

ՁՎԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1. Ձվի և ձվամթերքի տեխնիկական կանոնակարգը (այսուհետ՝ տեխնիկական կանոնակարգ) տարածվում է արտաքին տնտեսական գործունեության ապրանքային անվանացանկի ծածկագրերին համապատասխան հետևյալ արտադրատեսակների վրա՝

1) 0407 00 – կճեպով հավի ձվեր, թարմ կամ պաղեցված (այսուհետ՝ ձվեր)։

2) 0408- հավի ձվեր առանց կճեպի և ձվի դեղնուցներ, թարմ, չորացված, սառեցված կամ շաքարի ավելացումով կամ առանց շաքարի կամ այլ քաղցրացուցիչ նյութերի ավելացման (այսուհետ՝ ձվամթերք)՝ բացառությամբ պահածոյացվածի և եփածի։

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

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

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

II. ՏԵՐՄԻՆՆԵՐԸ ԵՎ ՍԱՀՄԱՆՈՒՄՆԵՐԸ

5. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում օգտագործվում են հետևյալ տերմինները և սահմանումները՝

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

2) **թարմ ձվեր**՝ տեսակավորվումից առաջ և հետո չվացված կամ չոր եղանակով չնաքրված ձվեր, որոնք չեն ենթարկվել վերամշակման կամ չեն պաղեցվել արտադրող կազմակերպության այն տարածքներում, որոնցում օդի ջերմաստիճանը չի գերազանցում 5°C ցուցանիշը և որոնք հավաքվում են ամեն օր.

3) **«Էքստրա» տեսակի (դիետիկ) ձվեր**՝ ձվեր, որոնց պահման ժամկետը 5°C -ից մինչև 20°C ջերմաստիճանում չի գերազանցում 7 օր.

4) **I տեսակի (սեղանի) ձվեր**՝ ձվեր, որոնց պահպանման ժամկետը 0° - 20°C ջերմաստիճանում կազմում է 8-25 օր և ձվեր, որոնք պահվել են արտադրող կազմակերպությունում արդյունաբերական ստանդարտների պայմաններում մինչև 2-ից մինչև 0°C ջերմաստիճանում 90 օրվանից ոչ ավելի.

5) **պաղեցված ձվեր**՝ 0°C -ից մինչև 5°C ջերմաստիճանային պայմաններ ունեցող սենյակներում պաղեցված ձվեր.

6) **աղտոտված կճեպով ձվեր**՝ ձվեր, որոնց կճեպի ընդհանուր մակերեսի $1/8$ -ից ոչ ավելին ունի մակերևութային աղտոտվածություն կամ ընդհանուր առմամբ՝ $1/16$ -ից ոչ ավելին

ունի մի քանի մակերեսային աղտոտվածություն: Երկու դեպքում աղտոտվածությունը չպետք է պարունակի արյունային ներխառնուկներ, իսկ ձվի պարունակությունը պետք է լինի մաքուր.

7) **լվացված ձվեր**՝ ձվեր, որոնք մշակվել են Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի համապատասխան հրամաններով թույլատրված հատուկ լվացող և ախտահանիչ միջոցներով՝ անասնաբուժասանիտարական և սանիտարահիգիենիկ կանոններին ու նորմերին համապատասխան.

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

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

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

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

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

13) **ամբողջական ձվեր առանց կճեպի (մեղանձ)**՝ ջարդված կճեպով ձվերի ամբողջ պարունակությունից ստացված միասեռ մթերք.

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

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

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

17) **ձվամթերքի պաստերիզացում** ձվամթերքի ջերմային մշակման տեխնոլոգիական գործընթաց, որն ապահովում է մշակվող մթերքում ախտածին մանրէների բջիջների ոչնչացումը ոչ պակաս, քան 99 տոկոսով:

18) **սեպարացում (տարանջատում)**՝ ձվի պարունակության բաժանումը սպիտակուցի և դեղնուցի:

19) **համասեռում** յուղային գնդիկների չափների փոքրացման և ձվային զանգվածի մածուցիկության նվազեցման նպատակով ձվի պարունակության հավասարաչափ խառնման գործընթաց՝ մեխանիկական ազդեցության օգնությամբ և բարձր ճնշման պայմաններում:

20) **գտում** ձվամթերքից կողմնակի խառնուկների հեռացման գործընթաց:

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

6. Սույն տեխնիկական կանոնակարգում կիրառված են հետևյալ հապավումները՝

1) ՄՄՖԱՄ՝ մեգոֆիլային սերոբ և ֆակուլտատիվ անսերոբ մանրէներ:

2) ԱՑԽՄ՝ ադիքային ցուպիկի խմբի մանրէներ:

3) ԳԱՄ՝ գաղութ առաջացնող միավորներ:

III. ԶՎԵՐԻ ԵՎ ԶՎԱՄԹԵՐՔԻ ՇՈՒԿԱՅԱՀԱՆՄԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

7. Հայաստանի Հանրապետության տարածքում արտադրվող, Հայաստանի Հանրապետության տարածք ներմուծվող և իրացվող ձվերը կամ ձվամթերքը պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջներին և ուղեկցվեն դրանց անվտանգությունը և հետազոտությունը հիմնավորող փաստաթղթերով (անասնա-

բուժական և (կամ) համապատասխանության սերտիֆիկատ, անասնաբուժական տեղեկանք, ապրանքատղեկից փաստաթղթեր): Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին Հայաստանի Հանրապետությունում շրջանառվող ձվերի համապատասխանության վերաբերյալ տեղեկատվությունը մատուցվում է սպառողներին մակնշման և անվտանգությունը հավաստող փաստաթղթերի տրամադրման միջոցով:

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

1) չեն համապատասխանում սույն տեխնիկական կանոնակարգի V գլխում սահմանված պահանջներին.

2) չեն ուղեկցվում անվտանգությունը և ծագումը հավաստող փաստաթղթերով.

3) ունեն լրացած կամ անհայտ պիտանիության ժամկետներ.

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

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

IV. ՁՎԵՐԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ

9. Ըստ օգտագործման ձվերը դասակարգվում են երկու դասի՝

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

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

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

V. ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ԱՆՎՏԱՆԳՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ
ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

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

- 1) մանրէաբանական ցուցանիշները.
- 2) թունավոր տարրերը, պեստիցիդները, ռադիոնուկլիդները և վերջիններիս մնացորդները.
- 3) թոչնաբուծության մեջ օգտագործվող անասնաբուժական դեղամիջոցների մնացորդային քանակները.
- 4) արտադրանքի վերանշակման միջոցները՝ քիմիական նյութերով, իոնացնող և ուլտրամանուշակագույն ճառագայթներով.

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

6) օտար ներառումներ և խառնուրդներ:

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

13. Ձվերի արտադրության համար բուժվող թռչունները պետք է ենթարկվեն անասնաբուժական զննման: Չեն թույլատրվում իրացման այն թռչուններից ստացված ձվերը, որոնց նկատմամբ բուժիչ կամ կանխարգելիչ նպատակով կիրառվել են անասնաբուժական

դեղամիջոցներ՝ մինչև դրանց թռչնի օրգանիզմից հեռացման ժամկետի ավարտը, ինչպես նաև բուժման ընթացքում օգտագործվել են արգելված անասնաբուժական դեղամիջոցներ:

14. Ձվերի կճեպը պետք է լինի մաքուր, առանց վնասվածքների, արյան ու թռչնի արտազատուկի հետքերի և բծերի: Աղտոտված կճեպով ձվերը ենթակա են թռչնաբուծարանում լվացման՝ Հայաստանի Հանրապետության առողջապահության նախարարի համապատասխան հրամաններով թույլատրված սինթետիկ լվացող միջոցներով: Լվացված ձվերը պետք է տեսակավորվեն առանձին:

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

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

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

Աղյուսակ N 1

Մթերքի անվանումը		Մթերքի զանգվածը, որում չի թույլատրվում,(գ)	Ծանոթություն

	ՄԱՖԱՄ ԳԱՄ/գ. ոչ ավելի	ԱՑԽՄ (կոլիձևեր)	Ոսկեգույն ստաֆիլակոկ (S. aureus)	Պրոտեուս (Proteus) խմբի մանրէներ	Այստաձին, այդ թվում սպլոններ	
Ձվեր Ա դասի «Էքստրա» տեսակի (դիետիկ)	1x10 ²	0,1	--	--	125*	Չի թույլատրվում 25 գ զանգված ունեցող 5 նմուշում: Հետազոտությունը կատարում են ձվի դեղնուցի նկատմամբ:
Ձվեր Ա դասի I տեսակի (սեղանի)	5x10 ³	0,01	--	--	125*	Չի թույլատրվում 25 գ զանգված ունեցող 5 նմուշում: Հետազոտությունը կատարում են ձվի դեղնուցի նկատմամբ:
Ձվամթերք հեղուկ սառեցված, մեղանձ, սպիտակուց, դեղնուց	1x10 ⁵	0,1	1,0	1,0	25	
Ձվամթերք չոր (ձվի փոշի)	5x10 ⁴	0,1	1,0	1,0	25	

Աղյուսակ N 2

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

Աղյուսակ N 3

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

18. Ձվերի և ձվամթերքի մեջ հակաբիոտիկների, սուլֆանիլամիդների և անասնաբուժական այլ դեղամիջոցների պարունակությունը չպետք է գերազանցի Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2008 թվականի սեպտեմբերի 25-ի N 1196-Ն որոշմամբ սահմանված թույլատրելի քանակները, հակակոկցիդոզային դեղամիջոցների պարունակությունը՝ N 4, իսկ պեստիցիդների մնացորդային քանակները՝ N 5 աղյուսակներում տրված մնացորդային քանակները:

Աղյուսակ N 4

Մթերքի անվանումը	Ցուցանիշները	Թույլատրելի մակարդակը, մկգ/կգ	Ծանոթություն
Ձվեր Ա և Բ դասերի, ձվամթերք	Դիկլազուրիլ	2	
	Նիկարբազին	100	Որպես N,N'-քիս (4-սիտրոֆենիլ) միզանյութ
	Ամպրոլիում	1000	
	Ռոբենիդին	25	Ռոբենիդինի հիդրոքլորիդ
	Նարազին	2	
	Մադուրոմիցին	2	
	Սալինամիցին	3	Սալինամիցինի հիդրոկարբոնատ
	Հալոֆուզինոն	6	
	Դեկոկվինաթ	20	

Աղյուսակ N 5

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

19. Չվերի մեջ կաթնաթթվի պարունակությունը չպետք է գերազանցի 1գ/կգ՝ չոր նյութի հաշվարկով:

20. Չվերի և ձվամթերքի մեջ ռադիոնուկլիդների, անասնաբուժական դեղամիջոցների և պեստիցիդների պարունակության նկատմամբ հսկողության պարբերականությունը սահմանվում է Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2008 թվականի սեպտեմբերի 25-ի N 1196-Ն որոշմամբ սահմանված կարգով:

V. ՉՎԵՐԻ ԵՎ ՉՎԱՄԹԵՐՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

21. Թոչնաբուժական տնտեսություններում հավերի կերակրման համար օգտագործվող կերը պետք է համապատասխանի «Անասնակերի մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով սահմանված պահանջներին:

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

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

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

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

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

25. Ձվամթերք արտադրող կազմակերպությունում որպես հումք պետք է օգտագործվեն միայն մաքուր և չոր ձվերը, որոնք անհրաժեշտ է ջարդել ապահովելով ախտոտումը նվազագույնի հասցնելու պայմաններ: Ճաքած ձվերը պետք է հնարավորինս արագ ենթարկվեն մշակման:

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

27. Մշակված ձվամթերքում ձվերի կճեպի մնացորդների, ձվի թաղանթի և ցանկացած այլ մասնիկների քանակը չպետք է գերազանցի ձվամթերքի 100 մգ/կգ-ը:

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

29. Ձվերի մշակման և ձվամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները պետք է իրականացվեն Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի հունիսի 28-ի N 885-Ն որոշմամբ սահմանված կարգով հաստատված տեխնոլոգիական հրահանգների պահանջներին համապատասխան:

VI. ԶՎԵՐԻ ԵՎ ԶՎԱՄԹԵՐՔԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՄԱՆՆ ՈՒ ՄԱԿՆՇՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

30. Ձվերի և ձվամթերքի տարաներին, փաթեթավորող նյութերին ներկայացվող պահանջները պետք է համապատասխանեն Հայաստանի Հանրապետության կառավար-

