Հավելված N 1
ՀՀ կառավարության 2013 թվականի
հոկտեմբերի 17-ի N 1133 -Ն որոշման

Պ Ա Հ Ա Ն Ջ Ն Ե Ր

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅՈՒՆԻՑ ԵՎՐՈՊԱԿԱՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ԵՐԿՐՆԵՐ ԱՐՏԱՀԱՆՎՈՂ ՄԵՂՐԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ

1. Մեղրը բույսերի նեկտարից, բույսերի կամ բուսակեր միջատների արտաթորման հետևանքով բույսերի կենդանի մասերի վրա գոյացած մեղրացողից՝ ապիս մելիֆերա (apis mellifera) տեսակի մեղուներից ստացված բնական քաղցր նյութ է, որը փոխակերպում են՝ միացնելով իրենց սեփական հատուկ նյութերին, ջրազրկում, պահում և թողնում մեղրա-խորիսխներում՝ հասունանալու և լիարժեք դառնալու համար:

2. Մեղրի հիմնական տեսակներն են՝

1) ըստ ծագման՝

ա. ծաղկային մեղր կամ նեկտարի մեղր, որն ստացվում է բույսերի նեկտարից,

բ. մեղրացողային մեղր, որն ստացվում է բույսերի վրա գոյացած բուսակեր միջատների արտաթորանքից կամ բույսերի կենդանի մասերի մեղրացողից.

2) ըստ արտադրության՝

ա. խորիսխային մեղր, որը հավաքվում է անթրթուր խորիսխների մեղրաբջիջներում կամ բարակ խորիսխային շերտերում, որոնք բացառապես բաղկացած են մեղրամոմից և վաճառվում են փակ ամբողջական խորիսխներով կամ խորիսխային շերտերով,

բ. մեղրախորիսխային կտոր պարունակող մեղր, կտրատված մեղրախորիսխներ, որը պարունակում է խորիսխային մեղրի մեկ կամ ավելի կտորներ,

գ. չորացրած մեղր, որն ստացվում է անթրթուր խորիսխները չորացնելիս,

դ. կենտրոնախուսային մեղր, քամված է անթրթռուր մեղրաբջիջներից կենտրոնա-խուսակի միջոցով,

ե. մամված մեղր, որն ստացվում է 45°C-ը չգերազանցող միջին ջերմության կիրառմամբ մեղրաբջիջներից ճզմելով,

զ. ֆիլտրացված մեղր, որն ստացվում է ծաղկափոշու զգալի կորստով օրգանական և ոչ օրգանական նյութերի հեռացման արդյունքում.

3) խոհարարական արտադրության մեջ օգտագործվող մեղր, որը որպես սննդամթերքի բաղադրամաս խոհարարական արտադրանք ստանալիս ենթարկվում է մշակման, ջերմա-մշակման, խմորման, վերամշակման և կարող է ունենալ օտար համ կամ հոտ:

3. Մեղրը բաղկացած է տարբեր շաքարներից, հատկապես խաղողաշաքարից (ֆրուկ-տոզա) և պտղաշաքարից (գլյուկոզա), ինչպես նաև այլ նյութերից, ինչպիսիք են օրգանական թթուները, էնզիմները և մեղրի հավաքածուներից ստացված պինդ մասնիկները:

4. Մեղրի գույնը տատանվում է գրեթե անգույնից մինչև մուգ դարչնագույն: Ըստ պնդու-թյան կարող է լինել հեղուկ, մածուցիկ, մասամբ կամ ամբողջովին բյուրեղացած: Բուսական ծագման մեղրի երանգը և բույրը կարող է տարբեր լինել:

5. Մեղրը, որը նախատեսված է որպես սննդամթերք օգտագործման համար, չունի հավելյալ որևէ սննդային բաղադրիչ, այդ թվում՝ սննդային հավելումներ: Այն, որքան հնարավոր է, զերծ է օրգանական կամ անօրգանական նյութերից, որոնք օտար են վերջինիս բաղադրությանը: Երբ անխուսափելի է օրգանական և անօրգանական օտար նյութերի հեռացումը, ապա այդ գործընթացն իրականացվում է ֆիլտրացման միջոցով: Եթե այդպիսի ֆիլտրացումը հանգեցնում է ծաղկափոշու զգալի քանակության հեռացմանը, սպառողն իրազեկվում է պիտակի վրա համապատասխան նշման միջոցով:

6. Մեղրը, բացառությամբ խոհարարության մեջ օգտագործվող մեղրի, չունի որևէ օտար համ կամ հոտ, խմորված չէ, չունի արհեստականորեն փոխված թթվայնություն, կամ

