազով, նավթամթերքներով, ջրիմուռներով, խխունջներով աղտոտված խեցեմորթների, կակղամորթների եւ փշամորթների, կուտիկուլան փոխելու վիճակում գտնվող եւ փափուկ պատյանով խեցեմորթների, ինչպես նաեւ ոչ ամբողջական կակղամորթների եւ փշամորթների իրացումը չի թույլատրվում:

Կյանքի առանձին նշաններ պահպանող նվազ ակտիվ խեցեմորթները պետք է անհապաղ ուղարկվեն պաղեցման, մասնատման, եփման եւ (կամ) սառեցման:

Ծովային ոգնիները, խեցեմորթները, փորոտանի եւ երկփեղկ կակղամորթները պետք է իրացման եւ վերամշակման ուղարկվեն միայն կենդանի վիճակում:

Կենդանի տրեպանգները որսվելուց հետո պետք է անհապաղ մասնատվեն:

Կենդանի ոստրեները պետք է դասավորված լինեն խեցու գոգավոր փեղկով դեպի ներքեւ, կենդանի ծովային կատարիկները՝ խեցու ուռուցիկ փեղկով դեպի ներքեւ:

Կենդանի երկփեղկ կակղամորթների փեղկերը պետք է կիպ փակված կամ կիսաբաց լինեն, սակայն թխկթխկացնելու դեպքում պետք է փակվեն:

Կենդանի խեցեմորթները, փշամորթները եւ կակղամորթները պետք է արձագանքեն մեխանիկական ներգործությանը:

Շրջանառության մեջ դրվելուց առաջ կենդանի երկփեղկ կակղամորթները պետք է անցնեն անհրաժեշտ պահպանում բաշխման-մաքրման կենտրոնում:

Կենդանի երկփեղկ կակղամորթները չպետք է ենթարկվեն ջրի մեջ կրկնակի ընկղմման կամ ջրով ցողելուն՝ դրանք իրացման համար փաթեթավորելուց հետո:

18. Իր առանձին մասերում մարդու առողջության համար վտանգավոր օբյեկտներ պարունակող ձուկը պետք է մասնատվի՝ այդպիսի մասերի հեռացմամբ եւ հետագա օգտահանմամբ:



19. Ջրային կենսաբանական պաշարների որսը եւ կենդանական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերքը պետք է հետազոտվեն մակաբույծերի (մակաբուծային ախտահարումների) առկայության առումով: Ձկան, խեցեմորթների, կակղամորթների եւ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքների մակաբուծաբանական ցուցանիշները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 3 հավելվածով:

Մարդու առողջության համար վտանգավոր կենդանի մակաբույծներ եւ դրանց թրթուրներ հայտնաբերելու դեպքում կենդանական ծագման ջրային կենսաբանական պաշարների որսը եւ կենդանական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերքը պետք է համապատասխան մեթոդներով վնասազերծվեն:

Կենդանի ձկան, կենդանի ջրային անողնաշարավորների, հում ձկան (թարմ), թարմ ջրային կաթնասունների, թարմ ջրային անողնաշարավորների, պաղեցրած եւ քիչ սառեցրած կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքի մեջ մարդու առողջության համար վտանգավոր կենդանի մակաբույծներ եւ դրանց թրթուրներ հայտնաբերվելու դեպքում այդպիսի արտադրանքը՝ մինչեւ շրջանառության մեջ դրվելը պետք է ենթարկվի սառեցման մթերքի բոլոր մասերում մինուս 20 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում՝ 24 ժամից ոչ պակաս ժամկետով եւ մինուս 35 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում՝ 15 ժամից ոչ պակաս ժամկետով, ինչպես նաեւ պետք է ենթարկվի ձկնային սննդամթերքի անվտանգությունը երաշխավորող վնասազերծման այլ մեթոդների:

20. Չի թույլատրվում այնպիսի ձկնային սննդամթերքի իրացումը, որի՝ սննդի մեջ օգտագործվող մասերը ախտահարված են տեսանելի մակաբույծներով:

21. Չվերամշակված կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքի զգայորոշման ցուցանիշների գնահատման վերաբերյալ տարաձայնությունների դեպքում իրականացվում է ցնդող հիմքերի ընդհանուր ազոտի ցուցանիշի որոշում:

Ձկնային սննդամթերքը համարվում է արդյունաբերական վերամշակման եւ սննդի մեջ օգտագործման համար ոչ պիտանի՝ ցնդող հիմքերի ընդհանուր ազոտի սահմանային հետեւյալ նորմերը գերազանցելու դեպքում՝

25 մգ ազոտ Scorpaenidae (սկորպենաներ) ընտանիքի տեսակների 100 գ մսի հաշվարկով.

30 մգ ազոտ Pleuronectidae (տափակաձկներ) ընտանիքի տեսակների 100 գ մսի հաշվարկով՝ բացառությամբ Hippoglossus spp. (վահանաձուկ) տեսակի.

35 մգ ազոտ ձկների այլ տեսակների 100 գ մսի հաշվարկով:

## VI. Ձկնային սննդամթերքի արտադրության գործընթացին ներկայացվող պահանջները

22. Ձկնային սննդամթերքի արտադրության գործընթացները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին եւ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) համապատասխան պահանջներին:

23. Այն արտադրական տարածքների կազմակերպմանը ներկայացվող պահանջները, որոնցում իրականացվում է ձկնային սննդամթերքի արտադրության գործընթաց, սահմանված են Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) 14-րդ հոդվածով:

24. Արտադրական, ընդունիչ տրանսպորտային եւ ձկնորսական նավերում (այսուհետ՝ նավեր) իրականացվող արտադրության գործընթացների կազմակերպմանը ներկայացվող հատուկ պահանջները սահմանված են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի VII բաժնով:

25. Ձկնային սննդամթերքի անվտանգությունը դրա արտադրության գործընթացում պետք է ապահովվի՝

ա) ձկնային սննդամթերքի արտադրության բոլոր փուլերում (տեղամասերում) տեխնոլոգիական գործընթացներով եւ դրանց իրականացման ռեժիմներով.

բ) արտադրվող ձկնային սննդամթերքի աղտոտումը բացառող՝ տեխնոլոգիական գործընթացների օպտիմալ հաջորդականությամբ.

գ) տեխնոլոգիական սարքավորումների աշխատանքի հսկողությամբ.

դ) պահպանելով ձկնային սննդամթերքի, փաթեթվածքի եւ փաթեթավորման նյութերի արտադրության համար պարենային (սննդային) հումքի պահպանման պայմանները.

ե) ձկնային սննդամթերքի արտադրության գործընթացում օգտագործվող արտադրական տարածքները, տեխնոլոգիական սարքավորումները եւ գույքը՝ ձկնային սննդամթերքի աղտոտումը բացառող վիճակում պահպանելով.

զ) ձկնային սննդամթերքի արտադրության գործընթացում օգտագործվող արտադրական տարածքների սանիտարական մշակման, ախտահանման, միջատազերծման եւ կրծողազերծման, տեխնոլոգիական սարքավորումների ու գույքի սանիտարական մշակման եւ ախտահանման եղանակների ու պարբերականության ընտրությամբ: Սանիտարական մշակումը, ախտահանումը, միջատազերծումը եւ կրծողազերծումը պետք է իրականացվեն այն պարբերականությամբ, որը բավարար է ձկնային սննդամթերքի աղտոտման վտանգը բացառելու համար: Սանիտարական մշակման, ախտահանման, միջատազերծման եւ կրծողազերծման պարբերականությունը սահմանվում է արտադրանքը պատրաստողի կողմից.

է) սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանումը հաստատող փաստաթղթեր եւ գրառումներ վարելով ու պահպանելով.

ը) ձկնային սննդամթերքի արտադրության գործընթացում անվտանգության ապահովման (արտադրական հսկողության) համակարգի գործունեությամբ.

թ) ձկնային սննդամթերքի հետազոտելիությամբ:

26. Մառեցրած ձկնային սննդամթերքի արտադրության գործընթացում օգտագործվող սարքավորումները պետք է ապահովեն՝

ա) ձկնային սննդամթերքի ջերմաստիճանը մինչև մինուս 18 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանը իջեցնելը.

բ) սառեցրած ձկնային սննդամթերքի ջերմաստիճանը մկանային հյուսվածքի հաստության մեջ մինուս 18 °C-ից ոչ բարձր պահպանելը՝ նավամբարներում, ցիստեռններում կամ բեռնարկղներում պահպանման ժամանակ:

27. Չվերամշակված ձկնային սննդամթերքի մասնատման համար նախատեսված տեղամասը պետք է ապահովված լինի խմելու կամ մաքուր ջրով:

28. Սառույցի պաղեցման եւ պատրաստման համար օգտագործվում է խմելու եւ մաքուր ջուր: Սառույցը պետք է պաշտպանված լինի աղտոտումից:

29. Հում ձկան (թարմ), թարմ ջրային կաթնասունների, հում ջրիմուռների (թարմ), թարմ ջրային բույսերի եւ թարմ ջրային անողնաշարավորների արտադրության ժամանակ պետք է պահպանվեն հետեւյալ պահանջները՝

ա) արտադրության գործընթացում անհրաժեշտ է բացառել ձկան, փշամորթների, կակղամորթների, խեցեմորթների, ջրային կաթնասունների եւ այլ ջրային կենդանիների, ինչպես նաեւ ջրիմուռների եւ այլ ջրային բույսերի աղտոտումն ու ապահովել դրանց պաշտպանությունը արեւի եւ մթնոլորտային ներգործությունից, ինչպես նաեւ ապահովել ձկնային սննդամթերքի պահպանման համապատասխան ջերմաստիճանային պայմանները.

բ) մարդու առողջության համար վտանգավոր՝ կենդանի մակաբույծների եւ դրանց թրթուռների, թունավոր ձկների որսի հայտնաբերման, հատակային գրունտով կամ նավթամթերքներով որսի աղտոտման դեպքում պետք է ձեռնարկվեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին չհամապատասխանող ձկնային սննդամթերքը շրջանառության մեջ դնելու հնարավորությունը կանխարգելող միջոցներ, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է:

30. Պաղեցրած եւ քիչ սառեցրած ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ պետք է պահպանվեն հետեւյալ պահանջները՝

ա) թյունոսը, առագաստաձուկը, թյունիկը, մառլինը, թրաձուկը եւ կոճիկային ձկները դուրս բերելուց (որսալուց) հետո պետք է անհապաղ արյունազրկվեն.

բ) թառափազգիների ընտանիքի ձկները (բացի ստերլետից) պետք է արյունազրկվեն, մասնատվեն եւ դրանց փորոտիքն ու սֆինկտերը պետք է հեռացվեն.

գ) մարինկան, իլիշան, օսմանները եւ կողակը պետք է լինեն փորոտիքը հանած (փորոտիքը, ձկնկիթը, սերմնագեղձերը եւ սեւ թաղանթը պետք է խնամքով հեռացվի եւ ոչնչացվի), հսկայական կաղամարի, իլիշայի եւ կողակի գլուխները պետք է հեռացվեն եւ ոչնչացվեն.

դ) 53 սանտիմետրից ավելի երկարությամբ լոքոն պետք է լինի փորոտիքը հանած (փորոտիքը, ձկնկիթը, սերմնագեղձերը եւ սեւ թաղանթը պետք է խնամքով հեռացվեն).

ե) 30 սանտիմետրից ավելի երկարությամբ գայլաձուկը պետք է լինի փորոտիքը հանած (փորոտիքը, ձկնկիթը, սերմնագեղձերը եւ սեւ թաղանթը պետք է խնամքով հեռացվեն):

31. Սառեցրած ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ պետք է պահպանվեն հետեւյալ պահանջները՝

հսկայական կաղամարները եւ ութոտնուկները պետք է մասնատվեն, հսկայական կաղամարների գլուխները չի թույլատրվում օգտագործել սննդի նպատակով.

լանգուստների գլխակուրծքը հեռացնելիս պետք է հեռացվի հետանցքը.

պետք է հեռացվեն մասնատված կուկումարիայի պսակիկը եւ հետանցքը.

սառեցումը պետք է իրականացվի մթերքի հաստության մեջ մինչեւ մինուս 18 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի հասնելը:

Թույլատրվում է սառեցումն իրականացնել դուրս բերելու (որսալու) վայրերում բնական պայմաններում՝ մինուս 10 °C-ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճանի դեպքում՝ լավ օդափոխվող սառցե հարթակների վրա կամ միջանցիկ քամու տակ՝ սառեցրած ձկնային սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող պայմաններում: Այն դեպքում, երբ բնական սառեցման ժամանակ ջերմաստիճանը մինուս 18 °C-ից բարձր է, ձուկը լրացուցիչ սառեցվում է մինչև մինուս 18 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանը:

Ձկնային սննդամթերքի սառնարանային մշակման համար սառնարանային խցիկները սարքավորվում են ջերմաչափերով եւ (կամ) խցիկում օդի ջերմաստիճանի ավտոմատ վերահսկման միջոցներով, ինչպես նաեւ ջերմաստիճանի գրանցման միջոցներով:

Սառեցրած ձկնային սննդամթերքի կշռածրարման ժամանակ հատ-հատ բաժանման համար թույլատրվում է դրա ջերմաստիճանի բարձրացում մինչև մինուս 2 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանը:

Սառեցրած ձկնային սննդամթերքի խիստ ջրազրկումը չպետք է գերազանցի արտադրանքի զանգվածի կամ մակերեւույթի մակերեսի 10 տոկոսը:

32. Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակներից պատրաստված սառեցրած ձկնային սննդամթերքի մկանային հյուսվածքում խոնավության զանգվածային մասը չպետք է գերազանցի խոնավության թույլատրելի պարունակության նորմերը՝ թիվ 7 հավելվածին համապատասխան:

33. Ձկից՝ սառեցրած ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ այդ արտադրանքի վրա քսվող ջնարակի զանգվածը չպետք է գերազանցի ջնարակված արտադրանքի զանգվածի 5 տոկոսը (որոշման մեթոդիկայի սխալանքը հաշվի առնելով):

Մասնատված կամ մաքրած խեցեմորթներից եւ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքներից՝ սառեցրած ձկնային սննդամթերքի արտադրության

Ժամանակ այդ արտադրանքի վրա քսվող ջնարակի զանգվածը չպետք է գերազանցի ջնարակված արտադրանքի զանգվածի 7 տոկոսը (որոշման մեթոդիկայի սխալանքը հաշվի առնելով):

Չմասնատված խեցեմորթներից՝ սառեցրած ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ այդ արտադրանքի վրա քսվող ջնարակի զանգվածը չպետք է գերազանցի ջնարակված արտադրանքի զանգվածի 14 տոկոսը (որոշման մեթոդիկայի սխալանքը հաշվի առնելով):

Այլ ձկնային սննդամթերքից՝ սառեցրած ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ այդ արտադրանքի վրա քսվող ջնարակի զանգվածը չպետք է գերազանցի ջնարակված արտադրանքի զանգվածի 8 տոկոսը (որոշման մեթոդիկայի սխալանքը հաշվի առնելով):

Ձկնային սննդամթերքի ջնարակման համար կամ ջնարակման համար լուծույթների պատրաստման ժամանակ օգտագործվող ջուրը պետք է համապատասխանի անդամ պետության օրենսդրությամբ՝ խմելու ջրին ներկայացվող պահանջներին կամ մաքուր ջրին ներկայացվող այն պահանջներին, որոնք համապատասխանում են նույն մանրէաբանական նորմերին եւ հիգիենիկ պահանջներին, ինչ խմելու ջուրը:

34. Աղ դրված եւ մարինացված ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ պետք է օգտագործվի չվերամշակված ձկնային սննդամթերքը, որը համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

Աղ դրված եւ մարինացված ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ 1 կիլոգրամից ավելի քաշով լճաձուկը աղադրումից առաջ պետք է մասնատվի:

Կերակրի աղի 5 տոկոսից պակաս զանգվածային մասով՝ սաղմոնազգիների ընտանիքի խաղաղօվկիանոսյան (հեռավոր արեւելյան) ձկներից եւ կերակրի աղի

8 տոկոսից պակաս զանգվածային մասով՝ սիգազգիների ընտանիքի ձկներից՝ ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ պետք է օգտագործվի միայն սառեցրած ձկնային սննդամթերք:

35. Տաք եւ սառը ապխտման ձկնային սննդամթերքի, ինչպես նաեւ քիչ ապխտած ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ պետք է օգտագործվի կենդանական ծագման չվերամշակված ձկնային սննդամթերք, որը համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

Մալիտակ ամուրից, ծածանից, լոբոյից եւ պնդաճակատից պատրաստված՝ տաք եւ սառը ապխտման ձկնային սննդամթերքը, ինչպես նաեւ քիչ ապխտած ձկնային սննդամթերքը պետք է արտադրվի միայն դրանց մասնատումից հետո:

Պատրաստի տաք եւ սառը ապխտման ձկնային սննդամթերքը, ինչպես նաեւ քիչ ապխտած ձկնային սննդամթերքը պետք է պաղեցվի մինչեւ 20 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանը, փաթեթավորվի եւ ուղարկվի սառնարանային խուց:

36. Ձկնկիթի արտադրության ժամանակ պետք է պահպանվեն հետեւյալ պահանջները՝

ա) ծովային կատարիկի եւ ծովային ոգնու ձկնկիթը պետք է արտադրվի միայն այն ձկնկիթից, որն ստացվել է կենդանի ծովային կատարիկների եւ կենդանի ծովային ոգնիներից.

բ) ձկան ձկնկիթը պետք է հավաքվի մաքուր տարողությունների մեջ եւ արտադրամաս մատակարարվի պաղեցրած վիճակում.

գ) ձկնկիթը տեղավորելու սկզբից մինչեւ դրա պաստերացումն ընկած ժամանակը չպետք է գերազանցի 2 ժամը.

դ) թառափազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթը պետք է արտադրվի միայն քնելու նշաններ չունեցող կենդանի ձկից ստացված ձկնկիթից.



ե) ձկնկիրթի կշռածրարումը տարողությունից կամ տրանսպորտային փաթեթվածքից սպառողական փաթեթվածք պետք է իրականացվի դրա անվտանգությունն ապահովող պայմաններում.

զ) ձկնկիրթի վերակշռածրարումը սպառողական փաթեթվածքից չի թույլատրվում:

37. Չորացրած, չորացրած-թորշումած, թորշումած եւ օդում չորացրած ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ պետք է օգտագործվի չվերամշակված ձկնային սննդամթերք, որը համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

Սպիտակ ամուրից եւ պնդաձակատից պատրաստված չորացրած, չորացրած-թորշումած, թորշումած եւ օդում չորացրած ձկնային սննդամթերքը պետք է արտադրվի միայն դրանց մասնատումից հետո:

38. Ձկան պահածոների եւ պրեսերվների արտադրության ժամանակ պետք է օգտագործվի ձկնային սննդամթերք, որը համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

Ձկան պահածոների եւ պրեսերվների արտադրության ժամանակ օգտագործվող բաղադրամասերը (սննդային բաղադրիչները) պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին, որոնց գործողությունը դրանց վրա տարածվում է: Չի թույլատրվում փչանալու, քայքայման կամ աղտոտման նշաններ ունեցող բաղադրամասերի (սննդային բաղադրիչների) օգտագործումը:

Ձկան պահածոների արտադրության ժամանակ պետք է պահպանվեն հետևյալ պահանջները՝

ձկան պահածոների ջերմամշակման ռեժիմը պետք է ապահովի դրանց համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի թիվ 1 հավելվածի 5-րդ աղյուսակում նշված մանրէաբանական ցուցանիշների գծով պահանջներին.

փաթեթվածքի մեջ ձկնային սննդամթերքը կշռածրարելուց մինչև խցանափակումն ընկած ժամանակը պետք է լինի 30 րոպեից ոչ ավելի, փաթեթվածքի մեջ կշռածրարելուց մինչև մանրէազերծումն ընկած ժամանակը՝ 60 րոպեից ոչ ավելի.

փաթեթվածքը խցանափակելու ընթացքում պետք է ապահովվի հերմետիկության այնպիսի աստիճան, որը բավարար է՝ ջերմամշակման ընթացքում եւ դրանից հետո մթերքի երկրորդային աղտոտումը կանխարգելելու համար.

ջերմամշակումից հետո ձկան պահածոները պետք է պաղեցվեն՝ մինչև ձկան պահածոների կոնկրետ տեսակի համար պատրաստողի կողմից տեխնիկական փաստաթղթերում սահմանված ջերմաստիճանը.

ձկան պահածոները շրջանառության մեջ դնելը պետք է իրականացվի թերմոստատով փորձի դրական արդյունք ստանալուց եւ թերություններով բանկաների խոտանումից հետո:

Ձկան պահածոների՝ դրանց արտադրության ընթացքում անվտանգության ապահովման համար անհրաժեշտ է՝

ձկան լյարդից ձկան բնական պահածոներ արտադրող նավերում արտադրական հսկողություն իրականացնելու հնարավորություն տվող լաբորատոր սարքավորումների եւ անձնակազմի առկայությունը.

մանրէազերծման համար սարքավորումները ստուգիչ-չափիչ եւ ավտոմատ ստուգիչ-գրանցող սարքերով ապահովելը.

