21ԸՆԴՈՒՆՎԱԾ Է

Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի
2021 թվականի հոկտեմբերի 29-ի թիվ 110 որոշմամբ

**ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԿԱՆՈՆԱԿԱՐԳ**

Եվրասիական տնտեսական միության «Թռչնի մսի և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» (ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021)

I. Կիրառման ոլորտը

1. Սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանվում են Եվրասիական տնտեսական միության (այսուհետ՝ Միություն) մաքսային տարածքում կիրառման և կատարման համար պարտադիր՝ Միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դրվող՝ գյուղատնտեսական թռչնի սպանդից ստացված մթերքներին և դրանց վերամշակման արտադրանքին ներկայացվող պահանջները, դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման), իրացման և օգտահանման գործընթացներին ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաև թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և դրանց վերամշակման արտադրանքի մակնշմանն ու փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջները՝ դրանց ազատ տեղափոխումն ապահովելու համար։

2. Այն դեպքում, երբ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և դրանց վերամշակման արտադրանքի նկատմամբ ընդունվել են Միության (Մաքսային միության) այլ տեխնիկական կանոնակարգեր, որոնք սահմանում են դրանց անվտանգության պահանջները, դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման), իրացման և օգտահանման գործընթացներին ներկայացվող պահանջները, ինչպես նաև դրանց մակնշմանը և փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջները, թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և դրանց վերամշակման արտադրանքը, դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման), իրացման և օգտահանման գործընթացները, ինչպես նաև դրանց մակնշումն ու փաթեթավորումը պետք է համապատասխանեն Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

3. Սույն տեխնիկական կանոնակարգը մշակվել է մարդու կյանքը և առողջությունը, շրջակա միջավայրը, կենդանիների կյանքը և (կամ) առողջությունը պաշտպանելու, սպառողներին (ձեռք բերողներին) մոլորության մեջ գցող գործողությունները կանխելու նպատակով:

4. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի տեխնիկական կանոնակարգման առարկաներն են՝

ա) գյուղատնտեսական թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և դրանց վերամշակման արտադրանքը՝

թռչնի միս.

թռչնի ենթամթերք.

թռչնի սննդային ճարպեր (հում ճարպ, հալեցրած ճարպ).

մեխանիկական ոսկրահանման թռչնամիս.

թռչնի սննդային ոսկոր և դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ.

թռչնի կաշի.

թռչնի կոլագեն պարունակող հումք և դրա վերամշակումից ստացվող մթերքներ.

կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսից (ենթամթերքից).

խոհարարական մթերքներ թռչնի մսից (ենթամթերքից).

երշիկեղեն թռչնի մսից (ենթամթերքից).

մթերքներ թռչնի մսից (ենթամթերքից).

պահածոներ թռչնի մսից (ենթամթերքից).

չոր մթերքներ թռչնի մսից.

թռչնի չոր սննդային սպիտակուց և դրա հիմքով մթերքներ.

արգանակներ.

թռչնի սպանդից ստացված մթերքներ` մանկական սննդի համար.

թռչնի մսից ստացված արտադրանք` մանկական սննդի համար.

բ) թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և դրանց վերամշակման արտադրանքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման), իրացման և օգտահանման գործընթացները:

5. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի գործողությունը չի տարածվում հետևյալի վրա՝

ա) թռչնի սպանդից ստացված մթերքներ և դրանց վերամշակման արտադրանք, որոնք արտադրվում են քաղաքացիների կողմից՝ տնային պայմաններում և (կամ) անձնական օժանդակ տնտեսություններում, ինչպես նաև միայն անձնական սպառման համար նախատեսված և Միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ դնելու համար չնախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և դրանց վերամշակման արտադրանքի արտադրության, պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման) և օգտահանման գործընթացներ.

բ) հատուկ նշանակության սննդամթերք (բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և դրանց վերամշակման արտադրանքի).

գ) սննդամթերք, որում, բաղադրագրին համապատասխան, սպանդից ստացված մթերքների և մսային արտադրանքի զանգվածը միասին կազմում է 50 տոկոս կամ գերազանցում է թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և դրանց վերամշակման արտադրանքի զանգվածը.

դ) սննդային հավելումներ և սննդում օգտագործվող կենսաբանորեն ակտիվ հավելումներ, դեղամիջոցներ, կերեր, սննդային նպատակների համար չնախատեսված արտադրանք, որոնք պատրաստված են թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և դրանց վերամշակման արտադրանքի օգտագործմամբ կամ դրանց հիմքով.

ե) սննդի (հանրային սննդի) ձեռնարկությունների սննդամթերք, որը պատրաստված է թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և դրանց վերամշակման արտադրանքի օգտագործմամբ կամ դրանց հիմքով և նախատեսված է ծառայությունների մատուցման ժամանակ իրացվելու համար, ինչպես նաև այդ արտադրանքի իրացման գործընթացներ.