արդեն ջերմամշակված չէ այնպես, որ բնական էնզիմները կամ ոչնչացված լինեն կամ զգալիորեն չակտիվացված:

7. Մեղրի մեջ պարունակվող ոչ մի ծաղկափոշի կամ բաղկացուցիչ մաս չի հեռացվում, բացառությամբ այն դեպքերի, երբ անխուսափելի է անօրգանական կամ օրգանական օտար նյութերի հեռացումը:

8. Սույն հավելվածի 2-րդ կետով սահմանված մեղրի տեսակների անվանումները բնորոշում են տվյալ արտադրանքի ծագումը և որակը:

9. Շրջանառության փուլերում մեղրի պիտակի վրա նշվում է «ՄԵՂՐ» անվանումը, առանց տեսակը մատնանշելու, բացառությամբ ֆիլտրացված, խորիսխային, մեղրա-խորիսխային կտոր պարունակող և խոհարարական արտադրության մեջ օգտագործվող մեղրի:

10. Խոհարարական արտադրության մեջ օգտագործվող մեղրի մակնշումը պետք է պարունակի «Նախատեսված միայն խոհարարական արտադրության համար» նշումը:

11. Բացի ֆիլտրացված և խոհարարական արտադրության մեջ օգտագործվող մեղրի, մեղրի մակնշումը պետք է ներառի տեղեկություն, որը վերաբերում է՝

1) ծաղկային կամ բուսական ծագմանը, եթե արտադրանքն ամբողջությամբ կամ հիմնականում ծագում է նշված աղբյուրից և ունի ծագման օրգանոլեպտիկ, ֆիզիկաքիմիական և միկրոսկոպիկ բնութագրեր.

2) տարածաշրջանային, տարածքային և տեղագրական ծագմանը, եթե արտադրանքն ամբողջությամբ ծագում է նշված աղբյուրից.

3) որակի հատուկ չափորոշիչներին:

12. Ֆիլտրացված և խոհարարական արտադրության մեջ օգտագործվող մեղրի մակնշումը պետք է ներառի արտադրանքի՝ համապատասխանաբար սույն հավելվածի 2-րդ կետի 2-րդ ենթակետի «զ» պարբերությամբ և 3-րդ ենթակետով սահմանված նկարա-գրությունը:

13. Մեղրը շուկայահանելիս կամ մարդու սպառման համար նախատեսված ցանկացած ապրանքի մեջ օգտագործելիս պետք է համապատասխանի հետևյալ բաղադրամասային չափանիշներին (աղյուսակ):

Աղյուսակ

1. Շաքար	խաղողաշաքարի (ֆրուկտոզա) և պտղաշաքարի (գլյուկոզա)	ծաղկային մեղր	ոչ պակաս, քան 60գ/ 100 գ
		մեղրացողային մեղր, մեղրացողային մեղրի և ծաղկային մեղրի խառնուրդ	ոչ պակաս, քան 45գ/ 100 գ
	սախարոզի պարունակություն	ընդհանուր առմամբ	ոչ ավելի, քան 5գ/ 100 գ
		Կեղծ ակացիա (Robinia pseudoacacia), առվույտ (Medicago sativa) Menzies Banksia (Banksia menziesii), Ֆրանսիական ցախկեռաս (Hedysarum), կարմիր խեժ (Eucalyptus camadulensis), leatherwood (Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii), Citrus spp.	ոչ ավել, քան 10գ/ 100 գ
		Նարդոս (Lavandula spp), բոռաչո օֆիցինալիս (Borago officinalis)	ոչ ավելի, քան 15գ/ 100գ
2. Խոնավություն		ընդհանուր առմամբ	ոչ ավելի, քան 20%
		հավամիրգ (Calluna) և խոհարարության մեջ օգտագործվող մեղր	ոչ ավելի, քան 23%
		հավամրգից (Calluna) ստացված խոհարարության մեջ օգտագործվող մեղր	ոչ ավելի, քան 25%
3. Ջրում անլուծելիություն		ընդհանուր առմամբ	ոչ ավելի, քան 0,1գ/ 100 գ
		սեղմված մեղր	ոչ ավելի, քան 0,5գ/ 100 գ