մանրէագերծման գործընթացի պարամետրերի գրանցման արդյունքների պահպանում՝ պահածոների անվանման, փաթեթվածքի տիպային չափերի, մանրէագերծման սարքավորման համարի, եփման համարի, հերթափոխի համարի, մանրէագերծման ամսաթվի նշումով՝ արտադրված ձկան պահածոների պիտանիության ժամկետը 6 ամսով գերազանցող ժամկետի ընթացքում:

39. Մինչև մեկ տարեկան երեխաների սննդի համար նախատեսված ձկնային սննդամթերքի արտադրությունն իրականացվում է մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում կամ մասնագիտացված արտադրամասերում կամ մասնագիտացված տեխնոլոգիական հոսքագծերով:

Մեկից երեք տարեկան, նախադպրոցական ու դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված ձկնային սննդամթերքի արտադրությունը կարող է իրականացվել մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում կամ մասնագիտացված արտադրամասերում կամ մասնագիտացված տեխնոլոգիական հոսքագծերով կամ ընդհանուր նշանակության ձկնային սննդամթերքի արտադրության համար նախատեսված տեխնոլոգիական սարքավորումներով՝ հերթափոխի սկզբում կամ առանձին հերթափոխով՝ սարքավորումները լվանալուց եւ ախտահանելուց հետո:

Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների համար նախատեսված պահածոյացված ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ մանրէաբանական կայունությունը եւ անվտանգությունը պարզելու նպատակով պատրաստողի պահեստում այն պահելու տեւողությունը պետք է լինի 21 օրից ոչ պակաս:

40. Վաղ տարիքի երեխաների մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում օգտագործել չվերամշակված կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերք, որն ստացվել է ձկնաբուծարաններում պահված ձկից եւ ձկների հատակամերձ տեսակներից:

Վաղ տարիքի, նախադպրոցական ու դպրոցական տարիքի երեխաների մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում կրկնակի սառեցման ենթարկված՝ չվերամշակված ձկնային սննդամթերքի օգտագործումը:

Մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրում օգտագործել ֆոսֆատներ, համի (բույրի) ուժեղացուցիչներ, բենզոյաթթու, սորբինաթթու եւ դրանց աղերը, ինչպես նաեւ համալիր սննդային հավելումներ, որոնց բաղադրության մեջ առկա են ֆոսֆատներ, համի (բույրի) ուժեղացուցիչներ, բենզոյաթթու, սորբինաթթու, դրանց աղերն ու եթերները, ինչպես նաեւ ներկանյութեր:

Մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում այնպիսի պարենային (սննդային) հումքի օգտագործում, որը՝

պարունակում է գենետիկորեն ձեւափոխված օրգանիզմներ.

աճեցված է կենդանիների աճի խթանիչների, այդ թվում՝ հորմոնալ պատրաստուկների կիրառմամբ.

պարունակում է հակամանրէային միջոցների մնացորդային քանակներ (որոշման մեթոդիկայի սխալանքը հաշվի առնելով):

41. Վաղ տարիքի երեխաների համար պահածոյացված ձկնային սննդամթերքը պետք է կշռածրարված լինի հերմետիկ սպառողական փաթեթվածքի մեջ, որի տարողությունը չի գերազանցում՝

ա) ձկնային հիմքով հավելյալ կերակրման սննդամթերքի համար՝ 0.13 կիլոգրամ.

բ) ձկնաբուսական եւ բուսական-ձկնային հիմքով հավելյալ կերակրման սննդամթերքի համար՝ 0.25 կիլոգրամ:

42. Ձկնային սննդամթերքի արտադրության ընթացքում ստացված ձկան թափոնները պետք է հավաքվեն անջրանցիկ մակնշված տարողությունների մեջ եւ, կուտակմանը զուգընթաց, հեռացվեն արտադրական տարածքներից:

Ձկան թափոնները պետք է տարողություններում պահպանվեն պաղեցվող խցերում՝ հումքից եւ պատրաստի արտադրանքից առանձին: Փակ տարողություններում թափոնները թույլատրվում է առանց պաղեցման պահպանել 2 ժամից ոչ ավելի:

VII. Նավերի վրա իրականացվող արտադրության  
գործընթացներին ներկայացվող հատուկ պահանջները

43. Նավերի վրա անհրաժեշտ է ունենալ՝

հեշտությամբ լվացման եւ ախտահանման ենթարկվող այնպիսի ընդունման գոտի, որը պահեստավորված է նավի տախտակամածի վրա ջրային կենսաբանական պաշարների որսը ընդունելու համար եւ ապահովում է արտադրանքի պաշտպանությունը արեւի եւ մթնոլորտային ներգործություններից, ջեռուցիչ տարրերի ներգործություններից եւ աղտոտման ցանկացած աղբյուրից.

համակարգ, որը նախատեսված է ձուկն ընդունման գոտուց աշխատանքային գոտիներ փոխանցելու համար, որոնք բավականաչափ ընդարձակ են՝ արտադրության գործընթացը կազմակերպելու համար, հեշտությամբ ենթարկվում են լվացման ու ախտահանման եւ ունեն այնպիսի կառուցվածք, որի նպատակը արտադրանքի ցանկացած աղտոտման կանխարգելումն է.

պատրաստի արտադրանքի պահպանման համար գոտի.

փաթեթավորման նյութերի պահպանման համար վայր.

ձկան թափոնների օգտահանման համար հատուկ սարքավորում եւ (կամ) ձկան թափոնների պահպանման համար խուց.

ջրառու սարք, որի տեղակայումը բացառում է ջրամատակարարման համակարգի հետ շփումը.

արտադրության գործընթացում զբաղված անձնակազմի ձեռքերը լվանալու համար սարքավորում:

Նավերը, որոնց վրա 8 ժամից ավելի պահպանվում են հում ձուկը (թարմ) եւ թարմ ջրային կաթնասունները, պետք է սարքավորված լինեն պաղեցվող նավամբարներով, ցիստեռններով կամ բեռնարկղերով, որոնք անհրաժեշտության դեպքում պետք է պաղեցվեն սառույցով կամ պաղեցրած խմելու կամ մաքուր ջրով՝ ձկնային սննդամթերքի վերաբերյալ տեխնիկական փաստաթղթերով սահմանված ժամանակի ընթացքում:

44. Նավերում պետք է ապահովված լինի ձկնային սննդամթերքի՝ նավամբարային ջրի, կեղտաջրի, ծխի, վառելիքի, նավթամթերքների եւ քսանյութերի հետ շփման բացակայություն, ինչպես նաեւ ջրի ինտենսիվ հոսք:

45. Նավի վրա ձկնային սննդամթերքի հետ շփվող աշխատանքային մակերևույթները, սարքավորումները պետք է պատրաստված լինեն պիտանի կոռոզիակայուն, հարթ եւ հեշտությամբ լվացման ու ախտահանման ենթարկվող նյութից: Մակերևույթների պատվածքները պետք է լինեն ամուր, ոչ թունավոր եւ պատրաստված սննդամթերքի հետ շփման համար նախատեսված նյութերից:

46. Ավելի քան 24 ժամվա ընթացքում ջրային կենսաբանական ռեսուրսների պահպանման համար նախատեսված նավերը պետք է սարքավորված լինեն համապատասխան նավամբարներով, ցիստեռններով կամ բեռնարկղներով:

47. Նավամբարները մեքենայական բաժանմունքներից եւ անձնակազմի համար տարածքներից պետք է առանձնացված լինեն միջնապատերով, որոնք կանխարգելում են ջրային կենսաբանական պաշարների պահպանվող որսի աղտոտումը: Նավամբարները, ցիստեռնները եւ բեռնարկղները պետք է ջրային կենսաբանական պաշարների որսը պահպանեն այնպիսի պատշաճ պայմաններում, որոնցով ապահովում են դրանց անվտանգությունը եւ, անհրաժեշտության դեպքում՝ հավված ջրի հետ դրանց շփման բացակայությունը:

48. Պաղեցրած մաքուր ծովային ջրով ջրային կենսաբանական պաշարների որսը պաղեցնելու համար սարքավորված նավերում ցիստեռնները պետք է համալրված լինեն ամբողջ ցիստեռնում համասեռ ջերմաստիճանի հասնելը եւ այն պահպանելն ապահովող սարքվածներով:

49. Ջրային կենսաբանական պաշարների որսը պետք է պաղեցվի սառույցով կամ պաղեցրած ջրով ոչ ուշ, քան դուրս բերելուց (որսալուց) 1 ժամ անց:

Եթե նավի կառուցվածքը թույլ չի տալիս, որպեսզի ջրային կենսաբանական պաշարների որսը պաղեցվի սառույցով կամ պաղեցրած ջրով ոչ ուշ, քան դուրս բերելուց (որսալուց) 1 ժամ անց, ապա թույլատրվում է ջրային կենսաբանական

պաշարների որսը դատարկել առանց սառույցի (համապատասխան ջերմաստիճանային պայմաններում): Այդպիսի արտադրանքը պետք է դատարկվի ոչ ուշ, քան դուրս բերելու (որսալու) պահից հետո 12 ժամվա ընթացքում՝ դրա ջերմաստիճանը պահպանելով մինուս 1 °C-ից մինչև 4 °C:

Ջրային կենսաբանական պաշարները ջրով պաղեցնելու դեպքում դրանք նավում մաքուր, պաղեցրած ջրում պետք է պահվեն 3 օրից ոչ ավելի:

50. Նավերում պետք է պայմաններ ապահովվեն թռչունների, միջատների եւ այլ կենդանիների հետ արտադրանքի շփումը եւ դրանցով աղտոտումը կանխելու համար:

51. Այն նավերը, որոնցում իրականացվում է սառեցրած ձկնային սննդամթերքի արտադրություն, պետք է ունենան՝

ա) ջերմաստիճանը մինչև մինուս 18 °C արագ իջեցնելու համար բավարար հզորությամբ սառնարանային սարքավորումներ.

բ) սառեցրած ձկնային սննդամթերքը նավամբարներում մինուս 18 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում պահելու համար բավարար հզորությամբ պաղեցնող սարքավորումներ: Նավամբարները սարքավորվում են ջերմաչափերով եւ (կամ) նավամբարում օդի ջերմաստիճանի ավտոմատ վերահսկման միջոցներով, ինչպես նաեւ ջերմաստիճանի գրանցման միջոցներով:

52. Նավամբարների ներքին պատերը եւ առաստաղները՝ դրանց մեջ ջրային կենսաբանական պաշարների որսը բեռնելուց առաջ պետք է ենթարկվեն սանիտարական մշակման:

#### VIII. Ձկնային սննդամթերքի պահպանմանը, փոխադրմանը, իրացմանը եւ օգտահանմանը ներկայացվող պահանջները

53. Պատրաստողները պարտավոր են իրականացնել ձկնային սննդամթերքի պահպանման, փոխադրման եւ իրացման գործընթացներն այնպես,

որպեսզի այդ արտադրանքը համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է:

54. Ձկնային սննդամթերքի պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացները պետք է համապատասխանեն սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

55. Ձկնային սննդամթերքի հետ՝ դրա պահպանման, փոխադրման եւ իրացման ընթացքում շփվող նյութերը պետք է համապատասխանեն սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի անվտանգության պահանջներին:

56. Ձկնային սննդամթերքի պահպանման, փոխադրման եւ իրացման ընթացքում չի թույլատրվում սառեցրած ձկնային սննդամթերքի ապաստեցումը:

57. Ձկնային սննդամթերքի պահպանման ժամանակ պետք է պահպանվեն պատրաստողի կողմից սահմանված պահպանման պայմանները՝ հաշվի առնելով հետեւյալ պահանջները՝

ա) պաղեցրած ձկնային սննդամթերքը պետք է պահպանվի 5 °C-ից ոչ բարձր, սակայն հյուսվածքային հյութի սառչելու ջերմաստիճանից բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում.

բ) սառեցրած ձկնային սննդամթերքը պետք է պահպանվի մինուս 18 °C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում.

գ) քիչ սառեցրած ձկնային սննդամթերքը պետք է պահպանվի մինուս 3 °C-ից մինչեւ մինուս 5 °C-ը ջերմաստիճանի պայմաններում.

դ) կենդանի ձուկը եւ կենդանի ջրային անողնաշարավորները պետք է պահպանվեն դրանց կենսագործունեությունն ապահովող պայմաններում՝ առանց պիտանիության ժամկետի սահմանափակման: Դրանց պահվածքի համար նախատեսված տարողությունները պետք է պատրաստված լինեն ջրի որակը չփոփոխող նյութերից:



58. Սառնարանային խցերում ձկնային սննդամթերքը տեղավորվում է դարսակներով՝ դարակաշարերի կամ տակդիրների վրա, որոնց բարձրությունը հատակից պետք է լինի ոչ պակաս, քան 8-10 սմ: Արտադրանքը պատերից եւ պաղեցնող սարքերից 30 սմ-ից ոչ պակաս հեռավորության վրա է տեղավորվում: Դարսվածքների միջեւ պետք է անցումներ լինեն, որոնք հնարավորություն են տալիս անարգել մոտենալ արտադրանքին:

59. Ձկնային սննդամթերքի պահպանման համար սառնարանային խցերը սարքավորում են ջերմաչափերով եւ (կամ) խցում օդի ջերմաստիճանի ավտոմատ վերահսկման միջոցներով, ինչպես նաեւ ջերմաստիճանի գրանցման միջոցներով:

60. Պահպանման ընթացքում ձկնային սննդամթերքը խմբավորվում է ըստ տեսակների, նշանակության (իրացում կամ վերամշակում (մշակում)) եւ ջերմային վիճակի (պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած):

61. Սառնարանային խցերում օդի ջերմաստիճանի բարձրացումը ձկնային սննդամթերքի բեռնման կամ բեռնաթափման ժամանակ թույլատրվում է ոչ ավելի, քան 5 °C-ով, ձկնային սննդամթերքի պահպանման, փոխադրման եւ իրացման ընթացքում օդի ջերմաստիճանի տատանումները չպետք է գերազանցեն 2 °C-ը:

62. Պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկնային սննդամթերքի պահպանումը չսառեցվող տարածքներում մինչեւ տրանսպորտային միջոց եւ (կամ) բեռնարկի բեռնումը չի թույլատրվում:

63. Ձկնային սննդամթերքի փոխադրման համար նախատեսված տրանսպորտային միջոցները եւ բեռնարկերը սարքավորվում են այնպիսի միջոցներով, որոնք թույլ են տալիս պահպանել եւ գրանցել սահմանված ջերմաստիճանային ռեժիմը:

64. Ձկնային սննդամթերքի խուռնաբեռն փոխադրումը չի թույլատրվում առանց տրանսպորտային եւ (կամ) սպառողական փաթեթվածք օգտագործելու:

65. Տրանսպորտային միջոցների բեռնային բաժանմունքները եւ բեռնարկերը պետք է ենթարկվեն կանոնավոր լվացման եւ ախտահանման

այնպիսի պարբերականությամբ, որն անհրաժեշտ է նրա համար, որպեսզի տրանսպորտային միջոցների բեռնային բաժանմունքները եւ բեռնարկղները արտադրանքի աղտոտման աղբյուրներ չլինեն:

66. Տրանսպորտային միջոցի ներքին մակերեսայինները պետք է լինեն հարթ, լվացման եւ ախտահանման հեշտությամբ ենթարկվող:

67. Մանրածախ եւ մեծածախ առևտրի ձեռնարկություններում չի թույլատրվում վակուումով կամ ձեւափոխված մթնոլորտի պայմաններում այն ձկնային սննդամթերքի կրկնակի փաթեթավորումը, որը նախկինում փաթեթավորված է եղել վակուումով կամ ձեւափոխված մթնոլորտի պայմաններում:

#### IX. Ձկնային սննդամթերքի փաթեթավորմանը եւ մակնշմանը ներկայացվող պահանջներ

68. Ձկնային սննդամթերքի համար փաթեթվածքը պետք է համապատասխանի սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Մաքսային միության «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011) պահանջներին:

69. Ձկնային սննդամթերքի փաթեթավորումը պետք է իրականացվի արտադրանքի աղտոտման հնարավորությունը բացառող պայմաններում:

70. Ձկնային սննդամթերքի փաթեթվածքը պետք է՝

ա) ապահովի ձկնային սննդամթերքի անվտանգությունը եւ դրա զգայորոշման ցուցանիշների անփոփոխությունն այդպիսի արտադրանքի պիտանիության ժամկետի ընթացքում.

բ) արտադրվի սննդամթերքի հետ շփվող նյութերին ներկայացվող պահանջներին համապատասխանող նյութերից.

գ) պահպանվի առանձին տարածքում՝ ձկնային սննդամթերքի անվտանգությունն ապահովող պայմաններում: Նավերի համար թույլատրվում է փաթեթվածքի պահպանումը նավամբարում՝ դրա անվտանգությունն ապահովող պայմաններում:

71. Սառույցով պաղեցրած ձկնային սննդամթերքի պահպանման համար օգտագործվող փաթեթվածքը պետք է ապահովի հալված ջրի հոսքը:

72. Ձկնային սննդամթերքի մականշվածքը պետք է համապատասխանի Մաքսային միության «Սննդամթերքի մականշման մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) պահանջներին:

Ձկնային սննդամթերքի մականշվածքի մեջ պարունակվող տեղեկատվությունը պետք է զետեղված լինի ռուսերենով եւ, անդամ պետությունների օրենսդրության մեջ համապատասխան պահանջների առկայության դեպքում՝ այն անդամ պետության պետական լեզվով (պետական լեզուներով), որի տարածքում իրացվում է ձկնային սննդամթերքը՝ բացառությամբ Մաքսային միության «Սննդամթերքի մականշման մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) 4-րդ հոդվածի 4.8 մասի 3-րդ կետում նշված դեպքերի:

Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 73-րդ կետով եւ Մաքսային միության «Սննդամթերքի մականշման մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) 4-րդ հոդվածի 4.4 մասի 13-րդ կետով նախատեսված՝ այն ձկնային սննդամթերքի վերաբերյալ տեղեկությունները, որի կշռաձրարումն իրականացվում է սպառողի ներկայությամբ, տեղեկացվում է սպառողին այդ արտադրանքի հիմնավորված ընտրության հնարավորությունն ապահովող ցանկացած եղանակով:

73. Փաթեթավորված ձկնային սննդամթերքի մականշվածքը պետք է ներառի հետևյալ տեղեկությունները՝

ա) ձկնային սննդամթերքի անվանումը, որը ներառում է՝

ձկնային սննդամթերքի տեսակի անվանումը (օրինակ՝ «ձկնային խոհարարական կիսապատրաստվածք», «ձկան պահածոներ»):

շրային կենսաբանական պաշարի կամ ակվակուլտուրայի օբյեկտի կենդանաբանական անվանումը (օրինակ՝ «սեւ գրենլանդական վահանաձուկ»).

ձկնային սննդամթերքի մասնատման տեսակը (օրինակ՝ «ձողաձկան ֆիլե», «մինտայի մեջք», «ծովատառեխի մարմին»).

մշակման տեսակը (օրինակ՝ «պաստերացված», «մարինացված», «վերականգնված»):

Նմանակված ձկնային սննդամթերքի համար նմանակման մասին տեղեկատվությունը նշվում է անվանման մեջ կամ անվանումից հետո անջատման գծով՝ մթերքի անվանման համար օգտագործված տառատեսակից չտարբերվող տառատեսակով՝ ներառյալ այդ տառատեսակի չափը.

բ) չվերամշակված ձկնային սննդամթերքի համար՝ ստացման, դուրս բերման (որսալու) շրջանին կամ ակվակուլտուրայի օբյեկտներին պատկանելիության մասին տեղեկատվություն.

գ) տեղեկատվություն ձկնային սննդամթերքի բաղադրության մասին.

դ) պատրաստողի անվանումը եւ գտնվելու վայրը կամ անհատ ձեռնարկատեր-պատրաստողի ազգանունը, անունը, հայրանունն ու գտնվելու վայրը, պատրաստողի կողմից լիազորված անձի (առկայության դեպքում) անվանումը եւ գտնվելու վայրը, ներմուծողի անվանումն ու գտնվելու վայրը.

ե) ձկնային սննդամթերքի արտադրման ամսաթիվը (ոչ պատրաստման վայրում փաթեթավորված արտադրանքի համար լրացուցիչ նշվում է փաթեթավորման ամսաթիվը):

Այն ձկնային սննդամթերքի մականշվածքը, որը փաթեթավորվել է ոչ այդ արտադրանքի պատրաստման վայրում (բացառությամբ այն դեպքերի, երբ մանրածախ առևտրի կազմակերպությունները ձկնային սննդամթերքը փաթեթավորում են սպառողական փաթեթվածքում) պետք է տեղեկատվություն պարունակի պատրաստողի եւ իրավաբանական անձի կամ անհատ ձեռնարկատիրոջ մասին, որոնք ձկնային սննդամթերքի փաթեթավորումն

իրականացնում են ոչ դրա պատրաստման վայրում՝ դրա հետագա իրացման համար կամ այլ իրավաբանական անձի կամ անհատ ձեռնարկատիրոջ պատվերով.

զ) ձկնային սննդամթերքի պիտանիության ժամկետը (բացի կենդանի ձկից եւ կենդանի ջրային անողնաշարավորներից).

է) ձկնային սննդամթերքի պահպանման պայմանները.

ը) գտաքաշը (սառեցրած ջնարակված ձկնային սննդամթերքի համար՝ սառեցրած ձկնային սննդամթերքի՝ առանց ջնարակի գտաքաշը).

թ) իոնացնող ճառագայթում օգտագործելու մասին տեղեկատվություն (օգտագործելու դեպքում).

ժ) ձկնային սննդամթերքի սպառողական փաթեթվածքի մեջ ձեւափոխված գազային միջավայրի բաղադրությունը (օգտագործելու դեպքում).

ժա) վակուումի առկայությունը՝ բացի ձկան պահածոներից (օգտագործելու դեպքում).

ժբ) ձկնային սննդամթերքի օգտագործման (այդ թվում՝ պատրաստման) վերաբերյալ առաջարկություններ, այն դեպքում, երբ առանց նման առաջարկությունների, դրա օգտագործումը դժվարացած է կամ կարող է վնաս պատճառել սպառողների առողջությանը, հանգեցնել այդ ձկնային սննդամթերքի համային հատկանիշների նվազմանը կամ կորստին.

ժգ) ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ ձկնկիթ դնելու փոփոխություններով ձկան օգտագործումը (ձկան պահածոների արտադրության ժամանակ).

ժդ) տեղեկատվություն ձկնային սննդամթերքի սառեցման (պաղեցման) մասին.

ժե) ջնարակի զանգվածային մասը տոկոսներով (սառեցրած ջնարակված ձկնային սննդամթերքի համար).