զ) սննդամթերք, որն ըստ բաղադրագրի պարունակում է 5 տոկոսից պակաս թռչնի մսից բաղադրիչներ:

II. Հիմնական հասկացությունները

6. Սույն տեխնիկական կանոնակարգի կիրառման նպատակներով օգտագործվում են հասկացություններ, որոնք սահմանվել են «Եվրասիական տնտեսական միության շրջանակներում տեխնիկական կանոնակարգման մասին» արձանագրությամբ («Եվրասիական տնտեսական միության մասին» 2014 թվականի մայիսի 29-ի պայմանագրի թիվ 9 հավելված), Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 880 որոշմամբ ընդունված՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011), Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի դեկտեմբերի 9-ի թիվ 881 որոշմամբ ընդունված՝ «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 022/2011), Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2012 թվականի հունիսի 20-ի թիվ 58 որոշմամբ ընդունված՝ «Սննդային հավելումների, բուրավետիչների և տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 029/2012), Մաքսային միության հանձնաժողովի 2011 թվականի օգոստոսի 16-ի թիվ 769 որոշմամբ ընդունված՝ «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 005/2011), ինչպես նաև հասկացություններ, որոնք ունեն հետևյալ իմաստը՝

**թռչնի չոր սննդային սպիտակուց**՝ թռչնի մսից չոր արտադրանք, որն ստացվել է թռչնի մսեղիքի, ենթամթերքի, թռչնի մսեղիքի ոսկրահանումից հետո ստացված ոսկրի և մեխանիկական ոսկրահանման թռչնամսի ֆերմենտատիվ հիդրոլիզի արդյունքում և որպես բաղադրիչ օգտագործելու համար նախատեսված է սննդամթերքի արտադրության ժամանակ.

**արգանակ**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման մթերք, որը պատրաստվել է եփման կամ հիդրոլիզի եղանակով՝ ոչ մսային բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց՝ հեղուկ ֆազի հետագա զատմամբ, կոնցենտրացմամբ կամ խտացմամբ և (կամ) չորացմամբ (կամ առանց դրա).

**անասնաբուժական կոնֆիսկատ**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք, որը անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության արդյունքներով ճանաչվել է սննդային նպատակներով օգտագործման համար ոչ պիտանի.

**վետչինա թռչնի մսից**՝ մթերք թռչնի անոսկր մսի կտորներից, որը ենթարկվել է աղադրման (մերսման օգտագործմամբ կամ առանց դրա, հասունացման օգտագործմամբ) և եփման՝ պատրաստի մթերքում միաձույլ կառուցվածք և պինդ համակազմություն (կոնսիստենցիա) ստեղծելու նպատակով.

**հասուն թռչուն**՝ ոսկրացած, կարծր կրծոսկրով թռչուն.

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

**թռչնի հում ճարպ**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք, որն ստացվել է թռչնի և թռչնի ենթամթերքի (մկանային ստամոքսների) մշակման և (կամ) թռչնի մսեղիքի մասնատման արդյունքում և այն ճարպային հյուսվածք է.

**դոնդողավոր ուտելիք**՝ թռչնի մսի (ենթամթերքի) ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրիչներից պատրաստված խոհարարական արտադրատեսակ՝ ոչ մսային բաղադրիչների ներառմամբ, որոնք դասավորված են շերտերով և լցված են խտացված արգանակով և (կամ) դոնդողացնող նյութերի լուծույթով՝ մինչև 50 տոկոս քանակությամբ, որոնք պաղեցնելիս առաջացնում են խիտ դոնդող.

**թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման սառեցրած արտադրանք**, **սառեցրած արտադրանք թռչնի մսից**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման արտադրանք, որը ենթարկվել է սառնարանային մշակման մինչև մինուս 12 °С-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում մթերքի չափման ցանկացած կետում՝ կիսապատրաստվածքների, հալեցրած ճարպի, թռչնի կոլագեն պարունակող հումքի վերամշակումից ստացվող մթերքների համար, և մինուս 8 °С-ից ոչ բարձր՝ մնացած արտադրանքի (օրինակ՝ երշիկեղենի, խոհարարական արտադրատեսակների, այսինքն՝ պատրաստի մթերքների) համար.

**թռչնի սառեցրած միս (ենթամթերք, հում ճարպ, կաշի, ոսկոր (ոսկրային մնացորդ), մեխանիկական ոսկրահանման միս, կոլագեն պարունակող հումք)**՝ մսային սննդային հումք, որը սառնարանային մշակումից հետո մթերքի չափման ցանկացած կետում մինչև օգտագործման պահն ամբողջ ընթացքում պահպանում է մինուս 12 °С-ից ոչ բարձր ջերմաստիճան.

**զելց**՝ ոչ համասեռ կառուցվածքի երշիկային արտադրանք, որը պատրաստվել է մսային և ոչ մսային բաղադրիչների ջերմային մշակման ենթարկված կտորներից.

**թռչնի կաշի**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք, որն ստացվել է փորոտիքը հանած թռչնի մսեղիքից կամ դրա մասերից կաշվի շերտն առանձնացնելու արդյունքում.

**եփած երշիկային արտադրանք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) երշիկային արտադրանք, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է նստեցման, չորացման, տապակման և հետագա եփման: Եփած երշիկային արտադրանքը թռչնի մսից (ենթամթերքից) կարող է պատրաստվել առանձին գործընթացների համատեղումը կամ բացառումը նախատեսող տեխնոլոգիայով.