րոյթան 2005 թվականի մայիսի 25-ի N 679-Ն և 2007 թվականի հոկտեմբերի 25-ի N 1282-Ն որոշումներով սահմանված պահանջներին:

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

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

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

34. Չփաթեթավորված ձվերի կամ ստվարաթղթե պալարային տուփերում և միջադիրներում տեղադրված ձվի յուրաքանչյուր միավորի վրա պետք է նշվի արտադրողի անվանումը կամ ապրանքային նշանը, տեսակը, սույն կանոնակարգի N 4 աղյուսակում սահմանված քաշային կարգին համապատասխանող ծածկագիրը, տեսակավորման ամսաթիվը և պիտանիության ժամկետը:

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

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

2) արտադրողի ապրանքային նշանը (առկայության դեպքում).

3) ձվի կամ ձվամթերքի անվանումը՝ ներառյալ թռչնի տեսակը.

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

5) ձվերի քանակը մեկ փաթեթվածքում.

6) արտադրության ամսաթիվը, պիտանիության ժամկետը և պահման պայմանները.

7) ձվերի տեսակավորման ամսաթիվը.

8) տեղեկություն համապատասխանության հավաստման մասին:

36. Ձվամթերքի մականշումը լրացուցիչ պարունակում է նաև՝

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

2) օգտագործման վերաբերյալ հատուկ ցուցումներ:

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

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

VII. ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ՊԱՀՄԱՆՆ ՈՒ ՓՈԽԱԴՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

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

40. Օդի ջերմաստիճանի 0° - 20° C և 85-88% հարաբերական խոնավության պայմաններում Ա դասի «Էքստրա» տեսակի ձվերը պահում են 7 օրվանից, Ա դասի 1-ին տեսակի ձվերը՝ 25 օրվանից, լվացված ձվերը՝ 12 օրվանից ոչ ավելի: Բ դասի ձվերը պետք է պահել 5° C -ից մինչև 20° C օդի ջերմաստիճանի պայմաններում, իսկ այս դասի ճաքած ձվերը թույլատրվում է օգտագործել սննդի կամ ոչ պարենային ապրանքների արտադրությունում 0° C -ից մինչև 5° C ջերմաստիճանում պահելու դեպքում:

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

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

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

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

VIII. ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ԻՄԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

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

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

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

IX. ՇՐՋԱՆԱՌՈՒԹՅՈՒՆԻՑ ՀԱՆՎԱԾ ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ՀԵՏԿԱՆՉՈՒՄԸ,
ՕԳՏԱՀԱՆՈՒՄԸ ԵՎ ՈՉՆՉԱՑՈՒՄԸ

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

49. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված անվտանգության պահանջներին չհամապատասխանող ձվերը և ձվամթերքը ենթակա են շուկայից հետկանչման, օգտահանման կամ ոչնչացման «Մնդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքով և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2007 թվականի հուլիսի 12-ի N 824-Ն որոշմամբ սահմանված կարգով:

X. ՁՎԵՐԻ ԵՎ ՁՎԱՄԹԵՐՔԻ ՆՈՒՅՆԱԿԱՆԱՑՈՒՄԸ

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

51. Նույնականացումն իրականացնում են՝

- 1) սերտիֆիկացման մարմինները՝ համապատասխանության հավաստման ժամանակ.
- 2) պետական վերահսկողության մարմինները՝ վերահսկողություն իրականացնելու ընթացքում.

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

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

53. Փաստաթղթային փորձաքննության եղանակով նույնականացում իրականացնելու դեպքում պետք է ստուգվեն չփայթեթավորված ձվերի յուրաքանչյուր միավորի, իսկ փայթեթավորված ձվերի և ձվամթերքի դեպքում փայթեթվածքի կամ սպառողական և փոխադրական տարաների վրա անմիջապես կամ դրանց պիտակների վրա նշված մականշվածքի բովանդակության համապատասխանությունն ապրանքատղեկից փաստաթղթերում ներկայացված տեղեկատվությանը:

54. Լաբորատոր փորձարկման եղանակով նույնականացման դեպքում կատարվում է՝

- 1) ձվերի տեսակի և ձվամթերքի նույնականացում.
- 2) ձվերի՝ ըստ կարգերի նույնականացում:

55. Ըստ տեսակի ձվերի նույնականացման ցուցանիշները սահմանված են N 5 աղյուսակում

Աղյուսակ N 5

Մթերքի տեսակը, դասը	Բնութագիրը			
	Օդախցիկը և դրա բարձրությունը	Դեղնուցը	Սպիտակուցը	Կեղևի վիճակը

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

56. Նույնականացման համար անհրաժեշտ ձվերի առանձին քաշային կարգերի ցուցանիշները սահմանված են N 6 աղյուսակում

Աղյուսակ N 6

Քաշի ծածկագիրը	Կարգը	Մեկ ձվի քաշը, գ	100 ձվի քաշը կգ, ոչ պակաս	360 ձվի քաշը կգ, ոչ պակաս
03	Շատ խոշոր (XL)	≥ 73	7,3	26,64
02	Խոշոր (L)	≥ 63 և < 73	6,3	23,04
01	Միջակ (M)	≥ 53 և < 63	5,3	19,44
0	Մանր (S)	≥ 44 և < 53	Նվազագույն սահմանը բացակայում է	
00	Շատ մանր (SS)	≤ 44		

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

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

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

XI. ՀԱՄԱՊԱՏԱՍԽԱՆՈՒԹՅԱՆ ՀԱՎԱՍՏՄԱՆ ԸՆԹԱՑԱԿԱՐԳԵՐԸ

59. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին ձվերի և ձվամթերքի արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացների համապատասխանությունը հավաստելու համար արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը պետք է ունենա

Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի օգոստոսի 12-ի N 1170-Ն որոշմամբ սահմանված 2h, 3h հայտարարագրման սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության հայտարարագիր կամ 2u, 3u, 4u կամ 5u սխեմաներից որևէ մեկով հավաստված համապատասխանության սերտիֆիկատ:

60. Արտադրողը, մատակարարը կամ նրա լիազոր ներկայացուցիչը ձվերի և ձվամթերքի սպառողական տարաների վրա և (կամ) ապրանքատիպից փաստաթղթերում պետք է նշի Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2004 թվականի սեպտեմբերի 9-ի N 1281-Ն որոշմամբ հաստատված համապատասխանության նշանը:

61. Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընտրությունը պետք է կատարվի ըստ իրականացված համապատասխանության հավաստման սխեմայի՝

- 1) 2h կամ 2u սխեմայի դեպքում՝ 12 ամիս.
- 2) 3u սխեմայի սեպքում՝ 24 ամիս.
- 3) 3h, 4u կամ 5u սխեմաների դեպքում՝ 36 ամիս:

62. Սերտիֆիկացման մարմինը հայտատուին համապատասխանության սերտիֆիկատ հանձնելու ժամանակ նրա հետ կնքում է համապատասխանության սերտիֆիկատի օգտագործման մասին պայմանագիր:

63. Սերտիֆիկացված ձվերի և ձվամթերքի համապատասխանության նկատմամբ հսկողությունն իրականացվում է համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետի ընթացքում առնվազն յուրաքանչյուր տարին մեկ անգամ:

64. «Համապատասխանության գնահատման մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքի համաձայն ձվերի և ձվամթերքի համապատասխանության նկատմամբ հսկողության արդյունքների հիման վրա սերտիֆիկացման մարմինն իրավունք ունի պահպանելու կամ կասեցնելու կամ դադարեցնելու իր կողմից տրված համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը:

65. Համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողությունը կասեցնելու կամ դադարեցնելու դեպքում սերտիֆիկացման մարմինը դրա մասին տեղեկացնում է համապատասխանության սերտիֆիկատը տնօրինողին և գրավոր ծանուցում Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2010 թվականի դեկտեմբերի 30-ի N 1730-Ն որոշմամբ սահմանված պետական վերահսկողության լիազոր մարմնին:

XII. ՊԵՏԱԿԱՆ ՎԵՐԱՀՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

66. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված պահանջների համապատասխանության և անվտանգության նկատմամբ պետական վերահսկողությունն իրականացվում է «Համապատասխանության գնահատման մասին» և «Մնդամթերքի անվտանգության մասին» Հայաստանի Հանրապետության օրենքներով սահմանված կարգով:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ

Դ. ՍԱՐԳՍՅԱՆ