ժգ) սննդային արժեքի ցուցանիշները (վերամշակված ձկնային սննդամթերքի համար).

ժե) ձկնային սննդամթերքում՝ գենաձեւափոխված օրգանիզմների օգտագործմամբ ստացված բաղադրամասերի առկայության մասին տեղեկությունները.

ժը) Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը:

74. Ձկնային սննդամթերքի անվանումը, պատրաստման ամսաթիվը, պիտանիության ժամկետը, պահպանման պայմանները, ձկնային սննդամթերքի բաղադրության մեջ ալերգենների առկայության մասին տեղեկությունները պետք է զետեղվեն սպառողական փաթեթվածքի եւ (կամ) այնպիսի պիտակի վրա, որի հեռացումը սպառողական փաթեթվածքից դժվարացած է: Մնացած տեղեկությունները պետք է զետեղվեն սպառողական փաթեթվածքի եւ (կամ) պիտակի եւ (կամ) յուրաքանչյուր փաթեթավորման միավորի մեջ դրվող կամ յուրաքանչյուր փաթեթավորման միավորին կցվող ներդիր թերթիկի վրա:

75. Մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերքի՝ փաթեթվածքի վրա զետեղվող մականշվածքը պետք է պարունակի տեղեկատվություն այն մասին, արդյոք մթերքը դասվում է վաղ տարիքի երեխաների համար սննդամթերքին, թե նախադպրոցական ու դպրոցական տարիքի երեխաների համար սննդամթերքին:

Բուսական-ձկնային, ձկնային եւ ձկնաբուսական հիմքով հավելյալ կերակրման սննդամթերքի մականշվածքը պետք է լրացուցիչ պարունակի այդ արտադրանքը վաղ տարիքի երեխաների սննդի մեջ ներմուծելու առաջարկվող ժամկետները՝

ձողաձկից, խեկից, շիդաձկից, սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկներից, մինտայից, պիկշայից, պիլենգասից եւ օվկիանոսյան, ծովային եւ քաղցրահամ ջրերի ձկների այլ տեսակներից պատրաստված՝ բուսական-ձկնային, ձկնային եւ ձկնաբուսական հիմքով հավելյալ կերակրման սննդամթերքը՝ 8 ամսականից բարձր տարիքի համար.

խյուսանման ձկան պահածոներ (մասնիկների չափը՝ մինչև 1.5 մմ, թույլատրվում է մինչև 3 մմ չափով մասնիկների մինչև 20 տոկոս)՝ 8 ամսականից բարձր տարիքի համար.

խոշոր կտորների մանրացված ձկան պահածոներ (մասնիկների չափը՝ մինչև 3 մմ, թույլատրվում է մինչև 5 մմ չափով մասնիկների մինչև 20 տոկոս)՝ 9 ամսականից բարձր տարիքի համար:

76. Ձկնային սննդամթերքի հետեւյալ խմբերի համար մականշվածքը պետք է պարունակի հետեւյալ լրացուցիչ տեղեկատվությունը՝

ա) կենդանի ձուկ՝ թառափազգիների ընտանիքի ձուկ՝ «քնելու դեպքում անհապաղ հանել ձկան փորոտիքը՝ հեռացնելով սֆինկտերը» բառերը.

բ) սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝

կարգը (առկայության դեպքում) կամ կատեգորիան (սառեցրած ձկան ֆիլեի համար).

սառեցրած ձկնային սննդամթերքի գտաքաշը՝ առանց ջնարակի (սառեցրած ջնարակված ձկնային սննդամթերքի համար).

գ) սառեցրած ձկնային սննդամթերքից պատրաստված ձկնային սննդամթերքը՝ «պատրաստված է սառեցրած հումքից» բառերը.

դ) տաք եւ սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք, ինչպես նաեւ քիչ ապխտած ձկնային սննդամթերք, որի արտադրության ընթացքում օգտագործվում են ապխտման պատրաստուկներ՝ տեղեկատվություն ապխտման պատրաստուկներ օգտագործելու մասին.

ե) ձկնային խոհարարական արտադրատեսակներ՝ «օգտագործման համար պատրաստի արտադրանք» բառերը.

զ) նմանակված ձկնային սննդամթերք՝ տեղեկատվություն նմանակման մասին.

է) ձկնային խոհարարական կիսապատրաստվածքներ՝ «խոհարարական կիսապատրաստվածք» բառերը.

ը) ձկան պահածոներ՝ դրոշմելու մեթոդով կամ չլվացվող ներկով բանկանների արտաքին մակերեսային վրա զետեղվում են պայմանական նշագրերի նշանները՝

արտադրանքի արտադրման ամսաթիվը՝ թիվ՝ երկու թվանշան (մինչև «9» թվանշանը ներառյալ՝ առջևում դրվում է «0» թվանշանը), ամիս՝ երկու թվանշան (մինչև «9» թվանշանը ներառյալ՝ առջևում դրվում է «0» թվանշանը), տարի՝ վերջին երկու թվանշանները.

տեսականու նշանը (մեկից երեք նիշ՝ թվանշաններ կամ տառեր, բացի «P» տառից) եւ պատրաստող ձեռնարկության համարը (մեկից երեք նիշ՝ թվանշաններ եւ տառեր) (առկայության դեպքում).

հերթափոխի համարը (մեկ թվանշան) եւ ձկնարդյունաբերության ինդեքսը («P» տառը):

Արտադրանքի արտադրման ամսաթիվը, տեսականու նշանը, պատրաստող ձեռնարկության համարը, հերթափոխի համարը եւ ձկնարդյունաբերության ինդեքսը զետեղելիս դրանց միջև տեղ են բաց թողնում՝ մեկ կամ երկու նիշի չափով:

Վիմատիպ բանկանների մակնշման ժամանակ բանկայի կափարիչի (հատակի) վրա զետեղվում են վիմատայության վրա բացակայող վավերապայմանները՝ պայմանով, որ արտադրանքի արտադրման ամսաթիվը նշված է այլ վավերապայմանների առջևում: Թույլատրվում է չզետեղել ձկնարդյունաբերության ինդեքսը.

թ) ձկնկիթը՝

ձկան տեսակը, որից ստացվել է ձկնկիթը.

սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկների սառեցրած ձկնկիթից արտադրված հատիկավոր ձկնկիթը՝ «արտադրված է սառեցրած հումքից» բառերը.



թառափազգիների ընտանիքի ձկների հիբրիդներից ստացված ձկնկիթը՝ հիբրիդի անվանումը կամ ջրային կենսաբանական պաշարների տեսակների համակցությունը (օրինակ՝ «ռուսական-Լենա գետի թառափի հատիկավոր ձկնկիթ»):

77. Տրանսպորտային փաթեթվածքի մեջ տեղադրված ձկնային սննդամթերքի մակնշումն իրականացվում է Մաքսային միության «Սննդամթերքի մակնշման մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) պահանջներին համապատասխան:

#### X. Անվտանգության պահանջներին ձկնային սննդամթերքի համապատասխանության ապահովում

78. Ձկնային սննդամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգին համապատասխանությունն ապահովվում է՝ տվյալ տեխնիկական կանոնակարգի, Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջները պահպանելու միջոցով, որոնց գործողությունը տարածվում է տվյալ արտադրանքի վրա:

79. Հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների մեթոդները սահմանվում են ստանդարտներում՝ համապատասխան ստանդարտների ցանկին, որոնք պարունակում են հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների կանոններ եւ մեթոդներ, այդ թվում՝ նմուշներ վերցնելու կանոնները, որոնք անհրաժեշտ են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների կիրառման եւ կատարման ու արտադրանքի համապատասխանության գնահատում իրականացնելու համար:

## XI. Ձկնային սննդամթերքի

### համապատասխանության գնահատումը

80. Նախքան Միության տարածքում շրջանառության մեջ դրվելը՝ ձկնային սննդամթերքը ենթակա է համապատասխանության գնահատման:

81. Ձկնային սննդամթերքի, բացառությամբ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 84-րդ կետում նշված արտադրանքի, սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է, համապատասխանության գնահատումն իրականացվում է հետեւյալ ձեւերով՝

ա) ձկնային սննդամթերքի համապատասխանության գնահատումը՝ բացառությամբ մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերքի, նորահայտ ձկնային սննդամթերքի, չվերամշակված կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքի (այդ թվում՝ կենդանի ձկան եւ կենդանի ջրային անողնաշարավորների).

բ) նորահայտ ձկնային սննդամթերքի եւ մանկական սննդի համար ձկնային սննդամթերքի՝ բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ չվերամշակված կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքի, պետական գրանցումը՝ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) դրույթներին համապատասխան.

գ) չվերամշակված կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքի, կենդանի ձկան եւ կենդանի ջրային անողնաշարավորների անասնաբուժասանիտարական փորձաքննություն:

82. Ձկնային սննդամթերքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացների համապատասխանությունը՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի)

պահանջներին, որոնց գործողությունը դրանց վրա տարածվում է, իրականացվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգով եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերով (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերով) սահմանված պահանջների, որոնց գործողությունը դրանց վրա տարածվում է, պահպանման պետական հսկողության (վերահսկողության) ձեռով՝ բացառությամբ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 83-րդ կետում նշված՝ ձկնային սննդամթերքի արտադրության գործընթացների:

83. Կենդանական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերքի եւ կենդանական ծագման ջրային կենսաբանական պաշարների որսի արտադրության եւ վերամշակման գործընթացների համապատասխանության գնահատումն իրականացվում է արտադրական օբյեկտների պետական գրանցման ձեռով՝ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) դրույթներին համապատասխան:

84. Ոչ արդյունաբերական եղանակով պատրաստված ձկնային սննդամթերքի եւ ծառայությունների մատուցման ժամանակ իրացման համար նախատեսված սննդի (հանրային սննդի) ձեռնարկությունների ձկնային սննդամթերքի, ինչպես նաեւ նշված ձկնային սննդամթերքի իրացման գործընթացների համապատասխանության գնահատումն իրականացվում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական վերահսկողության (հսկողության) ձեռով, որոնց գործողությունը դրանց վրա տարածվում է :

85. Ոչ արդյունաբերական եղանակով պատրաստված կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է, համապատասխանության գնահատումը կարող է իրականացվել անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության ձեռով:

86. Չվերամշակված կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքի, կենդանի ձկան, կենդանի ջրային անողնաշարավորների անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության անցկացումը եւ դրա արդյունքների ձեւակերպումն իրականացվում են Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգին (ՄՄ ՏԿ 021/2011) համապատասխան՝ անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության մասով:

87. Ձկնային սննդամթերքի համապատասխանության հավաստումն իրականացվում է 3ե, 4ե կամ 6ե սխեմայով համապատասխանության հայտարարագրման ձեւով:

88. Ձկնային սննդամթերքի համապատասխանության հայտարարագրման ժամանակ դիմումատու կարող են լինել անդամ պետության տարածքում՝ դրա օրենսդրությանը համապատասխան գրանցված իրավաբանական անձը կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձը, որոնք պատրաստող, վաճառող կամ պատրաստողի կողմից լիազորված անձ են:

89. Սերիական թողարկման ձկնային սննդամթերքի համապատասխանության հայտարարագրումն իրականացվում է 3ե եւ 6ե սխեմաներով, ձկնային սննդամթերքի խմբաքանակի՝ 4ե սխեմայով:

90. Ձկնային սննդամթերքի համապատասխանությունը հայտարարագրելիս դիմումատու կարող է լինել՝

ա) 3ե եւ 6ե սխեմաների համար՝ պատրաստողը (պատրաստողի կողմից լիազորված անձը).

բ) 4ե սխեմայի համար՝ պատրաստողը (պատրաստողի կողմից լիազորված անձը) կամ վաճառողը:

91. Ձկնային սննդամթերքի համապատասխանության հայտարարագրման սխեմայի ընտրությունը կատարվում է դիմումատուի կողմից:

92. Ձկնային սննդամթերքի համապատասխանության հայտարարագրումը 3ե, 4ե եւ 6ե սխեմաներով դիմումատուի կողմից իրականացվում է սեփական ապացույցների եւ Միության՝ համապատասխանության գնահատման մարմինների միասնական ռեեստրում ներառված՝ հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայի (կենտրոնի) մասնակցությամբ ստացված ապացույցների հիման վրա:

93. Ձկնային սննդամթերքի համապատասխանությունը հայտարարագրելիս դիմումատուն՝

ա) կազմում եւ վերլուծում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին ձկնային սննդամթերքի համապատասխանությունը հավաստող փաստաթղթերը, այդ թվում՝

որպես իրավաբանական անձ կամ անհատ ձեռնարկատեր պետական գրանցումը հաստատող փաստաթղթերի պատճենները.

փաստաթուղթ, որին համապատասխան պատրաստվել է ձկնային սննդամթերքը (առկայության դեպքում).

ձկնային սննդամթերքի հետազոտությունների (փորձարկումների) արձանագրությունները, որոնք հաստատում են սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջների պահպանումը, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է.

պայմանագիրը (առաքման պայմանագիրը) կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերը (4ե սխեմայի համար) (առկայության դեպքում).

ըստ անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության արդյունքների՝ չվերամշակված կենդանական ծագման ձկնային սննդամթերքի անվտանգությունը հաստատող փաստաթուղթ.

որակի եւ անվտանգության կառավարման համակարգի սերտիֆիկատը (սերտիֆիկատի պատճեն) (6ե սխեմայի համար).

դիմումատուի ընտրությամբ՝ այլ փաստաթղթեր, որոնք հիմք են հանդիսացել ձկնային սննդամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին համապատասխանությունը հավաստելու համար, որոնց գործողությունը դրանց վրա տարածվում է (առկայության դեպքում)։

բ) իրականացնում է ձկնային սննդամթերքի նույնականացում՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի III բաժնին համապատասխան։

գ) ապահովում է արտադրական հսկողության իրականացումը եւ ձեռնարկում է բոլոր անհրաժեշտ միջոցները, որպեսզի ձկնային սննդամթերքի արտադրության գործընթացն ապահովի դրա համապատասխանությունը սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին (3ե եւ 6ե սխեմաների համար)։

դ) ձեռնարկում է որակի եւ անվտանգության կառավարման համակարգի գործունեության կայունության ապահովմանն ուղղված բոլոր անհրաժեշտ միջոցները (6ե սխեմայի համար)։

ե) ընդունում է համապատասխանության հայտարարագիրը, որը ձեւակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված՝ միասնական ձեւով եւ կանոններով։

զ) զետեղում է Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը։

94. Համապատասխանության հավաստման ընթացակարգերի ավարտից հետո դիմումատուն կազմում է փաստաթղթերի լրակազմ, որը ներառում է՝

ա) սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 93-րդ կետի «ա» ենթակետով նախատեսված փաստաթղթերը։

բ) Միության՝ համապատասխանության գնահատման մարմինների միասնական ռեեստրում ներառված՝ հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայում (կենտրոնում) իրականացված հետազոտությունների (փորձարկումների) արձանագրությունը (արձանագրությունները)։

գ) համապատասխանության գրանցված հայտարարագիրը:

95. Համապատասխանության հայտարարագիրը ենթակա է գրանցման Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի 2013 թվականի ապրիլի 9-ի թիվ 76 որոշմամբ նախատեսված կարգով:

96. Յե սխեմայով ձկնային սննդամթերքի համապատասխանությունը հայտարարագրելիս՝ համապատասխանության հայտարարագրի գործողության ժամկետը 3 տարուց ոչ ավելի է, 6ե սխեմայով՝ 5 տարուց ոչ ավելի: Ձկնային սննդամթերքի խմբաքանակի համար համապատասխանության հայտարարագրի (4ե սխեմա) գործողության ժամկետը սահմանվում է դիմումատուի կողմից, սակայն չի կարող գերազանցել ձկնային սննդամթերքի պիտանիության ժամկետը:

97. Կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման մարմնի կողմից իրականացվում է որակի եւ անվտանգության կառավարման համակարգի գործունեության կայունության տեսչական հսկողություն (6ե սխեմայի համար):

98. Սույն Տեխնիկական կանոնակարգի 94-րդ կետում նշված փաստաթղթերի լրակազմը դիմումատուի մոտ պահպանվում է հետեւյալ ժամկետների ընթացքում՝

ա) սերիական թողարկման արտադրանքի համար՝ հայտարարագրի գործողությունը դադարելու օրվանից առնվազն 5 տարվա ընթացքում.

բ) արտադրանքի խմբաքանակի համար՝ ձկնային սննդամթերքի խմբաքանակի իրացման ավարտի օրվանից հետո առնվազն 5 տարվա ընթացքում:

## XII. Ձկնային սննդամթերքի մակնշումը Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով

99. Ձկնային սննդամթերքը, որը համապատասխանում է սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի)

անվտանգության պահանջներին, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է, եւ որը, սույն Տեխնիկական կանոնակարգի դրույթներին համապատասխան, անցել է համապատասխանության գնահատման ընթացակարգ, մակնշվում է Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով:

100. Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մակնշումն իրականացվում է՝ նախքան ձկնային սննդամթերքը Միության տարածքում շրջանառության մեջ դնելը:

101. Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը զետեղվում է ձկնային սննդամթերքի յուրաքանչյուր միավորի (սպառողական եւ տրանսպորտային փաթեթվածքի կամ մանեկապիտակի կամ պիտակի) վրա այդպիսի արտադրանքի պիտանիության ամբողջ ժամկետի ընթացքում հստակ եւ պարզ պատկերն ապահովող ցանկացած եղանակով:

Տրանսպորտային եւ սպառողական փաթեթվածքի կամ մանեկապիտակի կամ պիտակի վրա Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանը զետեղելու անհնարինության դեպքում թույլատրվում է դրա զետեղումը ուղեկցող փաստաթղթերի վրա:

102. Ձկնային սննդամթերքի՝ Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մակնշումը վկայում է ձկնային սննդամթերքի՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի) պահանջներին համապատասխանության մասին, որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է:

### XIII. Պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը) սույն

Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանման նկատմամբ

103. Ձկնային սննդամթերքի նկատմամբ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին եւ ձկնային սննդամթերքին ներկայացվող պահանջներին



առնչվող՝ արտադրության, պահպանման, փոխադրման, իրացման եւ օգտահանման գործընթացների պահպանման պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը) իրականացվում է անդամ պետության օրենսդրությանը համապատասխան:

#### XIV. Երաշխիքային վերապահում

104. Անդամ պետությունների լիազորված մարմինները պարտավոր են ձեռնարկել բոլոր միջոցները՝ սույն Տեխնիկական կանոնակարգի եւ Միության այնպիսի այլ տեխնիկական կանոնակարգերի (Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգերի), որոնց գործողությունը դրա վրա տարածվում է, պահանջներին չհամապատասխանող ձկնային սննդամթերքը Միության տարածքում շրջանառության մեջ դնելը սահմանափակելու եւ արգելելու, ինչպես նաեւ այն շրջանառությունից հանելու համար:

Անդամ պետության լիազորված մարմինն այդ դեպքում պարտավոր է մյուս անդամ պետությունների լիազորված մարմիններին ծանուցել համապատասխան որոշումն ընդունելու մասին՝ նշելով այն ընդունելու պատճառը եւ տրամադրելով համապատասխան միջոցներ ձեռնարկելու անհրաժեշտությունը պարզաբանող ապացույցներ:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 1

Եվրասիական տնտեսական միության  
«Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին»  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ԵԱՏՄ ՏԿ 040/2016)

Անվտանգության մանրէաբանական նորմատիվները

Աղյուսակ 1

Ձկնային սննդամթերքի անվտանգության  
մանրէաբանական նորմատիվները

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
Մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ (ՄԱՖԱՄՔ), ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	1 x 10 <sup>3</sup>	Եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ («ծովախեցգետնի ձողիկներ» եւ այլն)
	5 x 10 <sup>3</sup>	թառափագգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, պաստերացված այլ տեսակի ձկների ձկնկիթ՝ պաստերացված չորացրած ձկնային սննդամթերք ծովային արդյունագործության ջրային կենսաբանական պաշարների որսից՝ հիդրոլիզատ միդիաներից

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
	<p>1 x 10<sup>4</sup></p> <p>2 x 10<sup>4</sup></p> <p>3 x 10<sup>4</sup></p>	<p>երկփեղկ կակղամորթներ (միդիաներ, ոստրեններ, կատարիկ եւ այլն)՝ կենդանի ջեմեր ծովային կաղամբից</p> <p>տաք ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք (այդ թվում՝ սառեցրած)՝ չմասնատած ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ներառյալ սառեցրածները՝ ձուկ եւ խճողակային արտադրատեսակներ, մածուկներ, պաշտետներ, խորոված, տապակած, խաշած, լցվածքով եւ այլն, ինչպես նաեւ ալրային բաղադրիչով (կարկանդակներ, պելմեններ եւ այլն)</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ առանց համեմվածքի</p> <p>ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական ձկնկիթային մթերք</p> <p>թառափազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր տուփային, մամլած ձկնկիթի անալոգներ, այդ թվում՝ սպիտակուցային</p> <p>եփած–սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ ուտեստներ կակղամորթների մսից</p> <p>2 x 10<sup>4</sup></p> <p>եփած–սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ արագ սառեցրած պատրաստի ձկնային ճաշատեսակներ եւ նախուտեստներ, նրբաբլիթներ ձկով, ձկնային միջուկ, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p> <p>եփած–սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ խեցգետնակերպեր, կակղամորթների միս, ուտեստներ երկփեղկ կակղամորթների մսից, ուտեստներ մանր ծովախեցգետինների, ծովախեցգետինների, կրիլների մսից</p> <p>թորշոմած եւ չորացրած ձկնային սննդամթերք ծովային անողնաշարավորներից</p> <p>3 x 10<sup>4</sup></p> <p>սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած, մասնատած (այդ թվում՝ կտրատած (կտորներով, մատուցման համար))</p>