**եփած-ապխտած երշիկային արտադրանք թռչնի մսից**՝ թռչնի մսից երշիկային արտադրանք, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է նստեցման, նախնական ապխտման, եփման, լրացուցիչ տաք ապխտման և չորացման: Եփած-ապխտած երշիկային արտադրանքը թռչնի մսից կարող է պատրաստվել նախնական ապխտման գործընթացը բացառող տեխնոլոգիայով.

**երշիկային արտադրանք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) սննդամթերք, որը պատրաստ է օգտագործման համար, սահմանված ձևի է և (կամ) չափի, թաղանթով է կամ առանց դրա, պատրաստված է երշիկային խճողակից և (կամ) թռչնի մսից (ենթամթերքից)՝ որոշակի տեխնոլոգիայով.

**կիսաապխտած երշիկային արտադրանք թռչնի մսից**՝ թռչնի մսից երշիկային արտադրանք, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է նստեցման, տապակման, եփման, տաք ապխտման և, անհրաժեշտության դեպքում՝ չորացման: Կիսաապխտած երշիկային արտադրանքը թռչնի մսից կարող է պատրաստվել առանձին գործընթացների համատեղումը նախատեսող տեխնոլոգիայով.

**լիվերային երշիկային արտադրանք**՝ եփած երշիկային արտադրանք թռչնի փորոտիքից՝ մսային և ոչ մսային բաղադրիչների ավելացմամբ.

**հում թորշոմած երշիկային արտադրանք թռչնի մսից**՝ թռչնի մսից երշիկային արտադրանք, որը պատրաստման ընթացքում ենթարկվել է նստեցման և (կամ) ֆերմենտացման, ինչպես նաև չորացման.

**հում ապխտած երշիկային արտադրանք թռչնի մսից**՝ թռչնի մսից երշիկային արտադրանք, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է նստեցման և (կամ) ֆերմենտացման (մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց դրանց), սառը ապխտման և չորացման.

**երշիկային խճողակ** **թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից արտադրանք, որը նախատեսված է երշիկեղենի արտադրության համար, բաղկացած է թռչնի անոսկր մսի (ենթամթերքի), մանրեցման տարբեր աստիճանի (ներառյալ բարակը) այլ մսային և ոչ մսային բաղադրիչների խառնուրդից, որոնք ենթարկվել են տեխնոլոգիական մշակման և վերցված են բաղադրագրով սահմանված քանակներով.

**վետչինայի պահածոներ թռչնի մսից**՝ թռչնի մսից պահածոներ, որոնք պատրաստվել են աղադրմամբ պահպանման ենթարկված՝ թռչնի անոսկր մսի կտորներից.

**պահածոներ թռչնի մսից սեփական հյութի մեջ՝** թռչնի մսից պահածոներ, որոնք պատրաստված են թռչնի մսի ոսկրոտ կտորներից՝ համեմունքների և կերակրի աղի ավելացմամբ.

**պահածոներ թռչնի մսից (մսաբուսական և բուսամսային**՝ **թռչնի մսի օգտագործմամբ)՝ մանկական սննդի համար**՝ մանրէազերծման ենթարկված արտադրանք թռչնի մսից հերմետիկորեն խցանափակված սպառողական փաթեթվածքում՝ հոմոգենացված, խյուսանման, խոշոր կտորների մանրացված վիճակում կամ կտորներով, կամ գնդաձև կամ գլանաձև արտադրատեսակների տեսքով (կաղապարված), որը պատրաստվել է մանկական սննդի համար նախատեսված հումքից (թռչնի միս, թռչնի փորոտիք (լյարդ, սիրտ))՝ բաղադրությանը, սննդային արժեքին և անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին համապատասխան՝ ոչ մսային բաղադրիչների օգտագործմամբ կամ առանց դրանց օգտագործման՝ մսային բաղադրիչների 18-ից մինչև 40 տոկոս զանգվածային մասով՝ մսաբուսական պահածոների համար, և 5-ից մինչև 18 տոկոս՝ բուսամսային պահածոների համար: Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից պահածոները (մսաբուսական և բուսամսային՝ թռչնի մսի օգտագործմամբ) օգտագործվում են 6 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար՝ պայմանավորված մանրացման աստիճանով (հոմոգենացված՝ 6 ամսականից սկսած, խյուսանման՝ 8 ամսականից սկսած, խոշոր կտորների մանրացված՝ 9 ամսականից սկսած, կաղապարված՝ 1 տարեկանից սկսած, կտորներով՝ մեկուկես տարեկանից սկսած).

**պահածոներ թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) ստացված արտադրանք հերմետիկորեն խցանափակված սպառողական տարայում, որը ենթարկվել է մանրէազերծման կամ պաստերացման՝ միկրոկենսաբանական անվտանգության և կենսունակ ախտածին միկրոֆլորայի բացակայության ապահովման նպատակներով, և պիտանի է երկարատև պահպանման համար, որի բաղադրագրում թռչնի մսի և (կամ) ենթամթերքի զանգվածային մասը կազմում է 60 տոկոսից ոչ պակաս.

**պահածոներ թռչնի մսից (ենթամթերքից) դոնդողում**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) պահածոներ, որոնք պատրաստված են դոնդողացնող բաղադրիչների կիրառմամբ.