4. Էլեկտրական ջերմահաղորդություն		մեղրացողային և շագանակագույն մեղր և վերջիններիս խառնուրդը՝ բացառությամբ ելակի թուփ (Arbutus unedo), զանգակածաղիկ (Erica) էվկալիպտ, կրաքար (Tilia spp), հասարակ հավամիրգ (Calluna vulgaris), մանուկա կամ jelly թուփ (leptospermum), թեյի ծառ (Melaleuca spp.)	ոչ ավելի, քան 0,8 մվ / սմ
5. Թթվայնություն		ընդհանուր առմամբ	ոչ ավելի, քան 50 մլ թթու յուրաքանչյուր 1000 գրամին համարժեք
		խոհարարության մեջ օգտագործվող մեղր	ոչ ավել, քան 80 մլ թթու յուրաքանչյուր 1000 գրամին համարժեք
6. Դիաստազային ակտիվություն և հիդրոքիմէթիլֆուրֆուրոլայի ն քանակ (HMF) որոշված մշակումից և խառնուրդից հետո	Դիաստազային ակտիվություն (Schade սանդղակով)	ընդհանուր առմամբ, բացի խոհարարության մեջ օգտագործվող մեղրից	ոչ պակաս, քան 8
		մեղրներ ցածր բնական էնզիմային պարունակությամբ (օրինակ ցիտրուսային բույսերի մեղրներ) և հիդրոքիմէթիլֆուր-ֆուրոլային քանակ	ոչ ավելի, քան 15 մգ / կգ ոչ պակաս, քան 3
	հիդրոքիմէթիլֆուր-ֆուրոլ	ընդհանուր առմամբ, բացի խոհարարության մեջ օգտա-գործվող մեղրից	ոչ ավելի, քան 40 մգ / կգ
		արևադարձային կլիմայով շրջանների հայտնի ծագման մեղրներ և դրանց խառնուրդներ	ոչ ավելի, քան 80 մգ / կգ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ Վ. ԳԱԲՐԻԵԼՅԱՆ

Հավելված N 2
ՀՀ կառավարության 2013 թվականի
հոկտեմբերի 17-ի N 1133 -Ն որոշման

Կ Ա Ր Գ

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅՈՒՆԻՑ ԵՎՐՈՊԱԿԱՆ ՄԻՈՒԹՅԱՆ ԵՐԿՐՆԵՐ ՄԱՐԴՈՒ ՍՊԱՌՄԱՆ ՀԱՄԱՐ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ ՄԵՂՐԻ ԵՎ ՄԵՂՎԱԲՈՒԾԱԿԱՆ ԱՅԼ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔՆԵՐԻ ԱՐՏԱՀԱՆՄԱՆ ԱՌՈՂՋՈՒԹՅԱՆ ՍԵՐՏԻՖԻԿԱՏ ՏԱԼՈՒ

1. Սույն կարգով կարգավորվում են Հայաստանի Հանրապետությունից Եվրոպական միության երկրներ մարդու սպառման համար նախատեսված մեղրի և մեղվաբուծական այլ արտադրանքների արտահանման առողջության սերտիֆիկատ (այսուհետ՝ սերտիֆիկատ) տալու հետ կապված հարաբերությունները:

2. Սերտիֆիկատը տրվում է անասնաբուժության բնագավառում պետական կառավարման լիազոր մարմնի՝ Հայաստանի Հանրապետության գյուղատնտեսության նախարարության սննդամթերքի անվտանգության պետական ծառայության (այսուհետ՝ ծառայություն) կողմից:

3. Հայաստանի Հանրապետությունից Եվրոպական միության երկրներ մարդու սպառման համար նախատեսված յուրաքանչյուր խմբաքանակ մեղր և մեղվաբուծական այլ արտադրանքներ արտահանելու նպատակով արտահանողը հայտ է ներկայացնում ծառայություն՝ նշելով արտահանվող ապրանքի անվանումը, քաշը (քանակը), արտահանվող երկիրը, արտահանման ժամկետները:

4. Ծառայությունը սերտիֆիկատը տրամադրում է արտահանվող մեղրի յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար՝ պահպանման, մակնշման, տեղափոխման, շուկայահանման գործընթացներում ներկայացվող սանիտարական պահանջներին համապատասխանության

վերաբերյալ հսկողության ավարտից և լաբորատոր փորձաքննության արդյունքների վերաբերյալ արձանագրությունն ստանալուց հետո՝ 1 աշխատանքային օրվա ընթացքում:

5. Սերտիֆիկատը տնտեսավարող սուբյեկտին տրվում է, եթե՝

1) արտահանվող մեղրի տվյալ խմբաքանակը համապատասխանում է Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2008 թվականի սեպտեմբերի 25-ի N 1196-Ն որոշմամբ սահմանված պահանջներին.

2) արտահանվող մեղրը համապատասխանում է պահպանման, մակնշման, տեղափոխման, շուկայահանման գործընթացներում ներկայացվող սանիտարական պահանջներին.

3) առկա է տվյալ խմբաքանակի լաբորատոր փորձաքննության վերաբերյալ արձանագրությունը՝ տրված հավատարմագրված լաբորատորիայի կողմից:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ-ՆԱԽԱՐԱՐ Վ. ԳԱԲՐԻԵԼՅԱՆ