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
	7.5 x 10 <sup>4</sup>	սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած, սառը ապխտման բալիկային արտադրատեսակներ (այդ թվում՝ կտրատած)
	5 x 10 <sup>4</sup>	հում ձուկ (թարմ) եւ կենդանի ձուկ
		պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ խճողակ հատուկ կոնդիցիայի պրեսերվներ ջերմամշակված ձկից
		քիչ աղ դրած պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ մասնատած ձկից պրեսերվներ երկփեղկ կակղամորթների մսից
		ձուկ մասնատած՝ քիչ ապխտած, քիչ աղ դրած, այդ թվում՝ ծովային ձկան ֆիլե՝ վակուումային փաթեթավորմամբ
		ձուկ թորշոմած, օդում չորացրած, չորացրած
		ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ, բազմաբաղադրիչ արտադրատեսակներ, այդ թվում՝ սառեցրած (սոյանկաներ, փլավներ, թեթեւ ուտեստներ, շոգեխաշած ծովամթերքներ բանջարեղենով), դոնդողացված մթերք (դոնդող, դոնդողածածկ ձուկ եւ այլն)
		խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ համեմվածքով (մայոնեզ, սոուս եւ այլն)
		սերմնագեղձեր եւ թաղանթով ձկնկիթ՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած
		թառափազգիների ընտանիքի ձկների թաղանթով ձկնկիթ՝ թույլ աղ դրած եւ աղ դրած
		սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, աղ դրած՝ սառեցրած թաղանթով ձկնկիթներից
		խեցգետնակերպեր եւ այլ անողնաշարավորներ՝ կենդանի
		երկփեղկ կակղամորթներ (միդիաներ, ոստրեններ, կատարիկ եւ այլն)՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
	<p>1 x 10<sup>5</sup></p> <p>2 x 10<sup>5</sup></p>	<p>չորացրած ձկնային սննդամթերք ծովային արդյունագործության ջրային կենսաբանական պաշարների որսից՝ չոր միդիային արգանակ, արգանակային խորանարդիկներ եւ մածուկներ, սպիտակուց մեկուսացված</p> <p>հում ջրիմուռներ (թարմ) եւ թարմ ջրային բույսեր, ծովային ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր՝ սառեցրած եւ չորացրած</p> <p>պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ ձուկ, ձկան ֆիլե, հատուկ կերպով մասնատած ձուկ, ձկան սննդային խճողակ, կաղապարած խճողակային արտադրատեսակներ, այդ թվում՝ ալրային բաղադրիչով</p> <p>խեցգետնակերպեր եւ այլ անողնաշարավորներ՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկան լյարդ եւ գլուխ՝ սառեցրած</p> <p>պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ չմասնատած եւ մասնատած ձկից</p> <p>քիչ աղ դրած պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ չմասնատած ձկից</p> <p>մածուկ պրեսերվներ՝ սպիտակուցային</p> <p>սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած՝ ձկնային ասորտի, բալիկային խճողակ, համեմունքներով արտադրատեսակներ</p> <p>ձուկ՝ աղ դրած, համեմված, մարինացված, այդ թվում՝ սառեցրած՝ չմասնատած, մասնատած աղ դրած եւ քիչ աղ դրած, այդ թվում՝ առանց կոնսերվանտների, ինչպես նաեւ ֆիլե՝ կտրատած՝ լցվածքների, համեմունքների, խավարտների, բուսական յուղի ավելացմամբ (այդ թվում՝ սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկներից)</p> <p>սերմնագեղձեր՝ աղ դրած</p> <p>սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, աղ դրած՝ տուփային, տակառային այլ տեսակի ձկների ձկնկիթ՝ թաղանթազատած, թաղանթով աղ դրած, ապխտած, թորշոմած</p> <p>պրեսերվներ մասնատած ձկից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի (այդ թվում՝ սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկներից)</p>

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
<p>Աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ (կոլիձեներ)(ԱՅԽՄ), չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)</p>	<p>5 x 10<sup>5</sup></p>	<p>պրեսերվներ ջրային կենսաբանական պաշարների այլ որսից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ձուկ՝ աղ դրած, մանր կտրտած, պաշտետներ, մածուկներ, յուղ՝ ծովատառեխի, ձկնկիթի, կրիլների եւ այլն</p> <p>խոհարարական ձկնկիթային մթերք՝ խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված բազմաբաղադրիչ ուտեստներ</p> <p>մածուկ պրեսերվներ՝ ձկնային</p> <p>եփման ենթակա չոր ձկնապուրներ</p>
	<p>1</p>	<p>պրեսերվներ ջերմամշակված ձկից</p> <p>տաք ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած</p> <p>ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ներառյալ սառեցրածները՝ ձուկ եւ խճողակային արտադրատեսակներ, մածուկներ, պաշտետներ, խորոված, տապակած, խաշած, լցվածքով եւ այլն, ինչպես նաեւ ալրային բաղադրիչով (կարկանդակներ, պելմեններ եւ այլն)</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ առանց համեմվածքի</p> <p>ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական ձկնկիթային մթերք</p> <p>եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ («ծովախեցգետնի ձողիկներ» եւ այլն), ուտեստներ կակդամորթներից</p> <p>թառափագգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր տուփային, մամլած, հատիկավոր պաստերացված, թաղանթով թույլ աղ դրած եւ աղ դրած</p>

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
	0.1	<p>սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, աղ դրած՝ տուփային, տակառային, սառեցրած թաղանթով ձկնկիթներից</p> <p>այլ տեսակի ձկների ձկնկիթ՝ պաստերացված</p> <p>երկփեղկ կակղամորթներ (միդիաներ, ոստրեներ, կատարիկ եւ այլն)՝ կենդանի թորշումած եւ չորացրած ձկնային սննդամթերք ծովային անողնաշարավորներից</p> <p>չորացրած ձկնային սննդամթերք ծովային արդյունագործության ջրային կենսաբանական պաշարների որսից՝ հիդրոլիզատ միդիաներից, սպիտակուցաածխաջրային խտանյութ միդիաներից ծովային ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր՝ չորացրած</p> <p>ջեմեր ծովային կաղամբից</p> <p>սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած՝ չմասնատած, մասնատած (այդ թվում՝ կտրատած (կտորներով, մատուցման համար)), սառը ապխտման բալիկային արտադրատեսակներ (այդ թվում՝ կտրատած)</p> <p>ձուկ մասնատած՝ քիչ ապխտած, քիչ աղ դրած, այդ թվում՝ ծովային ձկան ֆիլե՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p> <p>ձուկ չմասնատած՝ աղ դրած, համեմված, մարինացված (այդ թվում՝ սառեցրած)</p> <p>ձուկ թորշումած, օդում չորացրած, չորացրած</p> <p>մածուկ պրեսերվներ՝ սպիտակուցային</p> <p>պրեսերվներ երկփեղկ կակղամորթների մսից</p> <p>ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ դոնդողացված մթերք (դոնդող, դոնդողածածկ ձուկ եւ այլն)</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ համեմվածքով (մայոնեզ, սոուս եւ այլն)</p> <p>խոհարարական ձկնկիթային մթերք՝ խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված բազմաբաղադրիչ ուտեստներ</p>

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
	0.01	<p>եփած–սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ արագ սառեցրած պատրաստի ձկնային ճաշատեսակներ եւ նախուտեստներ, նրբաբլիթներ ձկով, ձկնային միջուկ, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ, խեցգետնակերպեր, կակղամորթների միս, ուտեստներ երկփեղկ կակղամորթների մսից, ուտեստներ մանր ծովախեցգետինների, ծովախեցգետինների, կրիլների մսից</p> <p>սերմնագեղձեր՝ աղ դրած</p> <p>այլ տեսակի ձկների ձկնկիթ (բացի թառափագգիների եւ սաղմոնագգիների ընտանիքների ձկներից)՝ թաղանթազատած աղ դրած, թաղանթով թույլ աղ դրած, ապխտած, թորշոմած ձկնկիթի անալոգներ, այդ թվում՝ սպիտակուցային</p> <p>երկփեղկ կակղամորթներ (միդիաներ, ոստրեններ, կատարիկ եւ այլն)՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p> <p>չորացրած ձկնային սննդամթերք ծովային արդյունագործության ջրային կենսաբանական պաշարների որսից՝ չոր միդիային արգանակ, արգանակային խորանարդիկներ եւ մածուկներ, սպիտակուց մեկուսացված</p> <p>հում ջրիմուռներ (թարմ), թարմ ջրային բույսեր՝ ծովային</p> <p>ծովային ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր՝ սառեցրած</p> <p>հում ձուկ (թարմ) եւ կենդանի ձուկ</p> <p>խեցգետնակերպեր եւ այլ անողնաշարավորներ՝ կենդանի</p> <p>պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ խճողակ հատուկ կոնդիցիայի պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ մասնատած եւ չմասնատած ձկից</p> <p>պրեսերվներ մասնատած ձկից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի (այդ թվում՝ սաղմոնագգիների ընտանիքի ձկներից)</p> <p>պրեսերվներ ջրային կենսաբանական պաշարների այլ որսից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի</p>



Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
	<p>0.001</p>	<p>մածուկ պրեսերվներ՝ ձկնային</p> <p>սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած՝ ձկնային ասորտի, բալիկային խճողակ, համեմունքներով արտադրատեսակներ</p> <p>ձուկ՝ աղ դրած, համեմված, մարինացված, այդ թվում՝ սառեցրած՝ մասնատած աղ դրած եւ քիչ աղ դրած, այդ թվում՝ առանց կոնսերվանտների, ինչպես նաեւ ֆիլե՝ կտրատած՝ լցվածքների, համեմունքների, խավարտների, բուսական յուղի ավելացմամբ (այդ թվում՝ սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկներից)</p> <p>ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ բազմաբաղադրիչ արտադրատեսակներ, այդ թվում՝ սառեցրած (սոյանկաներ, փլավներ, թեթեւ ուտեստներ, շոգեխաշած ծովամթերքներ բանջարեղենով)</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ձուկ՝ աղ դրած, մանր կտրտած, պաշտետներ, մածուկներ</p> <p>ձուկ՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p> <p>պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ ձկան ֆիլե, հատուկ կերպով մասնատած ձուկ, խճողակ ձկնային սննդամթերքից, կաղապարած խճողակային արտադրատեսակներ, այդ թվում՝ ալրային բաղադրիչով</p> <p>խեցգետնակերպեր եւ այլ ջրային անողնաշարավորներ՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած եփման ենթակա չոր ձկնապուրներ</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ յուղ՝ ծովատառեխի, ձկնկիթի, կրիլների եւ այլն</p> <p>սերմնագեղձեր եւ թաղանթով ձկնկիթ՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p> <p>ձկան լյարդ եւ գլուխ՝ սառեցրած</p>
S. aureus, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	1	քիչ աղ դրած պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ չմասնատած եւ մասնատած ձկից

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3

պրեսերվներ մասնատած ձկից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի (այդ թվում՝ սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկներից)

պրեսերվներ ջերմամշակված ձկից

պրեսերվներ ջրային կենսաբանական պաշարների այլ որսից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի

տաք ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած

սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած՝ չմասնատած, մասնատած (այդ թվում՝ կտրատած (կտորներով, մատուցման համար)), սառը ապխտման բալիկային արտադրատեսակներ (այդ թվում՝ կտրատած), ձկնային ասորտի, բալիկային խճողակ, համեմունքներով արտադրատեսակներ

ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ձուկ եւ խճողակային արտադրատեսակներ, մածուկներ, պաշտետներ, խորոված, տապակած, խաշած, լցվածքով եւ այլն, այլային բաղադրիչով (կարկանդակներ, պելմեններ եւ այլն), այդ թվում՝ սառեցրած, բազմաբաղադրիչ արտադրատեսակներ, այդ թվում՝ սառեցրած (սոյանկաներ, փլավներ, թեթեւ ուտեստներ, շոգեխաշած ծովամթերքներ բանջարեղենով), դոնդողացված մթերք (դոնդող, դոնդողածածկ ձուկ եւ այլն)

ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական ձկնկիթային մթերք

խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ առանց համեմվածքի

եփած–սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ («ծովախեցգետնի ձողիկներ» եւ այլն), կակղամորթների միս, ուտեստներ կակղամորթների մսից, մթերք՝ մանր ծովախեցգետինների, ծովախեցգետինների, կրիլների մսից

թառափազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր տուփային, մամլած, հատիկավոր պաստերացված, թաղանթով թույլ աղ դրած եւ աղ դրած

սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, աղ դրած՝ տուփային, տակառային,

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
	0.1	<p>սառեցրած թաղանթով ձկնկիթներից</p> <p>այլ տեսակի ձկների ձկնկիթ՝ թաղանթազատած աղ դրած, թաղանթով թույլ աղ դրած, ապխտած, թորշոմած, պաստերացված</p> <p>ձկնկիթի անալոգներ, այդ թվում՝ սպիտակուցային</p> <p>չորացրած ձկնային սննդամթերք ծովային արդյունագործության ջրային կենսաբանական պաշարների որսից՝ չոր միդիային արգանակ, արգանակային խորանարդիկներ եւ մածուկներ, սպիտակուց մեկուսացված, հիդրոլիզատ միդիաներից, սպիտակուցաածխաջրային խտանյութ միդիաներից</p> <p>պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ խճողակ հատուկ կոնդիցիայի պրեսերվներ երկփեղկ կակղամորթների մսից</p> <p>ձուկ մասնատած՝ քիչ ապխտած, քիչ աղ դրած, այդ թվում՝ ծովային ձկան ֆիլե՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p> <p>ձուկ՝ աղ դրած, համեմված, մարինացված, այդ թվում՝ սառեցրած՝ մասնատած աղ դրած եւ քիչ աղ դրած, այդ թվում՝ առանց կոնսերվանտների, ինչպես նաեւ ֆիլե՝ կտրատած՝ լցվածքների, համեմունքների, խավարտների, բուսական յուղի ավելացմամբ (այդ թվում՝ սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկներից)</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ համեմվածքով (մայոնեզ, սոուս եւ այլն), ձուկ՝ աղ դրած, մանր կտրտած, պաշտեսներ, մածուկներ, յուղ՝ ծովատառեխի, ձկնկիթի, կրիլների եւ այլն</p> <p>խոհարարական ձկնկիթային մթերք՝ խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված բազմաբաղադրիչ ուտեստներ</p> <p>եփած–սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ արագ սառեցրած պատրաստի ձկնային ճաշատեսակներ եւ նախուտեստներ, նրբաբլիթներ ձկով, ձկնային միջուկ, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ, խեցգետնակերպեր</p>

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
	0.01	<p>երկփեղկ կակղամորթներ (միդիաներ, ոստրեններ, կատարիկ եւ այլն)՝ կենդանի, պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p> <p>սերմնագեղձեր՝ աղ դրած</p> <p>մածուկ պրեսերվներ՝ ձկնային, մածուկ պրեսերվներ՝ սպիտակուցային</p> <p>հում ձուկ (թարմ) եւ կենդանի ձուկ</p> <p>ձուկ՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p> <p>խեցգետնակերպեր եւ այլ ջրային անողնաշարավորներ՝ կենդանի, պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p> <p>պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ ձկան ֆիլե, հատուկ կերպով մասնատած ձուկ, ձկան սննդային խճողակ, կաղապարած խճողակային արտադրատեսակներ, այդ թվում՝ ալրային բաղադրիչով</p> <p>սերմնագեղձեր եւ թաղանթով ձկնկիթ՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p> <p>ձկան լյարդ եւ գլուխ՝ սառեցրած</p>
V.parahaemolyticus, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	10	<p>սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք ծովային ձկից, այդ թվում՝ սառեցրած՝ չմասնատած, մասնատած (այդ թվում՝ կտրատած (կտորներով, մատուցման համար))</p> <p>ծովային ձուկ մասնատած՝ քիչ ապխտած, քիչ աղ դրած՝ ներառյալ ծովային ձկան ֆիլե, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p>
	100	<p>հում ձուկ (թարմ) ծովային եւ կենդանի ձուկ ծովային</p> <p>ծովային ձուկ՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p> <p>պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկնային սննդամթերք ծովային ձկից՝ ձկան ֆիլե, հատուկ կերպով մասնատած ձուկ, ձկան սննդային խճողակ, խճողակային արտադրատեսակներ, այդ թվում՝ ալրային բաղադրիչով, խճողակ՝ հատուկ կոնդիցիայի</p> <p>ծովային ձկան սերմնագեղձեր եւ թաղանթով ձկնկիթ՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p>

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
<p>V. parahaemolyticus, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ/սմ<sup>3</sup>)</p> <p>Enterococcus խմբի մանրէներ, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ/սմ<sup>3</sup>)</p> <p>Enterococcus խմբի մանրէներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի</p> <p>Սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)</p>	<p>25</p> <p>0.1</p> <p>1 x 10<sup>3</sup></p> <p>2 x 10<sup>3</sup></p> <p>1</p>	<p>ծովային ձկների լյարդ եւ գլուխ՝ սառեցրած</p> <p>խեցգետնակերպեր եւ այլ ջրային անողնաշարավորներ՝ կենդանի, պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p> <p>երկփեղկ կակղամորթներ (միդիաներ, ոստրեններ, կատարիկ եւ այլն)՝ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած</p> <p>երկփեղկ կակղամորթներ (միդիաներ, ոստրեններ, կատարիկ եւ այլն)՝ կենդանի</p> <p>երկփեղկ կակղամորթներ (միդիաներ, ոստրեններ, կատարիկ եւ այլն)՝ կենդանի</p> <p>եփած–սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ արագ սառեցրած պատրաստի ձկնային ճաշատեսակներ եւ նախուտեստներ, նրբաբլիթներ ձկով, ձկնային միջուկ, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ (չափաբաժանված կտորներով արտադրանքի մեջ), խեցգետնակերպեր (չափաբաժանված կտորներով արտադրանքի մեջ), կակղամորթների միս, ուտեստներ կակղամորթների մսից (չափաբաժանված կտորներով արտադրանքի մեջ), մանր ծովախեցգետինների, ծովախեցգետինների, կրիլների մսից մթերք (չափաբաժանված կտորներով արտադրանքի մեջ)</p> <p>եփած–սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ («ծովախեցգետնի ձողիկներ» եւ այլն), խեցգետնակերպեր (խճողակային արտադրանքում), կակղամորթների միս, ուտեստներ կակղամորթների մսից (խճողակային արտադրանքում), մթերք մանր ծովախեցգետինների, ծովախեցգետինների, կրիլների մսից (խճողակային արտադրանքում)</p> <p>պրեսերվներ ջերմամշակված ձկից</p>
		<p>ձուկ թորշումած</p>

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
	0.1	<p>ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ձուկ եւ խճողակային արտադրատեսակներ, մածուկներ, պաշտետներ, խորոված, տապակած, խաշած, լցվածքով եւ այլն, պլրային բաղադրիչով (կարկանդակներ, պելմեններ եւ այլն), այդ թվում՝ սառեցրած, բազմաբաղադրիչ արտադրատեսակներ, այդ թվում՝ սառեցրած (սոյանկաներ, փլավներ, թեթեւ ուտեստներ, շոգեխաշած ծովամթերք բանջարեղենով)</p> <p>վակուումային փաթեթավորմամբ եփած–սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ («ծովախեցգետնի ձողիկներ» եւ այլն), խեցգետնակերպեր, կակղամորթների միս, ուտեստներ կակղամորթների մսից, մթերք մանր ծովախեցգետինների, ծովախեցգետինների, կրիլների մսից</p> <p>թառափազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր տուփային, մամլած, հատիկավոր պաստերացված, թաղանթով թույլ աղ դրած եւ աղ դրած</p> <p>սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, աղ դրած՝ տուփային, տակառային, սառեցրած թաղանթով ձկնկիթներից</p> <p>այլ տեսակի ձկների ձկնկիթ՝ թաղանթազատած աղ դրած, թաղանթով թույլ աղ դրած, ապխտած, թորշոմած, պաստերացված</p> <p>չորացրած ձկնային սննդամթերք ջրային կենսաբանական պաշարների որսից՝ սպիտակուցաածխաջրային խտանյութ միդիաներից՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p> <p>պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ խճողակ հատուկ կոնդիցիայի մածուկ պրեսերվներ՝ սպիտակուցային</p> <p>ձկնկիթի անալոգներ, այդ թվում՝ սպիտակուցային</p> <p>վակուումային փաթեթավորմամբ տաք ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած</p> <p>վակուումային փաթեթավորմամբ սառը ապխտման ձկնային սննդամթերք, այդ թվում՝ սառեցրած՝ չմասնատած, մասնատած (այդ թվում՝ կտրատած (կտորներով, մատուցման համար)), սառը ապխտման բալիկային արտադրատեսակներ (այդ թվում՝ կտրատած), ձկնային ասորտի, բալիկային խճողակ, համեմունքներով արտադրատեսակներ</p>