**պահածոներ թռչնի մսից (ենթամթերքից) սոուսի մեջ**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) պահածոներ, որոնք պատրաստված են թռչնի մսի անոսկր կտորներից կամ թռչնի մսի ոսկրոտ կտորներից՝ սոուսի ավելացմամբ՝ սահմանված բաղադրագրին համապատասխան.

**պաշտետային պահածոներ թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) պահածոներ, որոնք ունեն քսելու համար հարմար համակազմություն (կոնսիստենցիա) և պատրաստված են բաղադրիչների ավելացմամբ՝ սահմանված բաղադրագրին համապատասխան.

**խճողակային պահածոներ թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) պահածոներ, որոնք պատրաստված են թռչնի մսից (ենթամթերքից) ստացված երշիկային խճողակից.

**ոսկրային մնացորդ**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք՝ թռչնի մանրացված սննդային ոսկրի տեսքով՝ փափկամսի հյուսվածքների առկայությամբ, որն ստացվել է զատման մեթոդով թռչնի մսեղիքի և (կամ) դրա մասերի մեխանիկական ոսկրահանման ժամանակ և նախատեսված է սննդամթերքի արտադրության նպատակով հետագա արդյունաբերական վերամշակման համար կամ օգտագործվում է որպես կեր կենդանիների համար.

**թռչնի սննդային ոսկոր**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք, որն ստացվել է փորոտիքը հանած մսեղիքի և (կամ) դրա մասերի ոսկրահանման արդյունքում և ամբողջական կամ մանրատած ոսկոր է՝ փափկամսի հյուսվածքի մնացորդային քերթվածամնացուկի առկայությամբ, ու նախատեսված է սննդամթերքի արտադրության համար.

**խոշոր կտորներով մանրացված պահածոներ թռչնի մսից՝ մանկական սննդի համար**՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից, թռչնի փորոտիքից (լյարդից, սրտից) պահածոներ, որոնք նախատեսված են 9 ամսականից բարձր երեխաների սննդի համար և պարունակում են 80 տոկոսից ոչ պակաս՝ մինչև 3 մմ չափսի մասնիկներ և 20 տոկոսից ոչ ավելի՝ մինչև 5 մմ չափսի մասնիկներ.

**խոհարարական եփած արտադրատեսակ թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) խոհարարական արտադրատեսակ, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է չորացում, տապակում և եփում կամ միայն եփում ներառող ջերմային մշակման.

**խոհարարական տապակած արտադրատեսակ թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) խոհարարական արտադրատեսակ, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է տապակման.

**խոհարարական խորոված արտադրատեսակ թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) խոհարարական արտադրատեսակ, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է չորացում, տապակում և խորովում կամ միայն խորովում ներառող ջերմային մշակման.

**խոհարարական արտադրատեսակ թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) արտադրանք, որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է ջերմային մշակման մինչև խոհարարական լրիվ պատրաստի վիճակը՝ հետագա պաղեցմամբ կամ սառեցմամբ: Խոհարարական արտադրատեսակները թռչնի մսից (ենթամթերքից) բաժանվում են եփածների, տապակածների և խորովածների.

**խոհարարական կիսապատրաստվածք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից) խոհարարական մթերք կամ այդ մթերքների համակցումը, որոնք անցել են խոհարարական մշակման մի կամ մի քանի փուլ՝ առանց պատրաստի վիճակի հասցնելու.

**խոհարարական մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ սննդամթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը խոհարարական կիսապատրաստվածք է թռչնի մսից (ենթամթերքից) կամ խոհարարական արտադրատեսակ թռչնի մսից (ենթամթերքից): Խոհարարական մթերքները թռչնի մսից (ենթամթերքից) կարող են լինել կտորներով (այդ թվում՝ ամբողջական մսեղիքի տեսքով) կամ աղացած, թաղանթով, փշրապատված, ցանվածքով, մարինացված, սոուսով կամ առանց դրանց, լցոնած, կաղապարված.

**կտորով կիսապատրաստվածք թռչնի մսից**՝ կիսապատրաստվածք թռչնի մսից, որը պատրաստված է մսեղիքի կամ մսեղիքի (մսաոսկրային և (կամ) անոսկր) մասերի տեսքով.

**կտորներով պահածոներ թռչնի մսից**՝ **մանկական սննդի համար**՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից պահածոներ, որոնք նախատեսված են մեկուկես տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար, պատրաստված են թռչնի մսից և ոչ մսային բաղադրիչներից, որոնք մանրացված են 30 գրամից ոչ պակաս զանգվածով կտորների՝ սեփական հյութի, սոուսի, արգանակի կամ դոնդողի մեջ.

**մատղաշ թռչուն**՝ չոսկրացած (կռճիկանման) կրծոսկրով մատղաշ թռչուն, որն աճեցվել է որոշակի ժամկետներում միս ստանալու համար.

**մսային բաղադրիչ**՝ այն սննդամթերքի բաղադրագրի բաղկացուցիչ մասը, որը կենդանիների, այդ թվում՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք է, կամ կենդանիների, այդ թվում՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման արդյունքում ստացված մթերք է.

**թռչնի միս**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք՝ մսեղիքի, դրա մասերի տեսքով.

**թռչնի անոսկր միս**՝ մկանային, շարակցական և ճարպային հյուսվածքների ամբողջություն ներկայացնող, կամայական ձևով կտրատված, տարբեր չափսերի և զանգվածի կտորների տեսքով արտադրանք թռչնի մսից՝ կաշվով կամ առանց դրա.

**մեխանիկական ոսկրահանման թռչնամիս**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք, որն ստացվել է ոսկրահանման արդյունքում՝ թռչնի փորոտիքը հանած մսեղիքի կամ դրա մասերի, այդ թվում՝ վզերի կամ ոսկրների զատման մեթոդով՝ 30 տոկոսից ոչ պակաս փափկամսի հյուսվածքի քերթվածամնացուկներով, և բաղկացած է մանրացված մկանային, ճարպային և շարակցական հյուսվածքներից՝ ոսկրային ներառուկների նորմավորվող չափով և զանգվածային մասով.

**սուբլիմացիոն չորացման թռչնի միս**՝ թռչնի մսից չոր մթերք, որն ստացվել է խոնավության հեռացման արդյունքում՝ սառեցրած վիճակից այն անմիջապես գոլորշի դարձնելու միջոցով.

**մսաբուսական պահածոներ թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ պահածոներ թռչնի մսից և (կամ) ենթամթերքից, որոնք պատրաստվել են բուսական ծագման այն բաղադրիչների օգտագործմամբ, որոնց բաղադրագրում թռչնի մսի և (կամ) ենթամթերքի զանգվածային մասը կազմում է 30-ից մինչև 60 տոկոսը ներառյալ.

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

**թռչնի մսի ոսկրահանում**՝ թռչնի փորոտիքը հանած մսեղիքի կամ դրա մասերի ոսկորներից փափկամսի առանձնացում.

**վնասազերծում**՝ պետական անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) մարմինների կողմից սահմանափակումներ ենթադրող՝ օգտագործման համար թույլատրված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների մշակման գործընթաց, որն իրականացվում է անասնաբուժության ոլորտի մասնագետի հսկողության ներքո՝ այդ մթերքները սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին համապատասխանեցնելու նպատակով.

**թռչնի շշմեցում**՝ նպատակաուղղված ազդեցություն թռչնի օրգանիզմի վրա սպանդից առաջ՝ դրա շարժվելու ունակությունը ժամանակավորապես սահմանափակելու համար՝ սրտի աշխատանքի պահպանմամբ.

**թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման պաղեցրած արտադրանք, պաղեցրած արտադրանք թռչնի մսից**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման արտադրանք, որը ենթարկվել է պաղեցման մինչև մինուս 1 °С-ից մինչև 4 °С ջերմաստիճանը չափման ցանկացած կետում՝ կիսապատրաստվածքների համար, 0 °С-ից մինչև 15 °С՝ հում թորշոմած և հում ապխտած մթերքների համար, և 0 °С-ից մինչև 6 °С՝ մնացած արտադրանքի համար.

**մեխանիկորեն ոսկրահանված պաղեցրած թռչնամիս**՝ մեխանիկորեն ոսկրահանված թռչնամիս, որը ենթարկվել է սառնարանային մշակման մինչև մինուս 2 °С-ից մինչև 0 °С ջերմաստիճանը մթերքի չափման ցանկացած կետում.

**պաղեցրած թռչնամիս** **(ենթամթերք, հում ճարպ, կոլագեն պարունակող հումք, սննդային ոսկոր, կաշի)՝** թռչնի միս (ենթամթերք, հում ճարպ, կոլագեն պարունակող հումք, սննդային ոսկոր, կաշի), որը ենթարկվել է սառնարանային մշակման՝ մինչև 1 °С-ից մինչև 4 °С ջերմաստիճանը մթերքի չափման ցանկացած կետում.

**պաղեցրած ոսկրային մնացորդ, թռչնի պաղեցրած սննդային ոսկոր**՝ ոսկրային մնացորդ, որը ենթարկվել է սառնարանային մշակման՝ մինչև մինուս 2 °С-ից մինչև 0 °С ջերմաստիճանը մթերքի չափման ցանկացած կետում՝ ոսկրային մնացորդի համար, և մինուս 1 °С-ից մինչև 4 °С՝ սպանդի մնացած մթերքների համար.

**թռչնի սպանդից ստացված մթերքների խմբաքանակ**՝ թռչնի սպանդից ստացված՝ մի տեսակի, մի անվանման, միատեսակ փաթեթավորված, մի ջերմային վիճակի մթերքների (թռչնի մսեղիքի և դրա մասերի համար՝ մշակման մի եղանակի) ցանկացած քանակություն, որոնք արտադրվել (պատրաստվել) են որոշակի ժամանակահատվածում մի արտադրողի կողմից մեկ արտադրությունում՝ ըստ մի տարածաշրջանային (միջպետական) կամ ազգային ստանդարտի և (կամ) կազմակերպության ստանդարտի, և (կամ) արտադրողի այլ փաստաթղթերի, որոնք ուղեկցվում են սննդամթերքի հետագծելիությունն ապահովող՝ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերով.