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
	0.01	<p>ձուկ մասնատած՝ քիչ ապխտած, քիչ աղ դրած, այդ թվում՝ ծովային ձկան ֆիլե՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p> <p>ձուկ՝ աղ դրած, համեմված, մարինացված, այդ թվում՝ սառեցրած, վակուումային փաթեթավորմամբ՝ չմասնատած, մասնատած աղ դրած եւ քիչ աղ դրած, այդ թվում՝ առանց կոնսերվանտների, ինչպես նաեւ ֆիլե՝ կտրատած՝ լցվածքների, համեմունքների, խավարտների, բուսական յուղի ավելացմամբ (այդ թվում՝ սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկներից)</p> <p>ձուկ՝ օդում չորացրած, չորացրած՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p> <p>եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ արագ սառեցրած պատրաստի ձկնային ճաշատեսակներ եւ նախուտեստներ, նրբաբլիթներ ձկով, ձկնային միջուկ, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p> <p>երկփեղկ կակղամորթներ (միդիաներ, ոստրեններ, կատարիկ եւ այլն)՝ կենդանի թորշումած եւ չորացրած ձկնային սննդամթերք ծովային անողնաշարավորներից</p> <p>վակուումային փաթեթավորմամբ պաղեցրած, քիչ սառեցրած եւ սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ ձկան ֆիլե, հատուկ կերպով մասնատած ձուկ, ձկան սննդային խճողակ, կաղապարած խճողակային արտադրատեսակներ, այդ թվում՝ ալրային բաղադրիչով</p> <p>պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ չմասնատած եւ մասնատած ձկից</p> <p>քիչ աղ դրած պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ չմասնատած եւ մասնատած ձկից</p> <p>պրեսերվներ մասնատած ձկից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի (այդ թվում՝ սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկներից)</p> <p>մածուկ պրեսերվներ՝ ձկնային</p> <p>պրեսերվներ ջրային կենսաբանական պաշարների այլ որսից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի</p> <p>չորացրած ձկնային սննդամթերք ծովային արդյունազործության ջրային կենսաբանական պաշարների որսից՝ չոր միդիային արգանակ, արգանակային խորանարդիկներ եւ մածուկներ, սպիտակուց մեկուսացված</p>

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
Բորբոս, չի թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	0.1	<p>թառափազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, պաստերացված</p> <p>այլ տեսակի ձկների ձկնկիթ՝ պաստերացված</p>
Բորբոս, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	10	<p>պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ չմասնատած եւ մասնատած ձկից</p> <p>քիչ աղ դրած պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ չմասնատած եւ մասնատած ձկից</p> <p>պրեսերվներ մասնատած ձկից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի (այդ թվում՝ սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկներից)</p> <p>մածուկ պրեսերվներ՝ ձկնային, մածուկ պրեսերվներ՝ սպիտակուցային</p> <p>պրեսերվներ ջրային կենսաբանական պաշարների այլ որսից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի</p> <p>պրեսերվներ երկփեղկ կակղամորթների մսից</p>
	50	<p>ձուկ թորչումած</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ համեմվածքով (մայոնեզ, սոուս եւ այլն)</p> <p>թառափազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր տուփային, մամլած, թաղանթով թույլ աղ դրած եւ աղ դրած</p> <p>սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, աղ դրած՝ տուփային, տակառային, սառեցրած թաղանթով ձկնկիթներից</p> <p>այլ տեսակի ձկների ձկնկիթ՝ թաղանթազատած աղ դրած, թաղանթով թույլ աղ դրած, ապխտած, թորչումած</p>
Խմորասնկեր, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	100	<p>ձկնկիթի անալոգներ, այդ թվում՝ սպիտակուցային</p>
	0.1	<p>ծովային ջրիմուռներ եւ այլ ջրային բույսեր՝ չորացրած</p> <p>թառափազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, պաստերացված</p>



Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	50	<p>այլ տեսակի ձկների ձկնկիթ՝ պաստերացված</p> <p>թառափազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր տուփային, մամլած ձկնկիթի անալոգներ, այդ թվում՝ սպիտակուցային</p> <p>պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ չմասնատած եւ մասնատած ձկից քիչ աղ դրած պրեսերվներ՝ համեմված եւ հատուկ աղադրման՝ չմասնատած եւ մասնատած ձկից պրեսերվներ մասնատած ձկից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի (այդ թվում՝ սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկներից)</p> <p>պրեսերվներ ջրային կենսաբանական պաշարների այլ որսից՝ բուսական յուղերի, լցվածքների, սոուսների ավելացմամբ, խավարտով եւ առանց խավարտի</p> <p>պրեսերվներ երկփեղկ կակղամորթների մսից</p> <p>մածուկ պրեսերվներ՝ ձկնային, մածուկ պրեսերվներ՝ սպիտակուցային</p> <p>ձուկ թորչումած</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ համեմվածքով (մայոնեզ, սոուս եւ այլն)</p> <p>թառափազգիների ընտանիքի ձկների թաղանթով ձկնկիթ՝ թույլ աղ դրած եւ աղ դրած</p> <p>սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, աղ դրած՝ սառեցրած թաղանթով ձկնկիթներից</p> <p>սաղմոնազգիների ընտանիքի ձկների ձկնկիթ՝ հատիկավոր, աղ դրած՝ տուփային, տակառային</p> <p>այլ տեսակի ձկների ձկնկիթ՝ թաղանթազատած աղ դրած, թաղանթով թույլ աղ դրած, ապխտած, թորչումած</p>
Բորբոս եւ խմորասնկեր՝ գումարային, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	100	ձուկ՝ օդում չորացրած, չորացրած

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
Proteus խմբի մանրէներ, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	0.1	<p>թորշումած եւ չորացրած ձկնային սննդամթերք ծովային անողնաշարավորներից եփման ենթակա չոր ձկնապուրներ</p> <p>ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ներառյալ սառեցրածները՝ ձուկ եւ խճողակային արտադրատեսակներ, մածուկներ, պաշտետներ, խորոված, տապակած, խաշած, լցվածքով եւ այլն, այդ թվում՝ արլային բաղադրիչով (կարկանդակներ, պելմեններ եւ այլն)</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ առանց համեմվածքի, աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ համեմվածքով (մայոնեզ, սոուս եւ այլն), ձուկ՝ աղ դրած, մանր կտրտած, պաշտետներ, մածուկներ, յուղ՝ ծովատառեխի, ձկնկիթի, կրիլների եւ այլն</p> <p>խոհարարական ձկնկիթային մթերք՝ խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված բազմաբաղադրիչ ուտեստներ</p>
	1	երկփեղկ կակղամորթներ (միդիաներ, ոստրեներ, կատարիկ եւ այլն)՝ կենդանի

Այլ ձկնային սննդամթերքի անվտանգության  
մանրէաբանական նորմատիվները

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
Մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ (ՄԱՖԱՄՔ), ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	1 x 10 <sup>3</sup>	դոնդոդներ ձկից (դոնդոդածածկ) ուտեստներ ձկից՝ ձուկ խաշած, շոգեհարած, շոգեխաշած, տապակած, խորոված
	2.5 x 10 <sup>3</sup>	պատրաստի խոհարարական արտադրատեսակներ ձկից՝ սպառողական փաթեթվածքով, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ ուտեստներ ձկից՝ ձկան կոտլետի զանգվածից ուտեստներ (կոտլետներ, զրագներ, շնիցելներ, մսագնդիկներ տոմատի սոուսով), թխված արտադրատեսակներ, կարկանդակներ
	1 x 10 <sup>4</sup>	աղցաններ՝ ձկան ավելացմամբ՝ առանց համեմվածքի մարինացված ձուկ՝ խաշած, տապակած սառը ապուրներ՝ բորշչ, կանաչ շշի՝ ձկով (առանց թթվասերով համեմվածքի)
	5 x 10 <sup>4</sup>	աղցաններ՝ ձկան ավելացմամբ՝ համեմվածքով (մայրնեզ, սոուսներ եւ այլն)
Աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ (կոլիձեւեր)(ԱՑԽՄ), չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	1	դոնդոդներ ձկից (դոնդոդածածկ) մարինացված ձուկ՝ խաշած, տապակած  ուտեստներ ձկից՝ ձուկ խաշած, շոգեհարած, շոգեխաշած, տապակած, խորոված, ձկան կոտլետի զանգվածից ուտեստներ (կոտլետներ, զրագներ, շնիցելներ, մսագնդիկներ տոմատի սոուսով), թխված արտադրատեսակներ, կարկանդակներ պատրաստի խոհարարական արտադրատեսակներ ձկից՝ սպառողական փաթեթվածքով, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
E. coli, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	0.1  0.01  0.1	աղցաններ՝ ձկան ավելացմամբ՝ առանց համեմվածքի, համեմվածքով (մայրնեզ, սոուսներ եւ այլն)  սառը ապուրներ՝ բորշ, կանաչ շշի՝ ձկով (առանց թթվասերով համեմվածքի)  աղցաններ՝ ձկան ավելացմամբ՝ առանց համեմվածքի, համեմվածքով (մայրնեզ, սոուսներ եւ այլն)  սառը ապուրներ՝ բորշ, կանաչ շշի՝ ձկով (առանց թթվասերով համեմվածքի)  դոնդոդներ ձկից (դոնդոդածածկ)
S. aureus, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	1	մարինացված ձուկ՝ խաշած, տապակած  ուտեստներ ձկից՝ ձուկ խաշած, շոգեհարած, շոգեխաշած, տապակած, խորոված, ձկան կոտլետի զանգվածից ուտեստներ (կոտլետներ, զրագներ, շնիցելներ, մսագնդիկներ տոմատի սոուսով), թխված արտադրատեսակներ, կարկանդակներ  պատրաստի խոհարարական արտադրատեսակներ ձկից՝ սպառողական փաթեթվածքով, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ  սառը ապուրներ՝ բորշ, կանաչ շշի՝ ձկով (առանց թթվասերով համեմվածքի)  աղցաններ՝ ձկան ավելացմամբ՝ առանց համեմվածքի, համեմվածքով (մայրնեզ, սոուսներ եւ այլն)
Proteus խմբի մանրէներ, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	0.1	աղցաններ՝ ձկան ավելացմամբ՝ առանց համեմվածքի, համեմվածքով (մայրնեզ, սոուսներ եւ այլն)  դոնդոդներ ձկից (դոնդոդածածկ)  մարինացված ձուկ՝ խաշած, տապակած  ուտեստներ ձկից՝ ձուկ խաշած, շոգեհարած, շոգեխաշած, տապակած, խորոված, ձկան կոտլետի զանգվածից ուտեստներ (կոտլետներ, զրագներ, շնիցելներ, մսագնդիկներ տոմատի սոուսով), թխված արտադրատեսակներ, կարկանդակներ

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
Մուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	0.1	սառը ապուրներ՝ բորշչ, կանաչ չչի՝ ձկով (առանց թթվասերով համեմվածքի) պատրաստի խոհարարական արտադրատեսակներ ձկից՝ սպառողական փաթեթվածքով, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ
Խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	200	պատրաստի խոհարարական արտադրատեսակներ ձկից՝ սպառողական փաթեթվածքով, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ
	500	աղցաններ՝ ձկան ավելացմամբ՝ համեմվածքով (մայոնեզ, սոուսներ եւ այլն) եւ կոնսերվանտներով
Բորբոս, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	50	աղցաններ՝ ձկան ավելացմամբ՝ համեմվածքով (մայոնեզ, սոուսներ եւ այլն)

Աղյուսակ 20

Մանկական սննդի համար նախատեսված ձկնային սննդամթերքի անվտանգության մանրէաբանական նորմատիվները (նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների համար)

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
Մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ (ՄԱՖԱՄՔ), ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	$1 \times 10^3$	եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ («ծովախեցգետնի ձողիկներ» եւ այլն)
	$1 \times 10^4$	ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ներառյալ սառեցրածները՝ ձուկ եւ խճողակային արտադրատեսակներ՝ խորոված, խաշած

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
Աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ (կոլիձեներ)(ՍՑԽՄ), չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	2 x 10 <sup>4</sup> 5 x 10 <sup>4</sup> 1	<p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ առանց համեմվածքի</p> <p>եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ արագ սառեցրած պատրաստի ձկնային ճաշատեսակներ, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p> <p>կիսապատրաստվածքներ ջրային կենսաբանական պաշարների որսից</p> <p>ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ներառյալ սառեցրածները՝ ձուկ եւ խճողակային արտադրատեսակներ՝ խորոված, խաշած</p>
S. aureus, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	0.1 0.01 1	<p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ առանց համեմվածքի</p> <p>եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ («ծովախեցգետնի ձողիկներ» եւ այլն)</p> <p>եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ արագ սառեցրած պատրաստի ձկնային ճաշատեսակներ, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p> <p>կիսապատրաստվածքներ ջրային կենսաբանական պաշարների որսից</p>
	1 0.1 0.01	<p>ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ներառյալ սառեցրածները՝ ձուկ եւ խճողակային արտադրատեսակներ՝ խորոված, խաշած</p> <p>խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ առանց համեմվածքի</p> <p>եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ («ծովախեցգետնի ձողիկներ» եւ այլն)</p> <p>եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ արագ սառեցրած պատրաստի ձկնային ճաշատեսակներ, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ</p> <p>կիսապատրաստվածքներ ջրային կենսաբանական պաշարների որսից</p>

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
Proteus խմբի մանրէներ, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	0.1	խառնելուց հետո ջերմային մշակման չենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ աղցաններ ձկից եւ ծովամթերքներից՝ առանց համեմվածքի
Մուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	1	ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ներառյալ սառեցրածները՝ ձուկ եւ խճողակային արտադրատեսակներ՝ խորոված, խաշած, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ
	0.1	եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ («ծովախեցգետնի ձողիկներ» եւ այլն)
	0.1	կիսապատրաստվածքներ ջրային կենսաբանական պաշարների որսից եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ արագ սառեցրած պատրաստի ձկնային ճաշատեսակներ, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ
	0.01	կիսապատրաստվածքներ ջրային կենսաբանական պաշարների որսից՝ վակուումային փաթեթավորմամբ
V.parahaemolyticus, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	100	կիսապատրաստվածքներ ծովային ձկից
Enterococcus խմբի մանրէներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	1 x 10 <sup>3</sup>	եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ արագ սառեցրած պատրաստի ձկնային ճաշատեսակներ՝ չափաբաժանված կտորներով, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ
	2 x 10 <sup>3</sup>	եփած-սառեցրած ձկնային սննդամթերք՝ կառուցվածքավորված արտադրատեսակներ («ծովախեցգետնի ձողիկներ» եւ այլն) խճողակային
Բորբոս եւ խմորասնկեր՝ գումարային, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	100	ջերմային մշակման ենթարկված խոհարարական արտադրատեսակներ՝ ներառյալ սառեցրածները՝ ձուկ եւ խճողակային արտադրատեսակներ՝ խորոված, խաշած

Մանկական սննդի համար նախատեսված ձկնային սննդամթերքի արտադրության ժամանակ օգտագործվող պարենային (սննդի) հումքի եւ բաղադրիչների հիմնական տեսակների անվտանգության մանրէաբանական նորմատիվները

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ	Ծանոթագրություն
1	2	3
Մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ (ՄԱՖԱՄՔ), ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի	5 x 10 <sup>4</sup>	Հում ձուկ (թարմ), պաղեցրած, քիչ սառեցրած, սառեցրած
Աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ (կոլիձեներ)(ԱՅԽՄ), չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	0.01	
S. aureus, չեն թույլատրվում մթերքի զանգվածում (գ)	0.01	



Պահածոյացված ձկնային սննդամթերքի անվտանգության մանրէաբանական ցուցանիշները

Պահածոների խումբ	Արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներ		Ծանոթագրություն
	Պահածոներում հայտնաբերվող միկրոօրգանիզմների խումբ	Գնահատման չափորոշիչ	
1	2	3	4
«Ա» խմբի լրիվ պահածոներ	<i>B. cereus</i> եւ <i>B. polymyxa</i> խմբերի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում	պահածոներ ձկից, ձկան լյարդից եւ ջրային կենսաբանական պաշարների որսից՝ ապակյա, ալյումինե եւ թիթեղյա տարայով
	<i>B. subtilis</i> խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ	11 բջջից ոչ ավելի՝ մթերքի 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում	
	<i>C. botulinum</i> եւ (կամ) <i>C. perfringens</i> մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում	
	մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ (բացի <i>C. botulinum</i> -ից եւ (կամ) <i>C. perfringens</i> -ից)	1 բջջից ոչ ավելի՝ մթերքի 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում	
	սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմներ, այդ թվում՝ կաթնաթթվային սնկեր եւ (կամ) բորբոսասնկեր եւ (կամ) խմորասնկեր	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում	
սպոր առաջացնող ջերմասեր (թերմոֆիլային) անաերոբ, աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում		
«Ա» խմբի լրիվ պահածոներ՝ մանկական սննդի համար	<i>B. cereus</i> եւ <i>B. polymyxa</i> խմբերի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում	պահածոներ ձկից, ձկան լյարդից եւ ջրային կենսաբանական պաշարների որսից՝ ապակյա, ալյումինե եւ թիթեղյա տարայով

Պահածոների խումբ	Արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներ		Ծանոթագրություն
	Պահածոներում հայտնաբերվող միկրոօրգանիզմների խումբ	Գնահատման չափորոշիչ	
1	2	3	4
	B. subtilis խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ, C. botulinum եւ (կամ) C. perfringens մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ	11 բջջից ոչ ավելի՝ մթերքի 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում չեն թույլատրվում մթերքի 10 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում	
	մեզոֆիլ կլոստրիդիաներ (բացի C. botulinum-ից եւ (կամ) C. perfringens-ից)	1 բջջից ոչ ավելի՝ մթերքի 10 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում	
	սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմներ, այդ թվում՝ կաթնաթթվային սնկեր եւ (կամ) բորբոսասնկեր եւ (կամ) խմորասնկեր	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում	
	սպոր առաջացնող ջերմասեր (թերմոֆիլային) անաերոբ, աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ (սմ <sup>3</sup> ) զանգվածում	
«Ե» խմբի կիսապահածոներ	մեզոֆիլային աերոբ եւ ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ (ՄԱՖԱՄՔ)	2 x 10 <sup>2</sup> ԳԱՄ/գ ոչ ավելի	պաստերացված ձկան կիսապահածոներ՝ ապակյա տարայով
	աղիքային ցուպիկների խմբի մանրէներ (կոլիձեներ) (ԱՅԽՄ)	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ զանգվածում	
	B. cereus	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ զանգվածում	
	սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ զանգվածում	
	S. aureus եւ այլ կոագուլազադրական ստաֆիլակոկներ	չեն թույլատրվում մթերքի 1 գ զանգվածում	

Ծանոթագրություններ.

1. «Ա» խումբ՝ պահածոյացված ձկնային սննդամթերք, որն ունի pH-ի 4,2 եւ ավելի բարձր արժեք, ինչպես նաեւ չլիմփտավորված թթվայնությամբ պահածոյացված ձկնային սննդամթերք, որը պատրաստված է առանց թթվի ավելացման:
2. «Ե» խումբ՝ պաստերացված պահածոյացված ձկնային սննդամթերք:

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 2

«Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության  
մասին» Եվրասիական տնտեսական  
միության տեխնիկական կանոնակարգի  
(ԵԱՏՄ ՏԿ 040/2016)

**Կենդանական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերքում  
անասնաբուժական պատրաստուկների, կենդանիների աճի խթանիչների  
(այդ թվում՝ հորմոնալ պատրաստուկների), դեղամիջոցների (այդ թվում՝  
հակամանրէային միջոցների) մնացորդների պարունակության  
առավելագույն թույլատրելի մակարդակները<sup>1</sup>**

Անվանումը	Թույլատրելի մակարդակ, մգ / կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություններ
1	2	3

I. Հակամանրէային միջոցների մնացորդների առավելագույն թույլատրելի մակարդակները

Ամոքսիցիլին Amoxicillin (պենիցիլիններ)	0.05 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի հետ բնական համամասնությամբ)
Ամպիցիլին Ampicillin (պենիցիլիններ)	0.05 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի հետ բնական համամասնությամբ)
Բացիտրացին Bacitracin (պոլիպեպտիդներ)	չի թույլատրվում (<0.02)
Բենզիլպենիցիլին (պենետամատ) Benzylpenicillin/Penethamate (պենիցիլիններ)	0.05 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի հետ բնական համամասնությամբ)
Դանոֆլոքսացին Danofloxacin	0.1 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի հետ բնական համամասնությամբ)

<sup>1</sup> Կենդանական ծագման ակվակուլտուրայի սննդամթերքում անասնաբուժական պատրաստուկների, կենդանիների աճի խթանիչների (այդ թվում՝ հորմոնալ պատրաստուկների), դեղամիջոցների (այդ թվում՝ հակամանրէային միջոցների բացառությամբ լեոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի), տետրացիկլինային խմբի և բացիտրացինի) մնացորդների պարունակության հսկողությունը կատարվում է պատրաստողի (պատրաստողի կողմից լիազորված անձի, ներմուծողի) կողմից տրամադրվող դրանց կիրառման մասին տեղեկատվության հիման վրա, Եվրասիական տնտեսական միության տարածքում այն շրջանառության մեջ բաց թողնելու ժամանակ:

Անվանումը	Թույլատրելի մակարդակ, մգ / կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություններ
1	2	3
(խինտլոններ)		
Դիկլոքսացիլին Dicloxacillin	0.3 (մկանային հյուսվածք)	
(պենիցիլիններ)		
Դիֆլոքսացին Difloxacin	0.3 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի հետ բնական համամասնությամբ)	
(խինտլոններ)		
Կլոքսացիլին Cloxacillin	0.3 (մկանային հյուսվածք)	
(պենիցիլիններ)		
Կոլիստին Colistin	0.15 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի հետ բնական համամասնությամբ)	
(պոլիմիքսիններ)		
Լասալոցիդ Lasalocid	0.005 (մկանային հյուսվածք)	նատրիումի լասալոցիդ
(ինոնֆոբներ)		
Լևոմիցետին (քլոբամֆենիկոլ) Laevomycetinum	չի թույլատրվում (<0.0003)	
(մակրոլիդներ)		
Մետրոնիդազոլ (metronidazole)/	չի թույլատրվում մեթոդների որոշման մակարդակում (մկանային հյուսվածք)	
դիմետրիդազոլ		
(dimetridazole)/		
ռոնիդազոլ (ronidazole)/		
դապսոն (dapsone)/		
կլոտրիմազոլ (clotrimazole)/		
ամինիտրիզոլ		
(aminitrizole)		
Նեոմիցին Neomycin	0.5 (մկանային հյուսվածք)	այդ թվում՝ ֆրամիցետին
(ամինոգլիկոզիդներ)		
Նիտրոֆուրաններ (ներառյալ ֆուրազոլիդոն)	չի թույլատրվում մեթոդների որոշման մակարդակում (մկանային	