**թռչնի մսից (ենթամթերքից) ստացված արտադրանքի խմբաքանակ**՝ ըստ բաղադրության և որակի միասեռ սննդամթերքի (օրինակ՝ կիսապատրաստվածքներ, երշիկեղեն ու խոհարարական արտադրատեսակներ և այլն) ցանկացած քանակություն, որն ստացվել է գյուղատնտեսական թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման (մշակման) միջոցով՝ առանց կենդանական, բուսական, հանքային, միկրոկենսաբանական, արհեստական ծագման բաղադրիչների և ակվակուլտուրայի օբյեկտների օգտագործման կամ դրանց օգտագործմամբ, նախատեսված է սննդային նպատակների համար, մի տեսակի է և մի անվանման, մի ջերմային վիճակի, արտադրվել է մի արտադրությունում՝ ըստ մի տարածաշրջանային (միջպետական) կամ ազգային ստանդարտի և (կամ) կազմակերպության ստանդարտի, և (կամ) այլ փաստաթղթերի, մշակման մի ամսաթվի է, միաժամանակ ներկայացվել է ընդունման-հանձնման, ուղեկցվում է սննդամթերքի հետագծելիությունն ապահովող՝ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերով.

**սպանդի համար նախատեսված թռչնի խմբաքանակ**՝ թռչնի որոշակի քանակություն մի թռչնանոցից, որը միաժամանակ ուղարկվում է սպանդի, մի տեսակի է և տարիքային խմբի, աճեցվել է մի արտադրությունում միատեսակ տեխնոլոգիայով որոշակի ժամանակահատվածում, առաքվում է մի տեսակի տրանսպորտով, միաժամանակ ներկայացվել է ընդունման-հանձնման և ուղեկցվում է անասնաբուժական սերտիֆիկատով.

**պաստերացված փոքր երշիկներ թռչնի մսից՝ մանկական սննդի համար**՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից, թռչնի փորոտիքից (լյարդից, սրտից) երշիկեղեն, որը նախատեսված է մեկուկես տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար, պատրաստվել է երշիկի խճողակից, որը կաղապարվել է 24 մմ-ից ոչ ավելի տրամագծով երշիկի թաղանթի մեջ և ենթարկվել է ջերմային մշակման՝ մինչև օգտագործման համար պատրաստ լինելը, և ենթարկվել է պաստերացման՝ հերմետիկ փաթեթավորմամբ.

**պաստերացված պահածոներ թռչնի մսից**՝ պահածոներ թռչնի մսից, որոնք պատրաստման ընթացքում ենթարկվել են տաքացման 100 °С -ից ցածր ջերմաստիճանի պայմաններում, համապատասխանում են պաստերացված պահածոների համար սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված արտադրական մանրէազերծվածության պահանջներին, որոնց պահպանման պայմաններն ապահովում են դրանց միկրոկենսաբանական կայունությունը.

**պաշտետ**՝ հում և (կամ) ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրիչներից պատրաստված խոհարարական արտադրատեսակ, որն ունի պլաստիկ կոնսիստենցիա և պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է ջերմային մշակման՝ մինչև խոհարարական պատրաստի վիճակը.

**թռչնի սննդային հալեցրած ճարպ**՝ ճարպ, որն ստացվել է թռչնի հում ճարպը հալեցնելու արդյունքում.

**կիսաապխտած երշիկեղեն թռչնի մսից՝ մանկական սննդի համար**՝ 6 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար նախատեսված կիսաապխտած երշիկեղեն թռչնի մսից.

**կիսապատրաստվածք թռչնի մսից՝ մանկական սննդի համար**՝ մեկուկես տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար նախատեսված կիսապատրաստվածք թռչնի մսից.

**կիսապատրաստվածք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ արտադրանք թռչնի մսից և (կամ) ենթամթերքից, որը պատրաստվել է թռչնի ոսկրոտ մսից կամ թռչնի անոսկր մսից՝ կտորներով կամ մանրատած, կամ դրանց համակցմամբ՝ ոչ մսային բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց, և նախապատրաստվել է հետագա ջերմային մշակման համար.

**թռչնի փորոտիք**՝ թռչնի ենթամթերք (թռչնի ներքին օրգաններ՝ մշակված լյարդ, սիրտ և մկանային ստամոքս).

**թռչնի փորոտիքը հանած մսեղիք, մսեղիք**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք, որն ստացվել է թռչնի շշմեցման, արյունազրկման, փետրահանման, ներքին օրգանների, գլխի, վզի և ոտքերի հեռացման արդյունքում և նախատեսված է սննդային նպատակների համար.

**եփած-խորոված մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է չորացման, տապակման, եփման և խորովման կամ եփման և խորովման.

**եփած-ապխտած (ապխտած-եփած) մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է նախնական ապխտման, եփման և լրացուցիչ ապխտման.

**եփած-չորացրած մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի թերխաշած (եփած) մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է ֆիզիկական մեթոդով ջրազրկման՝ խոնավության 10-ից մինչև 30 տոկոս մնացորդային զանգվածային մասով.

**մթերք դոնդողում՝ թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստվել է դոնդողանյութի լուծույթից կամ այլ դոնդողաստեղծ նյութերից՝ տեխնոլոգիապես նախապատրաստված մսային կամ ոչ մսային բաղադրիչների ներառմամբ, և կաղապարվել է թաղանթի կամ կաղապարի մեջ՝ հետագա ջերմային մշակմամբ՝ մինչև օգտագործման համար պատրաստ լինելը, կամ առանց դրա.