Անվանումը	Թույլատրելի մակարդակ, մգ / կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություններ
1	2	3
Nitrofurans (including furazolidone)	հյուսվածք)	
Օքսացիլին	0.3 (մկանային հյուսվածք)	
Oxacillin (պենիցիլիններ)		
Օքսոլինաթթու	0.1 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի	
Oxolinic acid (խինոլոններ)	հետ բնական համամասնությամբ)	
Պարոմոմիցին	0.5 (մկանային հյուսվածք)	
Paromomycin (ամֆինոզիկոզիդներ)		
Սարաֆլոքսացին	0.03 (սաղմոնազգիների ընտանիքի	
Sarafloxacin (խինոլոններ)	ձկների մկանային հյուսվածք՝ մաշկի	
Սպեկտինոմիցին	հետ բնական համամասնությամբ)	
Spectinomycin (ամֆինոզիկոզիդներ)	0.3 (մկանային հյուսվածք)	
Տետրացիկլինային խումբ	չի թույլատրվում (<0.01)	
Tetracycline ATX (տետրացիկլիններ)		
Թիամֆենիկոլ	0.05 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի	որպես թիամֆենիկոլի եւ
Thiamphenicol (ֆլորֆենիկոլներ)	հետ բնական համամասնությամբ)	թիամֆենիկոլի
Տիլմիկոզին	0.05 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի	կոնյուգատների գումար՝
Tilmicosin (մակրոլիդներ)	հետ բնական համամասնությամբ)	թիամֆենիկոլի
Տիլոզին	0.1 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի	հաշվարկով
Tylosin (մակրոլիդներ)	հետ բնական համամասնությամբ)	որպես տիլոզին Ա
Ֆլավոմիցին	0.7 (մկանային հյուսվածք)	ֆլավոֆոսֆոնիպոլ
Flavomycin (ստրեպտոտրիցիններ)		
Ֆլորֆենիկոլ	1.0 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի	ֆլորֆենիկոլի եւ նրա
Florfenicol (ֆլորֆենիկոլներ)	հետ բնական համամասնությամբ)	մետաբոլիտների գումարը՝
Ֆլումեկվին	0.6 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի	ֆլորֆենիկոլամինի տեսքով

Անվանումը	Թույլատրելի մակարդակ, մգ / կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություններ
1	2	3
Flumequine (խինոլոններ)	հետ բնական համամասնությամբ)	
Ֆլպրոֆիլոքսացին (ciprofloxacin)/ Էնրոֆլոքսացին (enrofloxacin)/ պեֆլոքսացին (pefloxacin)/ օֆլոքսացին (ofloxacin)/ նորֆլոքսացին (norfloxacin) (ֆտորիսինոլոններ)	0.1 (մկանային հյուսվածք)	ֆտորիսինոլոնների գումարը
Էրիտրոմիցին Erythromycin (մակրոլիդներ)	0.2 (մկանային հյուսվածք՝ մաշկի հետ բնական համամասնությամբ)	
II. Հակապրոտոզոյական միջոցների մնացորդների առավելագույն թույլատրելի մակարդակները		
Հալոֆուգինոն Halofuginone	0.01 (մկանային հյուսվածք)	
Դեկոկվինատ Decoquinate	0.02 (մկանային հյուսվածք)	
Դիկլազուրիլ Diclazuril	0.005 (մկանային հյուսվածք)	որպես դիկլազուրիլ
Մադուրամիցին Maduramicin	0.002 (մկանային հյուսվածք)	
Նարազին Narasin	0.005 (մկանային հյուսվածք)	
Նիկարբազին Nicarbazin	0.025 (մկանային հյուսվածք)	որպես N, N'-bis (4-նիտրոֆենիլ) միզանյութ
Ռոբենիդին Robenidine	0.005 (մկանային հյուսվածք)	ռոբենիդինի հիդրոլիզի
Սալինոմիցին Salinomycin	0.002 (մկանային հյուսվածք)	salinomycin sodium
Սեմդուրամիցին Semduramicin	0.002 (մկանային հյուսվածք)	

---



ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 3

«Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին»

Եվրասիական տնտեսական միության

տեխնիկական կանոնակարգի

(ԵԱՏՄ ՏԿ 040/2016)

**Ձկների, խեցգետնակերպերի, կակղամորթների եւ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքի  
անվտանգության մակարուծաբանական ցուցանիշները**

Աղյուսակ 1

**Քաղցրահամ ջրերի ձկները եւ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքը**

Արտադրանքի խումբը	Կենդանի վիճակում մակարույծների թրթուրների պարունակության մակարուծաբանական ցուցանիշները եւ թույլատրելի մակարդակները														
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
1. Ծածանազգիների ընտանիք	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	-	-	-	չ/թ	-
2. Գայլաձկազգիների ընտանիք	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	չ/թ	չ/թ	-	-	չ/թ	-	
3. Պերկեսազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	չ/թ	չ/թ	-	-	-	-	
4. Սաղմոնազգիների ընտանիք	-	-	-	-	չ/թ	-	-	չ/թ	-	չ/թ	չ/թ	-	-	-	
5. Սիգազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-	

Արտադրանքի խումբը	Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների պարունակության մակաբուծաբանական ցուցանիշները եւ թույլատրելի մակարդակները													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
6. Ձամբոիկների ընտանիք	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
7. Ձողաձկազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
8. Թառափազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	չ/թ	-	-
9. Օձագլուխների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ
10. Կապուտների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-
11. Լոբոյազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-
12. Խճողակ՝ սույն աղյուսակի 1-11-րդ կետերում նշված ընտանիքներին պատկանող ձկներից	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
13. Պահածոներ եւ պրեսերվներ՝ սույն աղյուսակի 1-11-րդ կետերում նշված ընտանիքներին պատկանող ձկներից	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
14. Տապակած, դոնդողածածկ, աղ դրած, մարինացված, ապխտած, թորշոմած ձուկ՝ սույն աղյուսակի 1-11-րդ կետերում նշված ընտանիքներին պատկանող	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
15. Ձկնկիթ՝ հետեւյալ ընտանիքներին պատկանող ձկներից՝ գայլաձկազգիների, պերկեսազգիների, ձողաձկազգիների (նալիմների տեսակ), ձամբոիկների	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-

Արտադրանքի խումբը	Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների պարունակության մակաբուծաբանական ցուցանիշները եւ թույլատրելի մակարդակները													
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
սաղմոնազգիների	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	չ/թ	-	-	-
սիզազգիների	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
թառափազգիների (Ամուրի ավազան, Կոլգայի ստորին հատվածներ, Կասպից ծով)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-

Ծանոթագրություններ.

1. «Չ/թ» հապավումը նշանակում է «չի թույլատրվում»:
2. Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների համար օգտագործվում են հետևյալ նշագրերը՝

- |              |                      |                        |
|--------------|----------------------|------------------------|
| տրեմատոդներ՝ | 1 – օպիստորիսիսներ   |                        |
|              | 2 - կլոնորիսիսներ    |                        |
|              | 3 - պսեդամֆիստներ    |                        |
|              | 4 - մետազոնիմուսներ  |                        |
|              | 5 - նանոֆիետուսներ   |                        |
|              | 6 - էլիինոխազմուսներ |                        |
|              | 7 - մետորիսիսներ     |                        |
|              | 8 - ռոսիկոտրեմներ    |                        |
|              | 9 - ապոֆալուսներ     |                        |
|              | ցեստոդներ՝           | 10 - դիֆիլոբոտրիումներ |
|              | նեմատոդներ՝          | 11 - անիզակիսներ       |

12 - կոնտրացեկումներ

13 - դիոկտոֆիմներ

14 - գնատոստումներ

Աղյուսակ 2

Գաղթող ձկները եւ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքը

Արտադրանքի խումբը	Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների պարունակության մակաբուծաբանական ցուցանիշները եւ թույլատրելի մակարդակները					
	1	2	3	4	5	6
1. Սաղմոններ	-	չ/թ	չ/թ	-	-	-
2. Հեռավորարեւելյան սաղմոններ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
3. Խճողակ՝ սույն աղյուսակի 1-ին կետում նշված ձկներից	-	չ/թ	չ/թ	-	-	-
4. Խճողակ՝ սույն աղյուսակի 2-րդ կետում նշված ձկներից	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
5. Պահածոներ եւ պրեսերվներ՝ սույն աղյուսակի 1-ին կետում նշված ձկներից	-	չ/թ	չ/թ	-	-	-
6. Պահածոներ եւ պրեսերվներ՝ սույն աղյուսակի 2-րդ կետում նշված ձկներից	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
7. Տապակած, դոնդողածածկ, աղ դրած, մարինացված, ապխտած, թորչումած ձուկ՝ սույն աղյուսակի 1-ին կետում նշված	-	չ/թ	չ/թ	-	-	-
8. Տապակած, դոնդողածածկ, աղ դրած, մարինացված, ապխտած, թորչումած ձուկ՝ սույն աղյուսակի 2-րդ կետում նշված	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
9. Սույն աղյուսակի 1-ին եւ 2-րդ կետերում նշված ձկների ձկնկիթ (գոնադներ)	-	չ/թ	չ/թ	-	-	-

Ծանոթագրություններ.

1. «Չ/թ» հապավումը նշանակում է «չի թույլատրվում»:
2. Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների համար օգտագործվում են հետևյալ նշագրերը՝

- |                                   |                       |
|-----------------------------------|-----------------------|
| տրեմատոդներ՝                      | 1 - նանոֆիետուսներ    |
| ցեստոդներ՝                        | 2 - դիֆիլոբոտրիումներ |
| նեմատոդներ՝                       | 3 - անիզակիսներ       |
|                                   | 4 - կոնտրացեկուսներ   |
| կարթաճիճուներ<br>(գլանաճիճուներ)՝ | 5 - բոլբոզուսներ      |
|                                   | 6 - կորիսոզուսներ     |

Աղյուսակ 3

Ծովային ձկները եւ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքը

Արտադրանքի խումբը	Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների պարունակության մակաբուծաբանական ցուցանիշները եւ թույլատրելի մակարդակները												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13

I. Ծովային ձկները՝ ըստ արդյունագործության շրջանների եւ ընտանիքների

1. Բարենցի ծով՝

տափակաձկագգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
մանիշակաձկների ընտանիք	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	չ/թ	-	-	-	-	-
սաղմոնագգիների ընտանիք (գաղթող ձկներ)	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	չ/թ	-	-	-	-	-

Արտադրանքի խումբը	Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների պարունակության մակաբուծաբանական ցուցանիշները եւ թույլատրելի մակարդակները												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
հարինգազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
սկորպենազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
ձողաձկազգիների ընտանիք	-	-	չ/թ	-	-	չ/թ	-	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	-
2. Հյուսիսային Ատլանտիկա՝													
տափակաձկազգիների ընտանիք	-	-	չ/թ	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
մանիշակաձկների ընտանիք	-	-	չ/թ	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
երկարապոչայինների (մակրուրոսազգիների) ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
մեռուզանների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
հարինգազգիների ընտանիք	-	-	չ/թ	-	-	-	-	-	չ/թ	-	չ/թ	-	-
սկորպենազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
սկումբրիանների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	չ/թ
ձողաձկազգիների ընտանիք	-	-	չ/թ	-	-	չ/թ	-	-	չ/թ	-	-	-	-
3. Հարավային Ատլանտիկա՝													
մագապոչ սրաձկների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	չ/թ
մեռուզանների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
ստավրիդների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
4. Բալթիկ ծով՝													
մանիշակաձկների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-
հարինգազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	չ/թ	-
ձողաձկազգիների ընտանիք	-	-	չ/թ	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-

Արտադրանքի խումբը	Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների պարունակության մակաբուծաբանական ցուցանիշները եւ թույլատրելի մակարդակները												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
5. Մեւ, Ագովի, Միջերկրական ծովեր՝													
ծովացլիկների (բիչկիների) ընտանիք	-	չ/թ	-	չ/թ	չ/թ	-	-	-	-	-	-	-	-
զլխանների (կեֆալների) ընտանիք	-	չ/թ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
6. Ենթաանտարկտիկա, Անտարկտիկա՝													
սպիտակարյունաձկների ընտանիք	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
մեռուզանների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
մերկաճակատների (նոտոթենազգիների) ընտանիք	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
ծովաքարբերի ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
ձողաձկազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
7. Հնդկական օվկիանոս՝													
թելալողակների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
սկումբրիանների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
ստավրիդների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
8. Իսաղաղ օվկիանոս՝													
անձրուկազգիների (անչոուսների) ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
բերիքսների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ
գեմպիլների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ

Արտադրանքի խումբը	Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների պարունակության մակաբուծաբանական ցուցանիշները եւ թույլատրելի մակարդակները												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
տափակաձկազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	չ/թ	-	-	չ/թ	-
սաղմոնազգիների ընտանիք	չ/թ	-	-	չ/թ	-	չ/թ	-	-	չ/թ	չ/թ	-	չ/թ	չ/թ
հարինգազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	-	-
սկորպենազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ
սկումբրիանների ընտանիք (թյունոսներ)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ
ստավրիդների ընտանիք	-	-	-	-	-	չ/թ	-	-	չ/թ	չ/թ	-	-	-
թերպուզների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	չ/թ	-	չ/թ	-
ձողաձկազգիների ընտանիք	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	չ/թ	-	չ/թ	-	-
<b>II. Ծովային ձկների վերամշակումից ստացված մթերքը</b>													
9. Խճողակ՝ սույն աղյուսակի 1 - 8-րդ կետերում նշված ընտանիքներին պատկանող ընտանիքների ձկներից	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	-	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
10. Պահածոներ եւ պրեսերվներ՝ սույն աղյուսակի 1 - 8-րդ կետերում նշված ընտանիքներին պատկանող ձկներից	չ/թ	չ/թ	չ/թ	-	-	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
11. Տապակած, դոնդողածածկ, աղ դրած, մարինացված, ապխտած, թորշոմած ձուկ՝ սույն աղյուսակի 1 - 8-րդ կետերում նշված ընտանիքներին պատկանող	չ/թ	չ/թ	չ/թ	-	-	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ	չ/թ
12. Չկնկիթ՝ մինտայի, ձողաձկան	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	չ/թ	-	-



Արտադրանքի խումբը	Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների պարունակության մակաբուծաբանական ցուցանիշները և թույլատրելի մակարդակները												
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
13. Լյարդ՝ ձողաձկան	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-	չ/թ	-	-

Ծանոթագրություններ.

1. «Չ/թ» հապավումը նշանակում է «չի թույլատրվում»:
2. Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների համար օգտագործվում են հետևյալ նշագրերը՝

- |                                   |                          |
|-----------------------------------|--------------------------|
| տրեմատոդներ՝                      | 1 - նանոֆիետուսներ       |
|                                   | 2 - հետերոֆիետուսներ     |
|                                   | 3 - կրիպտոկորտիլուսներ   |
|                                   | 4 - ռոսիկոտրեմներ        |
|                                   | 5 - ապոֆալուսներ         |
| ցեստոդներ՝                        | 6 – դիֆիլոբոտրիումներ    |
|                                   | 7 - դիպլոգոնոպորուսներ   |
|                                   | 8 - պիրամինկոցեֆալուսներ |
| նեմատոդներ՝                       | 9 - անիզակիսներ          |
|                                   | 10 - կոնտրացեկումներ     |
|                                   | 11 - պսեդոտերաններ       |
| կարթաճիճուներ<br>(զլանաճիճուներ)՝ | 12 - բոլբոզումներ        |
|                                   | 13 - կորինոզումներ       |

Քաղցրահամ ջրերի խեցգետնակերպերը, ծովային կակղամորթները եւ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքը

Արտադրանքի խումբը	Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների պարունակության մակաբուծաբանական ցուցանիշները եւ թույլատրելի մակարդակները								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Քաղցրահամ ջրերի խեցգետնակերպերը եւ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքը՝									
խեցգետիններ Հեռավոր Արեւելքի (Ռուսաստան, Կորեայի թերակղզի, ՉԺՀ եւ այլն), ԱՄՆ–ի ջրամբարներից	չ/թ	-	-	-	-	-	-	-	-
քաղցրահամ ջրերի մանր ծովախեցգետիններ Հեռավոր Արեւելքի (Ռուսաստան, Կորեայի թերակղզի) ջրամբարներից	չ/թ	-	-	-	-	-	-	-	-
քաղցրահամ ջրերի ծովախեցգետիններ (Ռուսաստանի Հեռավոր Արեւելքի, Հարավ Արեւելյան Ասիայի, Շրի Լանկայի, Կենտրոնական Ամերիկայի, Պերուի, Լիբերիայի, Նիգերիայի, Կամերունի, Մեքսիկայի, Ֆիլիպինների ջրամբարներից)	չ/թ	-	-	-	-	-	-	-	-
սոուս՝ սույն կետում նշված՝ քաղցրահամ ջրերի ծովախեցգետիններից	չ/թ	-	-	-	-	-	-	-	-
2. Ծովային կակղամորթները եւ դրանց վերամշակումից ստացված մթերքը՝									
կատարիկներ	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-
կաղամարներ	-	-	չ/թ	չ/թ	չ/թ	-	-	-	-
մակտրաներ (սպիգուլա)	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ	-
ութոտնուկներ	-	-	չ/թ	-	չ/թ	-	-	-	-
ոստրեներ	-	-	-	-	-	-	-	-	չ/թ

Ծանոթագրություններ.

1. «Զ/Թ» հասպավումը նշանակում է «չի թույլատրվում»:
2. Կենդանի վիճակում մակաբույծների թրթուրների համար օգտագործվում են հետևյալ նշագրերը՝

տրեմատոդներ՝	1 - պարագոնիմուսներ
ցեստոդներ՝	2 - սպիրոմետրաներ
նեմատոդներ՝	3 - անիզակիսներ
	4 - կոնտրացեկումներ
	5 - պսեդոտերաններ
	6 - դիոկտոֆիմներ
	7 - գնատոստոմներ
	8 - սուկասկարիսներ
	9 - էլիինոցեֆալուսներ

---

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 1

«Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՏՄ ՏԿ 040/2016)

**Ձկնային սննդամթերքի անվտանգության հիգիենիկ պահանջները**

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ, մգ / կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3
Հիստամին	100	թյունոս, սկումբրիա, սաղմոն, ծովատառեխ, ինչպես նաև ձկնային սննդամթերք դրանցից (բացի ձկնկիթից, սերմնագեղձերից, լյարդից եւ ձկան սննդային ճարպից), այդ թվում՝ չորացրած մթերք*
Նիտրոզամիններ (Ն-նիտրոզոդիմեթիլամինի (ՆԴՄԱ) եւ Ն-նիտրոզոդիէթիլամինի (ՆԴԷԱ) գումարը)	0.003	ձկնային սննդամթերքի բոլոր տեսակները, այդ թվում՝ չորացրած մթերք*
Դիօքսիններ	0.000004	ձկնային սննդամթերքի բոլոր տեսակները, այդ թվում՝ չորացրած մթերք*
	0.000002 (ճարպի վերահաշվարկով)	սննդային ճարպ ձկից*
Բենզ(ա)պիրեն	0.005	ձկնային ապխտած սննդամթերք
Պոլիբլորինացված բիֆենիլներ	2	ձկնային սննդամթերքի բոլոր տեսակները (բացի լյարդից եւ ձկան սննդային ճարպից), այդ թվում՝ չորացրած մթերք*
	5	ձկան լյարդ եւ դրանից ստացվող մթերք
	3	սննդային ճարպ ձկից
Կակղամորթների պարալիտիկ թույն	0.8	կակղամորթներ

\*Ելակետային մթերքի (հումքի) վերահաշվարկով՝ հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը դրանում եւ վերջնական մթերքում:

(սաքսիտոքսին)

Կակղամորթների ամնեստիկ  
թույն (դոմոեային թթու)

20  
30

կակղամորթներ, ծովախեցգետինների  
ներքին օրգաններ

Կակղամորթների  
դիարեային թույն  
(օկադաիկային թթու)

0.16

կակղամորթներ

Թթվայնության թիվ, մգ  
ԿՈՆ/գ

4

սննդային ճարպ ձկից

Պերօքսիդային թիվ, մմոլ  
ակտիվ թթվածին/կգ

10

սննդային ճարպ ձկից

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 1

«Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության  
մասին» Եվրասիական տնտեսական  
միության տեխնիկական կանոնակարգի  
(ԵԱՏՄ ՏԿ 040/2016)

**Վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված  
ձկնային սննդամթերքի սննդային արժեքը եւ անվտանգության  
ցուցանիշները**

Աղյուսակ 1

Ձկան պահածոների սննդային արժեքը (մթերքի 100 գ զանգվածում)

Չափանիշ (ցուցանիշ)	Չափման միավոր	Թույլատրելի մակարդակ		Ծանոթագրություն
		նորմավորվող	դրոշմավորվող	
1	2	3	4	5
Չոր նյութերի զանգվածային մասը	գ	15-25	-	
Սպիտակուց	գ	8-15	+	
Ճարպ	գ	5-11	+	
Էներգետիկ արժեք	կկալ	100-155	+	
Կերակրի աղ	գ	0.4-ից ոչ ավելի	+	
Հանքային նյութեր՝ երկաթ	մգ	0.4 - 3.0	+	հարստացված մթերքի համար
Վիտամիններ՝ թիամին (B1)	մգ	0.1-0.2	+	հարստացված մթերքի համար

Չափանիշ (ցուցանիշ)	Չափման միավոր	Թույլատրելի մակարդակ		Ծանոթագրություն
		նորմավորվող	դրոշմավորվող	
1	2	3	4	5
ոլիգոֆլավին (B2)	մգ	0.1-0.3	+	հարստացված մթերքի համար
նիացին (PP)	մգ	1-4	+	հարստացված մթերքի համար
Օսլա	գ	3-ից ոչ ավելի	-	որպես թանձրացուցիչ ավելացվող
Բրնձի եւ ցորենի ալյուր	գ	5-ից ոչ ավելի	-	որպես թանձրացուցիչ ավելացվող

## Աղյուսակ 2

### Ձկան պահածոների անվտանգության ցուցանիշները

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ, մգ / կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3
Պոլիքլորինացված բիֆենիլներ	0.5	
Հիստամին*	100	թյունոս, սկումբրիա, սաղմոն, ծովատառեխ
Սիտրոզամիններ	չեն թույլատրվում (< 0.001)	
Դիօքսիններ**	չեն թույլատրվում	

\* Ելակետային մթերքի (հումքի) վերահաշվարկով՝ հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը դրանում եւ վերջնական մթերքում:

\*\* Դիօքսինները որոշվում են ելակետային մթերքի (հումքի) մեջ դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության դեպքում՝ հաշվի առնելով հետևյալը՝

ա) դիօքսինի առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում 1 %-ից պակաս ճարպ պարունակող մթերքին.

բ) դիօքսինները պոլիքլորացված դիբենո-պ-դիօքսինների (ՊՔԴԴ) եւ պոլիքլորացված դիբենոֆուրանների (ՊՔԴՖ) հանրագումար են եւ արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների (ԹՀ) հանրագումար Առողջապահության համաշխարհային կազմակերպության (ԱՀԿ) սանդղակով՝

#### Թունավոր համարժեքներ (ԱՀԿ սանդղակով)

Կոնգեններ	ԹՀ մեծություն
1	2

1. Դիբենո-պ-դիօքսիններ (ՊՔԴԴ)

2,3,7,8-տետրաքլորդիբենոդիօքսին

1

1,2,3,7,8-պենտաքլորդիբենոդիօքսին

1

1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենոդիօքսին

0.1

1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենոդիօքսին

0.1

Մանրէաբանական ցուցանիշները

պետք է բավարարեն «Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՏՄ ՏԿ /201) թիվ 1 հավելվածի 5-րդ աղյուսակով նախատեսված՝ «Ա» խմբի պահածոների համար սահմանված՝ արտադրական մանրէագերծվածության պահանջները

Աղյուսակ 3

Ձկնաբուսական պահածոների սննդային արժեքը  
(մթերքի 100 գ զանգվածում)

Չափանիշ (ցուցանիշ)	Չափման միավոր	Թույլատրելի մակարդակ		Ծանոթագրություն
		նորմավորվող	դրոշմավորվող	
1	2	3	4	5
Չոր նյութերի զանգվածային մասը	գ	17-ից ոչ պակաս	-	
Սպիտակուց	գ	1.5-6	+	
Ճարպ	գ	1-6	+	
Էներգետիկ արժեք	կկալ	35-120	+	
Կերակրի աղ	գ	0.4-ից ոչ ավելի	+	
Հանքային նյութեր՝ երկաթ	մգ	0.4 - 3.0	+	հարստացված մթերքի համար
Վիտամիններ՝ թիամին (B1)	մգ	0.1-0.2	+	հարստացված մթերքի համար

---

1,2,3,7,8,9-հեքսաքլորդիբենզոդիօքսին	0.1
1,2,3,4,6,7,8-հեպտաքլորդիբենզոդիօքսին	0.01
Օկտաքլորդիբենզոդիօքսին	0.0001
2. Դիբենզոֆուրաններ (ՊՔԴՖ)՝	
2,3,7,8-տետրաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,7,8-պենտաքլորդիբենզոֆուրան	0.05
2,3,4,7,8-պենտաքլորդիբենզոֆուրան	0.5
1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,6,7,8-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,7,8,9-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
2,3,4,6,7,8-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,4,6,7,8-հեպտաքլորդիբենզոֆուրան	0.01
1,2,3,4,7,8,9-հեպտաքլորդիբենզոֆուրան	0.01
Օկտաքլորդիբենզոֆուրան	0.0001



ոիրոֆլավին (B2)	մգ	0.1-0.3	+	հարստացված մթերքի համար
նիացին (PP)	մգ	1-4	+	հարստացված մթերքի համար
Օսլա	գ	3-ից ոչ ավելի	-	որպես թանձրացուցիչ ավելացվող
Բրնձի եւ ցորենի ալյուր	գ	5-ից ոչ ավելի	-	որպես թանձրացուցիչ ավելացվող

#### Աղյուսակ 4

### Ձկնաբուսական պահածոների անվտանգության ցուցանիշները

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ, մգ / կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3
Պոլիքլորինացված ֆիֆենիլներ	0.2	
Հիստամին*	40	թյունոս, սկումբրիա, սաղմոն, ծովատառեխ
Նիտրատներ	150	բանջարեղեն պարունակող պահածոների համար
Նիտրոզամիններ	չեն թույլատրվում (< 0.001)	
Դիօքսիններ**	չեն թույլատրվում	

\*Ելակետային մթերքի (հումքի) վերահաշվարկով՝ հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը դրանում եւ վերջնական մթերքում:

\*\*Դիօքսինները դրոշվում են ելակետային մթերքի (հումքի) մեջ դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության դեպքում՝ հաշվի առնելով հետևյալը՝

ա) դիօքսինի առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում 1 %-ից պակաս ճարպ պարունակող մթերքին.

բ) դիօքսիններն պոլիքլորացված դիբենզո-պ-դիօքսինների (ՊԲԴԴ) եւ պոլիքլորացված դիբենզոֆուրանների (ՊԲԴՖ) հանրագումար են եւ արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների (ԹՀ) հանրագումար Առողջապահության համաշխարհային կազմակերպության (ԱՀԿ) սանդղակով՝

Թունավոր համարժեքներ (ԱՀԿ սանդղակով)

Կոնգեներ	ԹՀ մեծություն
1	2
1. Դիբենզո-պ-դիօքսիններ (ՊԲԴԴ)՝	
2,3,7,8-տետրաքլորդիբենզոդիօքսին	1
1,2,3,7,8-պենտաքլորդիբենզոդիօքսին	1
1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենզոդիօքսին	0.1
1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենզոդիօքսին	0.1
1,2,3,7,8,9-հեքսաքլորդիբենզոդիօքսին	0.1
1,2,3,4,6,7,8-հեպտաքլորդիբենզոդիօքսին	0.01
Օկտաքլորդիբենզոդիօքսին	0.0001
2. Դիբենզոֆուրաններ (ՊԲԴՖ)՝	
2,3,7,8-տետրաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,7,8-պենտաքլորդիբենզոֆուրան	0.05
2,3,4,7,8-պենտաքլորդիբենզոֆուրան	0.5

Մանրէաբանական ցուցանիշները

պետք է բավարարեն «Ձկան եւ  
ձկնամթերքի անվտանգության  
մասին» Եվրասիական  
տնտեսական միության  
տեխնիկական կանոնակարգի  
(ԵԱՏՄ ՏԿ /201) թիվ 1  
հավելվածի 5-րդ աղյուսակով  
նախատեսված «Ա» խմբի  
պահածոների համար  
սահմանված՝ արտադրական  
մանրէազերծվածության  
պահանջները

---

---

1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,6,7,8-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,7,8,9-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
2,3,4,6,7,8-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,4,6,7,8-հեպտաքլորդիբենզոֆուրան	0.01
1,2,3,4,7,8,9-հեպտաքլորդիբենզոֆուրան	0.01
Օկտաքլորդիբենզոֆուրան	0.0001

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 6

«Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության  
մասին» Եվրասիական տնտեսական  
միության տեխնիկական կանոնակարգի  
(ԵԱՏՄ ՏԿ 040/2016)

**Նախադպրոցական եւ դպրոցական տարիքի երեխաների սննդի համար  
նախատեսված ձկնային սննդամթերքի սննդային արժեքը եւ  
անվտանգության ցուցանիշները**

Աղյուսակ 1

Ձկնային սննդամթերքից պատրաստված  
կիսապատրաստվածքների սննդային արժեքը  
(մթերքի 100 գ զանգվածում)

Չափանիշ (ցուցանիշ)	Չափման միավոր	Թույլատրելի մակարդակ	
		նորմավորվող	դրոշմավորվող
1	2	3	4
Սպիտակուց	գ	16-ից ոչ պակաս	+
Ճարպ	գ	1-11	+
Էներգետիկ արժեք	կկալ	70-160	+

Ձկնային սննդամթերքից պատրաստված  
կիսապատրաստվածքների անվտանգության ցուցանիշները

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ, մգ / կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3

Ֆիկտոտոքսիններ՝

կակղամորթների պարալիտիկ թույն (սաքսիտոքսին) չի թույլատրվում կակղամորթներ

կակղամորթների ամնեստիկ թույն (դոմոեալին թթու) չի թույլատրվում կակղամորթներ, ծովախեցգետինների ներքին օրգաններ

կակղամորթների դիարեային թույն (օկտադիկային թթու) չի թույլատրվում կակղամորթներ

Նիտրոզամիններ՝

Ն-նիտրոզոդիմեթիլամինի (ՆԴՄԱ) եւ Ն-նիտրոզոդիէթիլամինի (ՆԴԷԱ) գումարը չի թույլատրվում

Հիստամին\* 100 թյունոս, սկումբրիա, սաղմոն, ծովատառեխ

Պոլիքլորինացված բիֆենիլներ 0.5

Դիօքսիններ\*\* չեն թույլատրվում կիսապատրաստվածքներ ձկից

\*Ելակետային մթերքի (հումքի) վերահաշվարկով՝ հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը դրանում եւ վերջնական մթերքում:

\*\* Դիօքսինները որոշվում են ելակետային մթերքի (հումքի) մեջ դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության դեպքում՝ հաշվի առնելով հետեւյալը՝

ա) դիօքսինի առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում 1 %-ից պակաս ճարպ պարունակող մթերքին.

բ) դիօքսինները պոլիքլորացված դիբենո-պ-դիօքսինների (ՊԲԴ) եւ պոլիքլորացված դիբենոֆուրանների (ՊԲՖ) հանրագումար են եւ արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների (ԹՀ) հանրագումար Առողջապահության համաշխարհային կազմակերպության (ԱՀԿ) սանդղակով՝

Թունավոր համարժեքներ (ԱՀԿ սանդղակով)

Կոնգեներ	ԹՀ մեծություն
1	2

1. Դիբենո-պ-դիօքսիններ (ՊԲԴ)	
2,3,7,8-տետրաքլորդիբենոդիօքսին	1
1,2,3,7,8-պենտաքլորդիբենոդիօքսին	1
1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենոդիօքսին	0.1
1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենոդիօքսին	0.1
1,2,3,7,8,9-հեքսաքլորդիբենոդիօքսին	0.1
1,2,3,4,6,7,8-հեպտաքլորդիբենոդիօքսին	0.01
Օկտաքլորդիբենոդիօքսին	0.001

Աղյուսակ 3

Ձկնային սննդամթերքից պատրաստված խոհարարական արտադրատեսակների սննդային արժեքը (մթերքի 100 գ զանգվածում)

Չափանիշ (ցուցանիշ)	Չափման միավոր	Թույլատրելի մակարդակ	
		նորմավորվող	դրոշմավորվող
1	2	3	4
Սպիտակուց	գ	13-ից ոչ պակաս	+
Ճարպ	գ	8-ից ոչ ավելի	+
Էներգետիկ արժեք	կկալ	90-130	+
Կերակրի աղ	գ	0.8-ից ոչ ավելի	+
Օսլա	գ	5-ից ոչ ավելի	-

Աղյուսակ 4

Ձկնային սննդամթերքից պատրաստված խոհարարական արտադրատեսակների անվտանգության ցուցանիշները

Ցուցանիշ	Թույլատրելի մակարդակ, մգ / կգ, ոչ ավելի	Ծանոթագրություն
1	2	3

Ֆիկտոտքսիններ՝

կակղամորթների պարալիտիկ թույն (սաքսիտոքսին)	Ելակետային մթերքի (հումքի) հսկողություն	կակղամորթներ
կակղամորթների ամնեստիկ թույն (դոմոեային թթու)	Ելակետային մթերքի (հումքի) հսկողություն	կակղամորթներ, ծովախեցգետինների ներքին օրգաններ

2. Դիբենոգոֆորաններ (ՊՔԴՖ)՝	
2,3,7,8-տետրաքլորդիբենոգոֆորան	0.1
1,2,3,7,8-պենտաքլորդիբենոգոֆորան	0.05
2,3,4,7,8-պենտաքլորդիբենոգոֆորան	0.5
1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենոգոֆորան	0.1
1,2,3,6,7,8-հեքսաքլորդիբենոգոֆորան	0.1
1,2,3,7,8,9-հեքսաքլորդիբենոգոֆորան	0.1
2,3,4,6,7,8-հեքսաքլորդիբենոգոֆորան	0.1
1,2,3,4,6,7,8-հեպտաքլորդիբենոգոֆորան	0.01
1,2,3,4,7,8,9-հեպտաքլորդիբենոգոֆորան	0.01
Օկտաքլորդիբենոգոֆորան	0.0001

կակղամորթների դիարեային թույն (օկադախիկային թթու)	Ելակետային մթերքի (հումքի) հսկողություն	կակղամորթներ
<b>Հակաբիոտիկներ`*</b>		
Լեւոմիցետին (քլորամֆենիկոլ)	չի թույլատրվում (<0.0003)	կաթնային բաղադրիչով մթերքի համար
տետրացիկլինային խումբ	չի թույլատրվում (<0.01)	կաթնային բաղադրիչով մթերքի համար
պենիցիլին	չի թույլատրվում (<0.01)	կաթնային բաղադրիչով մթերքի համար
ստրեպտոմիցին	չի թույլատրվում (< 0.5)	կաթնային բաղադրիչով մթերքի համար
բացիտրացին	չի թույլատրվում	ձվային բաղադրիչով մթերքի համար
Բենզ(ա)պիրեն	չի թույլատրվում (<0.0002)	
<b>Նիտրոզամիններ`</b>		
Ն-նիտրոզոդիմեթիլամինի (ՆԴՄԱ) եւ Ն-նիտրոզոդիէթիլամինի (ՆԴԷԱ) գումարը	չի թույլատրվում (<0.001)	
Հիստամին**	100	թյունոս, սկումբրիա, սաղմոն, ծովատառեխ
Պոլիքլորինացված բիֆենիլներ	0.5	
Դիօքսիններ***	չեն թույլատրվում	կիսապատրաստվածքներ ձկից

\* Անհրաժեշտ է հսկել այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակները, որոնք օգտագործվել են ելակետային մթերքի (հումքի) արտադրության ժամանակ: Լեւոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի) պարունակության հսկողությունը օգտագործման համար պատրաստի կենդանական ծագման վերամշակման մթերքում իրականացվում է հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների այն մեթոդի առկայության դեպքում, որը ներառված է այն ստանդարտների ցանկում, որոնք պարունակում են հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների կանոններ ու մեթոդներ, այդ թվում՝ նմուշառման կանոններ, որոնք անհրաժեշտ են Եվրասիական տնտեսական միության «Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՄՄ ՏԿ 040/2016) պահանջները կիրառելու եւ կատարելու եւ տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտների համապատասխանության գնահատումն իրականացնելու համար: Նախքան այդ մեթոդի հաստատումը հսկողությունն իրականացվում է ելակետային մթերքով (հումքով): Տետրացիկլինային խմբի հակաբիոտիկների պարունակության հսկողությունը ձկան, ջրային անողնաշարավորների, ջրային կաթնասունների, այլ ջրային կենդանիների եւ դրանցից պատրաստված արտադրանքի մեջ իրականացվում է հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների այն մեթոդի առկայության դեպքում, որը ներառված է այն ստանդարտների ցանկում, որոնք պարունակում են հետազոտությունների (փորձարկումների) եւ չափումների կանոններ եւ մեթոդներ, այդ թվում՝ նմուշառման կանոններ, որոնք անհրաժեշտ են Եվրասիական տնտեսական միության «Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՄՄ ՏԿ 040/2016) պահանջները կիրառելու եւ կատարելու եւ տեխնիկական կանոնակարգման օբյեկտների համապատասխանության գնահատումն իրականացնելու համար:

\*\* Ելակետային մթերքի (հումքի) վերահաշվարկով՝ հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը դրանում եւ վերջնական մթերքում:

\*\*\* Դիօքսինները որոշվում են ելակետային մթերքի (հումքի) մեջ դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության դեպքում՝ հաշվի առնելով հետեւյալը՝

ա) դիօքսինի առավելագույն մակարդակը չի վերաբերում 1 %-ից պակաս ճարպ պարունակող մթերքին.

բ) դիօքսինները պոլիքլորացված դիբենզո-պ-դիօքսինների (ՊՔԴԴ) եւ պոլիքլորացված դիբենզոֆտորանների (ՊՔԴՖ) հանրագումար են եւ արտահայտվում են որպես թունավոր համարժեքների (ԹՀ) հանրագումար Առողջապահության համաշխարհային կազմակերպության (ԱՀԿ) սանդղակով՝

Թունավոր համարժեքներ (ԱՀԿ սանդղակով)

Կոնգեներ	ԹՀ մեծություն
1	2
1. Դիբենզո-պ-դիօքսիններ (ՊՔԴԴ)՝	
2,3,7,8-տետրաքլորդիբենզոդիօքսին	1
1,2,3,7,8-պենտաքլորդիբենզոդիօքսին	1
1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենզոդիօքսին	0.1
1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենզոդիօքսին	0.1
1,2,3,7,8,9-հեքսաքլորդիբենզոդիօքսին	0.1
1,2,3,4,6,7,8-հեպտաքլորդիբենզոդիօքսին	0.01
Օկտաքլորդիբենզոդիօքսին	0.0001
2. Դիբենզոֆուրաններ (ՊՔԴՖ)՝	
2,3,7,8-տետրաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,7,8-պենտաքլորդիբենզոֆուրան	0.05
2,3,4,7,8-պենտաքլորդիբենզոֆուրան	0.5
1,2,3,4,7,8-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,6,7,8-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,7,8,9-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
2,3,4,6,7,8-հեքսաքլորդիբենզոֆուրան	0.1
1,2,3,4,6,7,8-հեպտաքլորդիբենզոֆուրան	0.01
1,2,3,4,7,8,9-հեպտաքլորդիբենզոֆուրան	0.01
Օկտաքլորդիբենզոֆուրան	0.0001

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 7

«Ձկան եւ ձկնամթերքի անվտանգության մասին»

Եվրասիական տնտեսական միության

տեխնիկական կանոնակարգի

(ԵՍՏՄ ՏԿ 040/2016)

**Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակներից**

**պատրաստված սառեցրած ձկնային սննդամթերքի մկանային հյուսվածքում**

**խոնավության թույլատրելի պարունակության նորմերը**

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5

I. Ծովային եւ օվկիանոսյան ձուկ

1.	Սաղմոն ատլանտյան (սյոմգա)	Salmo salar	սաղմոն ատլանտյան (սյոմգա)	72.0	1-ին խումբ՝ 72% եւ պակաս
2.	Արծաթսաղմոն	Oncorhynchus kisutch	արծաթսաղմոն	72.0	—
3.	Սերիոլելլա	Serirolella brama	սերիոլելլա	72.0	—
4.	Մագու	Oncorhynchus masou	մագու	72.0	—
5.	Վահանաձուկ՝ սեւ, գրենլանդական	Reinhardtius hippoglossoides	վահանաձուկ	74.0	2-րդ խումբ՝ 72 %-ից ավելի, սակայն 74 %-ից ոչ ավելի



Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
6. Թյունու սովորական (կապտալողակ, կապույտ, կարմիր, արեւելյան)	Thunnus thynnus	թյունու	74.0	--
7. Սկումբրիա ճապոնական (ճապոնածովյան, արեւելյան, կուրիլյան)	Scomber japonicus (Pneumatophorus japonicus)	սկումբրիա կուրիլյան	74.0	--
8. Յուղածուկ	Hyperoglyphe perciformis	յուղածուկ	74.0	--
9. Հիպերոգլիֆ	Hyperoglyphe antarctica	յուղածուկ	74.0	--
10. Յուղածուկ՝ սովորական	Hyperoglyphe pringlei	յուղածուկ	74.0	--
11. Կետա	Oncorhynchus keta	կետա	76.0	3-րդ խումբ՝ 74 %-ից ավելի, սակայն 76 %-ից ոչ ավելի
12. Թյունու դեղնալողակ (թյունու դեղնապոչ)	Thunnus albacares	թյունու	76.0	--
13. Թյունու մեծաչյա	Thunnus obesus (Parathunnus obesus)	թյունու	76.0	--
14. Երկարապոչ թյունու (ավստրալիական թյունու)	Thunnus tonggol (Thunnus rara)	թյունու	76.0	3-րդ խումբ՝ 74 %-ից ավելի, սակայն 76 %-ից ոչ ավելի
15. Թյունու երկարալողակ (սպիտակ թյունու, երկարալողաթեւ, ալբակոր)	Germo alalunga	թյունու	76.0	--
16. Սկումբրիա ատլանտյան (սովորական, շերտավոր, թյունիկ)	Scomber scombrus	սկումբրիա ատլանտյան	76.0	--
17. Ծովաբրամ սովորական (ատլանտյան, ծովային, բրամա)	Brama brama	ծովաբրամ	76.0	--

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
18. Գլխան (կեֆալ) ոսկեփայլ (սինգիլ)	<i>Mugil auratus, Mugil cephalus</i>	գլխան (կեֆալ) օվկիանոսյան	76.0	--
19. Լաբրակ սովորական (ծովագայլ)	<i>Dicentrarchus labrax</i>	լաբրակ	78.0	4-րդ խումբ՝ 76 %-ից ավելի, սակայն 78 %-ից ոչ ավելի
20. Մանրաբծավոր մոթմոթան (բոլո- մոմոթան, շագանակագույն, բծավոր արծաթափայլ մոթմոթան)	<i>Pomadasys bennetti, Pomadasys hasta</i> ( <i>P. manadensis</i> )	մոթմոթան	78.0	--
21. Թերպուզ հարավային (թերպուզ ճապոնական)	<i>Hexagrammos otakii</i>	թերպուզ	78.0	4-րդ խումբ՝ 76 %-ից ավելի, սակայն 78 %-ից ոչ ավելի
22. Լուֆար	<i>Pomatomus saltatrix</i>	լուֆար օվկիանոսյան	78.0	--
23. Ստավրիդ տրեկե	<i>Trachurus trecae</i>	ստավրիդ օվկիանոսյան	78.0	--
24. Ստավրիդ պերուական (խաղաղօվկիանոսյան)	<i>Trachurus symmetricus murphyi</i>	ստավրիդ օվկիանոսյան	78.0	--
25. Ստավրիդ սովորական	<i>Trachurus trachurus</i>	ստավրիդ օվկիանոսյան	78.0	--
26. Խութապերկես մոխրագույն, կարմրապոչ, պարզո, կարմիր	<i>Lutjanus griseus, Lutjanus synagris,</i> <i>Lutjanus analis, Lutjanus aya</i>	խութապերկես օվկիանոսյան	78.0	--
27. Սերիոլա մեծ	<i>Seriolla dumerili</i>	սերիոլա	78.0	--
28. Արծաթափայլ գրգաձուկ-նավապետ	<i>Otolithus brachygnathus</i>	ձուկ-նավապետ	80.0	5-րդ խումբ՝ 78 %-ից ավելի, սակայն 80 %-ից ոչ ավելի
29. Գրգաձուկ-նավապետ	<i>Pseudolithus moorii</i>	ձուկ-նավապետ	80.0	--
30. Սենեգալյան (մեծաբերան)	<i>Pseudolithus senegalensis</i>	ձուկ-նավապետ	80.0	--

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
գրգաձուկ-նավապետ				
31. Սկումբրիա կալիֆորնյան (արեւելահիսաղաղօվկիանոսյան)	<i>Scomber japonicus diego</i> ( <i>Pneumatophorus diego</i> )	սկումբրիա հեռավորարեւելյան	80.0	5-րդ խումբ՝ 78 %-ից ավելի, սակայն 80 %-ից ոչ ավելի
32. Արեւաձուկ	<i>Zeus faber</i>	արեւաձուկ	80.0	—
33. Մեւ գլխան (կեֆալ)	<i>Mugil soiuy</i>	սեւ գլխան	80.0	—
34. Աշնանաձուկ պոչավոր	<i>Lepidopus caudatus</i>	սրաձուկ օվկիանոսյան	80.0	—
35. Սրաձուկ սովորական	<i>Trichiurus lepturus</i>	սրաձուկ օվկիանոսյան	80.0	—
36. Սրաձուկ սեւ	<i>Aphanopus carbo</i>	սրաձուկ օվկիանոսյան	80.0	—
37. Կարաս կանտարուս	<i>Spondyliosoma cantharus</i>	կարաս օվկիանոսյան	80.0	—
38. Կարաս շերտավոր	<i>Diplodus vulgaris</i>	կարաս օվկիանոսյան	80.0	—
39. Պագել արծաթափայլ (բծավոր, կանարյան)	<i>Pagellus sp.</i>	կարաս օվկիանոսյան	80.0	—
40. Ծովապերկես (կոցադունչ) խաղաղօվկիանոսյան	<i>Sebastes alutus</i>	ծովապերկես	80.0	—
41. Ծովապերկես ոսկեփայլ	<i>Sebastes marinus</i>	ծովապերկես	80.0	—
42. Փշայտ ալյասկյան	<i>Sebastobus alascanus</i>	ծովապերկես	80.0	—
43. Պերկես կապտաբերան	<i>Helicolenus dactylopterus</i>	ծովապերկես	80.0	5-րդ խումբ՝ 78 %-ից ավելի, սակայն 80 %-ից ոչ ավելի
44. Պերկես եգնաչք	<i>Priacanthus arenatus</i>	ծովապերկես	80.0	—
45. Պերկես կապույտ	<i>Sebastodes mystinus</i>	ծովապերկես	80.0	—

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
46. Պերկես կիտրոնագույն	Holanthias fronticinctus	ծովապերկես	80.0	--
47. Պերկես կտցադունչ	Sebastes mentella	ծովապերկես	80.0	--
48. Պերկես հսկա	Sebastes introniger	ծովապերկես	80.0	--
49. Ժանիքատամնաձուկ մեծաչա	Dentex sp.	ժանիքատամնաձուկ	80.0	--
50. Բրաձուկ կապույտ	Molva dypterygia	գայլաձուկ ծովային	80.0	--
51. Բերիքս ցածրամարմին	Beryx splendens	բերիքս	80.0	--
52. Տասնամատ մատնալողակ	Galeoides decadactylus	մատնալողակ	80.0	--
53. Հսկա քարապերկես (գորշ քարապերկես)	Epinephelus marginatus	քարապերկես	80.0	--
54. Քարապերկես շերտավոր	Epinephelus aeneus	քարապերկես	80.0	--
55. Սալակա (բալթիական հարինգ)	Clupea harengus membras	սալակա (բալթիական հարինգ)	82.0	6-րդ խումբ՝ 80 %-ից ավելի, սակայն 82%-ից ոչ ավելի
56. Գայլաձուկ սպիտակարյուն (գայլաձկանման սպիտակարյունիկ, սառցաձուկ)	Champsocephalus gunnari, Champsocephalus aceratus, Chaenodraco wilsoni	սառցաձուկ	82.0	--
57. Թերպուզ մեծատամ (օձատամ, օֆիոդոն)	Ophiodon elongatus	թերպուզ	82.0	--
58. Փրփրուկ հեռավորարեւելյան (նավագա)	Eleginus gracilis	փրփրուկ (նավագա)	82.0	--
59. Փրփրուկ (նավագա) հյուսիսային	Eleginus navaga	փրփրուկ (նավագա)	82.0	--
60. Մերկաճակատ կանաչ	Notothenia gibberifrons	բիչոկ (ծովացլիկ) օվկիանոսյան	82.0	--

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
(օվկիանոսյան ծովացիկ)				
61. Մերկաճակատ մարմարագույն	<i>Notothenia rossi</i> ( <i>Notothenia rossi marmorata</i> )	մերկաճակատ մարմարագույն	82.0	—
62. Հարինգ ատլանտյան (ատլանտյան-սկանդինավյան, նորվեգական, մուրմանսկի, բազմաող, օվկիանոսյան)	<i>Clupea harengus harengus</i>	հարինգ ատլանտյան	82.0	—
63. Հարինգ խաղաղօվկիանոսյան (արեւելյան, սակավաող)	<i>Clupea harengus pallasi</i>	հարինգ խաղաղօվկիանոսյան	82.0	6-րդ խումբ՝ 80 %-ից ավելի, սակայն 82 %-ից ոչ ավելի
64. Խեկ արծաթափայլ (արծաթափայլ մեղուզա, հյուսիսամերիկյան մեղուզա)	<i>Merluccius bilinearis</i>	խեկ արծաթափայլ	82.0	—
65. Մեղուզա արգենտինական (պատագոնյան, պատագոնյան խեկ)	<i>Merluccius hubbsi</i>	խեկ արծաթափայլ	82.0	—
66. Մենեգալյան մեղուզա (սեւ կամ սենեգալյան խեկ)	<i>Merluccius senegalensis</i>	խեկ արծաթափայլ	82.0	—
67. Մեղուզա կապսկյան (հարավաֆրիկյան, խեկ կապսկյան)	<i>Merluccius capensis</i>	խեկ արծաթափայլ	82.0	—
68. Սապատաձուկ	<i>Oncorhynchus gorbuscha</i>	սապատաձուկ	82.0	—
69. Շիդաձուկ	<i>Stizostedion lucioperca</i>	շիդաձուկ	82.0	—
70. Բելոյուզա եվրոպական	<i>Zoarces viviparus</i>	բելոյուզա օվկիանոսյան	82.0	—
71. Վահանաձուկ նետատամ	<i>Atheresthes evermanni</i>	վահանաձուկ	82.0	—
72. Վահանաձուկ (սովորական, ատլանտյան)	<i>Hippoglossus hippoglossus</i>	վահանաձուկ	82.0	6-րդ խումբ՝ 80 %-ից ավելի, սակայն 82 %-ից ոչ ավելի

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
73. Վահանաձուկ (խաղաղօվկիանոսյան)	Hippoglossus stenolepis	վահանաձուկ	82.0	--
74. Տափակաձուկ ատլանտյան երկար (տափակաձուկ կարմիր)	Glyptocephalus cynoglossus	տափակաձուկ	82.0	--
75. Տափակաձուկ ծովային (սովորական)	Pleuronectes platessa	տափակաձուկ	82.0	--
76. Տափակաձուկ փոքրաբերան	Glyptocephalus stelleri	տափակաձուկ	82.0	--
77. Տափակաձուկ-շեղաձուկ (մեծ շեղաձուկ)	Scophthalmus maximus	շեղաձուկ	82.0	--
78. Տափակաձուկ վահանաձկնանման	Hippoglossoides elassodon	տափակաձուկ	82.0	--
79. Տափակաձուկ ծովային (սովորական)	Pleuronectes platessa (Platessa platessa)	տափակաձուկ	82.0	--
80. Տափակաձուկ աստղավոր (խաղաղօվկիանոսյան, գետային)	Platichthys stellatus	տափակաձուկ	82.0	--
81. Տափակաձուկ դեղնափոր	Pleuronectes quadrituberculatus	տափակաձուկ	82.0	6-րդ խումբ՝ 80 %-ից ավելի, սակայն 82 %-ից ոչ ավելի
82. Սայդա	Pollachius virens	սայդա	82.0	--
83. Իշաձուկ, պիկշա	Melanogrammus aeglefinus	իշաձուկ	83.0	7-րդ խումբ՝ 82 %-ից ավելի, սակայն 83 %-ից ոչ ավելի
84. Չոդաձուկ խաղաղօվկիանոսյան	Gadus macrocephalus	ձոդաձուկ	83.0	--
85. Չոդաձուկ ատլանտյան	Gadus morhua morhua	ձոդաձուկ	83.0	--

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
86. Ձողաձուկ բայթյան	<i>Gadus morhua callarias</i>	ձողաձուկ	83.0	—
87. Պուտասու հարավային	<i>Micromesistius australis</i>	պուտասու	83.0	—
88. Պուտասու հյուսիսային	<i>Micromesistius poutassou</i>	պուտասու	83.0	—
89. Երկարատամիկ բծավոր (խայտաբղետ)	<i>Anarhichas minor</i>	երկարատամիկ բծավոր	83.0	—
90. Խեկ խաղաղօվկիանոսյան (օրեգոնյան, խաղաղօվկիանոսյան կամ հյուսիսային մեռլուզա)	<i>Merluccius productus</i>	խեկ խաղաղօվկիանոսյան	84.0	8-րդ խումբ՝ 83 %-ից ավելի, սակայն 84 %-ից ոչ ավելի
91. Տափակաձուկ-աքերին (եվրոպական վահանաձկնանման տափակաձուկ)	<i>Hippoglossoides platessoides limandoides</i>	տափակաձուկ ատլանտյան	84.0	—
92. Տափակաձուկ դեղնալողակ	<i>Limanda aspera</i>	տափակաձուկ դեղնալողակ	84.0	8-րդ խումբ՝ 83 %-ից ավելի, սակայն 84 %-ից ոչ ավելի
93. Շերեփաձուկ ծովային կարմիր	<i>Urophycis chuss</i>	շերեփաձուկ ծովային	84.0	—
94. Շերեփաձուկ ծովային սպիտակ	<i>Urophycis tenuis</i>	շերեփաձուկ ծովային	84.0	—
95. Մակրուրոնուս ամերիկյան	<i>Macruronus magellanicus</i>	մակրուրոնուս	84.0	—
96. Մինտայ	<i>Theragra chalcogramma</i>	մինտայ	84.0	—
97. Վահանաձուկ սեւ	<i>Reinhardtius hippoglossoides matsuurae</i>	վահանաձուկ	86.0	9-րդ խումբ՝ 84 %-ից ավելի, սակայն 86 %-ից ոչ ավելի
98. Մակրուրուս կատարաթեփուկային	<i>Macrourus carinatus</i>	մակրուրուս	86.0	—
99. Մակրուրուս հյուսիսային	<i>Macrourus berglax</i>	մակրուրուս	86.0	—

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
100. Մակրուրուս հարավատլանտյան	<i>Coryphaenoides holotrachys</i>	մակրուրուս	86.0	--
101. Թալիսման	<i>Alepocephalus sp.</i>	հարթազլուխ	90.0	10-րդ խումբ՝ 86 %-ից ավելի, սակայն 90 %-ից ոչ ավելի
II. Ներքին ջրամբարների ձուկ				
102. Օմուլ արկտիկական	<i>Coregonus autumnalis</i>	օմուլ	72.0	1-ին խումբ՝ 72% եւ պակաս
103. Սպիտակ ամուրյան բրամ	<i>Parabramis pekinensis</i>	բրամ	72.0	--
104. Սախալինյան տայմեն	<i>Hucho perryi</i>	տայմեն	72.0	--
105. Ամուրյան (ուսուրիական) սիգ	<i>Coregonus ussuriensis</i>	սիգ	74.0	2-րդ խումբ՝ 72 %-ից ավելի, սակայն 74 %-ից ոչ ավելի
106. Սերյուգա	<i>Acipenser stellatus</i>	սերյուգա	74.0	--
107. Լերկաձուկ	<i>Salvelinus alpinus</i>	լերկաձուկ	74.0	--
108. Ռուսական թառափ	<i>Acipenser gueldenstaedtii</i>	թառափ	74.0	--
109. Կարմրախայտ ծիածանային	<i>Salmo irideus</i>	կարմրախայտ ծիածանային	76.0	3-րդ խումբ՝ 74 %-ից ավելի, սակայն 76%-ից ոչ ավելի
110. Ամուրյան թառափ	<i>Acipenser schrenckii</i>	ամուրյան թառափ	76.0	--
111. Սեւ բայկալյան ձամբոփկ	<i>Thymallus arcticus baicalensis</i>	սեւ բայկալյան ձամբոփկ	76.0	--
112. Արեւելյան կարմրալողակ	<i>Leuciscus brandti</i>	արեւելյան կարմրալողակ	76.0	3-րդ խումբ՝ 74 %-ից ավելի, սակայն 76 %-ից ոչ ավելի



Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
113. Օմուլ բայկալյան	<i>Coregonus autumnalis migratorius</i>	օմուլ բայկալյան	76.0	--
114. Ամուրյան ձամբոիկ	<i>Thymallus arcticus grubei</i>	ամուրյան ձամբոիկ	78.0	4-րդ խումբ՝ 76 %-ից ավելի, սակայն 78 %-ից ոչ ավելի
115. Հաշամ (ձիածածան սովորական)	<i>Aspius aspius</i>	հաշամ (ձիածածան սովորական)	78.0	--
116. Կամչատյան ձամբոիկ	<i>Thymallus arcticus grubei natio mertensi</i>	կամչատյան ձամբոիկ	78.0	--
117. Տայմեն	<i>Hucho taimen</i>	տայմեն	78.0	--
118. Լոքո	<i>Silurus glanis</i>	լոքո	78.0	--
119. Բայկալյան սիգ	<i>Coregonus lavaretus baicalensis</i>	բայկալյան սիգ	78.0	--
120. Պանգասիոս	<i>Pangasius hypophthalmus</i>	պանգասիոս	78.0	--
121. Կարաս արծաթափայլ արծաթածածան)	<i>Carassius auratus gibelio</i>	կարաս արծաթափայլ արծաթածածան)	78.0	--
122. Գետածածան	<i>Cyprinus carpio</i>	գետածածան	80.0	5-րդ խումբ՝ 78 %-ից ավելի, սակայն 80 %-ից ոչ ավելի
123. Պիժյան (սիբիրյան սիգ)	<i>Coregonus lavaretus pidschian</i>	պիժյան	80.0	--
124. Վոլխովյան սիգ (սիգ, сиголов)	<i>Coregonus lavaretus baeri</i>	սիգ	80.0	--
125. Բրամ (лящ, чебак, белек)	<i>Abramis brama</i>	բրամ	80.0	--
126. Սիբիրյան թառափ	<i>Acipenser baerii</i>	սիբիրյան թառափ	80.0	--
127. Ստերլետ	<i>Acipenser ruthenus</i>	ստերլետ	80.0	--
128. Հայելածածան	<i>Cyprinus carpio</i>	հայելածածան	80.0	--

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
129. Հաստաճակատ սպիտակ	<i>Hypophthalmichthys molitrix</i> Val.	հաստաճակատ սպիտակ	80.0	—
130. Կարմրալողակ	<i>Scardinius erythrophthalmus</i>	կարմրալողակ	80.0	—
131. Ամուր սպիտակ (խոտածածան)	<i>Ctenopharyngodon idella</i> Val.	ամուր սպիտակ (խոտածածան)	80.0	—
132. Ամուր սեւ	<i>Mylopharyngodon piceus</i> Rich.	ամուր սեւ	80.0	—
133. Գոմեշաձուկ	<i>Ictiobus bubalus</i> Raf.	գոմեշաձուկ	80.0	—
134. Հաստաճակատ խայտաբղետ	<i>Aristichthys nobilis</i> Rich.	հաստաճակատ խայտաբղետ	82.0	6-րդ խումբ՝ 80 %-ից ավելի, սակայն 82 %-ից ոչ ավելի
135. Հաստաճակատ	<i>Aristichthys vinogradovy</i>	հաստաճակատ	82.0	—
136. Ատլանտյան (բալթյան) թառափ	<i>Acipenser sturio</i>	ատլանտյան (բալթյան) թառափ	82.0	—
137. Պերկետ	<i>Perca fluviatilis</i>	պերկետ	82.0	—
138. Գայլաձուկ	<i>Esox lucius</i>	գայլաձուկ	82.0	—
139. Ջրանցքային լոբոյիկ	<i>Ictalurus punctatus</i> Raf.	ջրանցքային լոբոյիկ	84.0	7-րդ խումբ՝ 82 %-ից ավելի, սակայն 84 %-ից ոչ ավելի
140. Տիլապիա	<i>Tilapia</i> sp.	տիլապիա	84.0	—
III. Ծովային անողնաշարավորներ (կաղամարներ, մանր ծովախեցգետիններ, կատարիկներ, միդիաներ)				
141. Փողահար լիրատա	<i>Neptunea lyrata</i>	փողահար	72.0	3-րդ խումբ՝ 76% եւ պակաս
142. Փողահար Վարիցիֆերա	<i>Neptunea variciphera</i>	փողահար	76.0	3-րդ խումբ՝ 76% եւ պակաս
143. Ծովամորեխ խոտակյաց	<i>Pandalus latirostris</i>	ծովամորեխ խոտակյաց	76.0	—

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
144. Կաղամար խաղաղօվկիանոսյան	<i>Todarodes pacificus</i>	կաղամար խաղաղօվկիանոսյան	78.0	4-րդ խումբ՝ 76 %-ից ավելի, սակայն 78 %-ից ոչ ավելի
145. Կաղամար արգենտինական	<i>Illex argentinus</i>	կաղամար արգենտինական	78.0	—
146. Կաղամար Բարտրամի	<i>Ommastrephes bartrami</i>	կաղամար Բարտրամի	78.0	—
147. Կաղամար լոլիգո	<i>Loligo vulgaris</i>	կաղամար լոլիգո	78.0	—
148. Փողափար ունիկում	<i>Clinopegma unicum</i>	փողափար	78.0	—
149. Մանր ծովախեցգետին՝ հյուսիսային	<i>Pandalus borealis</i>	մանր ծովախեցգետին՝ հյուսիսային	80.0	5-րդ խումբ՝ 78 %-ից ավելի, սակայն 80 %-ից ոչ ավելի
150. Մանր ծովախեցգետին-ծովամորեխ	<i>Sclerocrangon salebrosa</i>	մանր ծովախեցգետին-ծովամորեխ	80.0	—
151. Կատարիկ ծովային	<i>Pecten yessoensis</i>	կատարիկ ծովային	80.0	—
152. Մանր ծովախեցգետին՝ հյուսիսային վարդագույն (խորը ջրերում ապրող)	<i>Pandalus borealis</i>	մանր ծովախեցգետին՝ հյուսիսային վարդագույն	80.0	5-րդ խումբ՝ 78 %-ից ավելի, սակայն 80%-ից ոչ ավելի
153. Միդիա	<i>Mytilus edulis</i>	միդիա	80.0	—
154. Ծովախեցգետին կամչատյան	<i>Paralithodes camtschaticus</i>	ծովախեցգետին կամչատյան	82.0	6-րդ խումբ՝ 80 %-ից ավելի, սակայն 82 %-ից ոչ ավելի
155. Ծովախեցգետին կապույտ	<i>Paralithodes platypus</i>	ծովախեցգետին կապույտ	82.0	—
156. Ծովախեցգետին ձյունափայլ	<i>Chionoecetes opilio elongatus</i>	ծովախեցգետին ձյունափայլ	83.0	7-րդ խումբ՝ 82 %-ից ավելի, սակայն 83 %-ից ոչ ավելի

Արդյունագործական ձկների եւ ջրային անողնաշարավորների հիմնական տեսակների անվանումը			Խոնավության թույլատրելի պարունակություն, %, ոչ ավելի	Խմբի համարը, խոնավության մաս, %-ով
հայերեն	լատիներեն	ապրանքային		
1	2	3	4	5
157. Մակտրա սախալինյան (սպիտակ խխունջ)	<i>Spisula (Mactra) sachalinensis</i>	մակտրա սախալինյան	83.0	—
158. Ութոտնուկ	<i>Octopus dofleini</i>	ութոտնուկ	84.0	8-րդ խումբ՝ 83 %-ից ավելի, սակայն 84 %-ից ոչ ավելի
159. Կաղամար հսկայական	<i>Dosidicus gigas</i>	կաղամար հսկայական	86.0	10-րդ խումբ՝ 86 %-ից ավելի