**թորշոմած մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է ֆերմենտացման՝ մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց դրանց օգտագործման, և դանդաղ մասնակի չորացման՝ փափուկ էլաստիկ կոնսիստենցիայի պահպանմամբ.

**մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ արտադրանք թռչնի մսից, որը պատրաստվել է փորոտիքը հանած մսեղիքից և (կամ) մսեղիքի մասերից (ոսկրով կամ առանց դրա), և (կամ) անոսկր ու մանրատած մսից, և (կամ) թռչնի ենթամթերքից՝ ոչ մսային բաղադրիչների ներառմամբ, ենթարկվել է աղադրման և ջերմային մշակման կամ միայն աղադրման՝ մինչև օգտագործման համար պատրաստ լինելը: Թռչնի մսից (ենթամթերքից) ստացված մթերքները կարող են լինել հում աղադրված, աղադրված, ապխտած, ապխտած-խորոված, եփած-խորոված, եփած-ապխտած, հում ապխտած, հում թորշոմած, թորշոմած, չորացրած, եփած-չորացրած և այլն.

**ապխտած-խորոված մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է չորացման, ապխտման, եփման և խորովման.

**ապխտած մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է աղադրման, ապխտման և չորացման կամ միայն աղադրման և ապխտման.

**մթերք թռչնի սպիտակուցի հիմքով**՝ արագ պատրաստման մթերք՝ մի չափաբաժնում 2 տոկոսից ոչ պակաս թռչնի սպիտակուցի պարունակությամբ, օգտագործման համար պատրաստի, ոչ մսային բաղադրիչների ավելացմամբ (արագ պատրաստման առաջին և երկրորդ ուտեստներ, շիլաներ).

**թռչնի սննդային ոսկրի վերամշակումից ստացվող մթերք**՝ արտադրանք թռչնի մսից, որն ստացվում է ոսկրի և ոսկրային մնացորդի վերամշակման արդյունքում և իր մեջ ներառում է ճարպազերծված ոսկոր և ոսկրային հիդրոլիզատ.

**թռչնի կոլագեն պարունակող հումքի վերամշակումից ստացվող մթերք**՝ արտադրանք թռչնի մսից, որն ստացվել է թռչնի կոլագեն պարունակող հումքի տեխնոլոգիական մշակման արդյունքում՝ հետագա խտացմամբ և (կամ) չորացմամբ կամ առանց դրանց.

**չոր մթերք թռչնի մսից**՝ արտադրանք թռչնի մսից, որը պատրաստվել է ֆիզիկական մեթոդով ջրազրկման միջոցով՝ մինչև 8 տոկոսից ոչ ավելի խոնավության մնացորդային զանգվածային մասով.

**չորացրած մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է ֆիզիկական մեթոդով ջրազրկման՝ մինչև 30 տոկոս խոնավության մնացորդային զանգվածային մասով:

**հում թորշոմած մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից՝ բացառությամբ լյարդի), որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է ֆերմենտացման (մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց դրանց) և չորացման.

**հում ապխտած մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է ֆերմենտացման (մեկնարկային կուլտուրաների օգտագործմամբ կամ առանց դրանց), սառը ապխտման և չորացման.

**հում աղադրված մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ մթերք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստման ժամանակ ենթարկվել է աղադրման, հասունացման և չորացման կամ միայն աղադրման և հասունացման.

**թռչնի սպանդից ստացված մթերք**՝ կենդանական ծագման սննդային չվերամշակված արտադրանք, որն ստացվել է գյուղատնտեսական թռչնի արդյունաբերական սպանդի արդյունքում և նախատեսված է հետագա վերամշակման (մշակման) և (կամ) իրացման համար (թռչնի փորոտիքը հանած մսեղիք և մսեղիքի մասեր, հում ճարպ, կաշի, մշակված ենթամթերք, մեխանիկորեն ոսկրահանված թռչնամիս, թռչնի անոսկր միս, թռչնի ոսկոր, թռչնի կոլագեն պարունակող հումք).

**թռչնի սպանդից ստացված մթերք՝ մանկական սննդի համար՝** թռչնի սպանդից ստացված մթերք, որը նախատեսված է մանկական սննդի համար նախատեսված արտադրանք արտադրելու նպատակով.

**թռչնի մսից ստացված արտադրանք՝ մանկական սննդի համար**՝ արտադրանք թռչնի մսից, թռչնի փորոտիքից (լյարդից, սրտից), որը նախատեսված է մանկական սննդի համար (վաղ տարիքի (6 ամսականից մինչև 3 տարեկան), նախադպրոցական տարիքի (3-ից մինչև 6 տարեկան), դպրոցական տարիքի (6 տարեկան և ավելի) երեխաների համար)և համապատասխանում է մանկական օրգանիզմի համապատասխան ֆիզիոլոգիական պահանջներին.

**թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման արտադրանք, թռչնի մսից ստացված արտադրանք**՝ սննդամթերք (օրինակ՝ կիսապատրաստվածքներ, երշիկեղեն ու խոհարարական արտադրատեսակներ և այլն), որն ստացվել է գյուղատնտեսական թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման (մշակման) միջոցով՝ առանց կենդանական, բուսական, հանքային, միկրոկենսաբանական, արհեստական ծագման բաղադրիչների և ակվակուլտուրայի օբյեկտների օգտագործման կամ դրանց օգտագործմամբ.

**սպանդի համար նախատեսված թռչուն**՝ սպանդի և վերամշակման համար նախատեսված գյուղատնտեսական թռչուն.

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

**թռչնի մսեղիքի մասնատում**՝ թռչնի մսեղիքի բաժանում մասերի՝ հաշվի առնելով դրանում մկանների և ոսկորների անատոմիական դասավորվածությունը դրանում՝ ըստ սննդամթերքի ստացման սահմանված սխեմայի.

**թռչնի հալեցված միս**՝ թռչնի սառեցված միս, որը տաքացվել է մինչև մինուս 1 °С-ից մինչև 4 °С ջերմաստիճանը չափման ցանկացած կետում.

**բուսամսային պահածոներ թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ թռչնի մսից և (կամ) ենթամթերքից պահածոներ, որոնք պատրաստված են բուսական ծագման բաղադրիչների օգտագործմամբ, որոնց բաղադրագրում թռչնի մսի և (կամ) ենթամթերքի զանգվածային մասը կազմում է 5-ից մինչև 30 տոկոսը ներառյալ.

**կազմալրման համար մատղաշ թռչուն**՝ մատղաշ թռչուն, որն աճեցվում է միս ստանալու համար կամ հասուն գլխաքանակը փոխարինելու (կազմալրելու) համար.

**աղացած կիսապատրաստվածք թռչնի մսից (ենթամթերքից)**՝ տարբեր ձևի և զանգվածի կիսապատրաստվածք թռչնի մսից (ենթամթերքից), որը պատրաստված է թռչնի մանրատած ոսկրահանված մսից (ենթամթերքից)՝ այլ բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց.

**գյուղատնտեսական թռչուն**՝ թռչուն (ջրլող կամ ցամաքային), որը վարժեցվել և բուծվում է մարդու կողմից՝ տնտեսական նպատակներով, այդ թվում՝ դրանից միս ստանալու համար.

**մանրէազերծված պահածոներ թռչնի մսից**՝ պահածոներ, որոնք պատրաստման ընթացքում ենթարկվել են տաքացման 100 °С-ից բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում և համապատասխանում են մանրէազերծված պահածոների համար սույն տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված՝ միկրոկենսաբանական անվտանգության պահանջներին.

**դոնդող**՝ խոհարարական արտադրատեսակ ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրիչներից, որը պատրաստվել է արգանակի ավելացմամբ՝ պնդից մինչև փափուկ կոնսիստենցիա ունեցող ունեցող ոչ մսային բաղադրիչների ներառմամբ.

**թռչնի ենթամթերք**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքներ, որոնք ստացվել են թռչնի ներքին օրգանների, այդ թվում՝ փորոտիքի (լյարդի, սրտի, մկանային ստամոքսի), կատարների, վզերի, գլուխների և ոտքերի տեխնոլոգիական մշակման արդյունքում.

**թռչնի կոլագեն պարունակող հումք**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք (ոտքեր, թևերի դաստակներ, կռճիկներ, թռչնի սննդային ոսկոր), որի բաղադրության մեջ են մտնում այն հյուսվածքները, որոնք կոլագեն պարունակող մթերքների ստացման աղբյուրն են.

**թռչնի մսից պահածոների ջերմային մշակում**՝ թռչնի մսից պահածոների մանրէազերծում հերմետիկ տարայում՝ պատրաստողի տեխնիկական փաստաթղթերով սահմանված ռեժիմներին համապատասխան՝ ախտածին և տոքսին առաջացնող միկրոօրգանիզմները և դրանց սպորները վերացնելու նպատակով, կամ դրանց պաստերացում.

**խճողակ թռչնի մսից**՝ մանրացման տարբեր աստիճանների աղացած կիսապատրաստվածք թռչնի անոսկր մսից՝ այլ մսային և (կամ) ոչ մսային բաղադրիչների ավելացմամբ կամ առանց դրանց.

**կաղապարված պահածոներ թռչնի մսից**՝ **մանկական սննդի համար**՝ պահածոներ թռչնի մսից և (կամ) թռչնի փորոտիքից (լյարդից, սրտից), որոնք պարունակում են 0,5-ից մինչև 3 սմ չափսի մասնիկներով գնդաձև կամ գլանաձև արտադրատեսակներ՝ արգանակի կամ սոուսի ավելացմամբ, և նախատեսված են մեկ տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար.

**դոնդող**՝ խոհարարական արտադրատեսակ թռչնի մսի (ենթամթերքի) ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրիչներից՝ ոչ մսային բաղադրիչների ներառմամբ կամ առանց դրանց, որը պատրաստվել է մինչև 100 տոկոս արգանակի և (կամ) դոնդողացնող նյութերի լուծույթի ավելացմամբ, որը պաղեցնելիս առաջացնում է խիտ դոնդող.

**թռչնի մսեղիքի մաս**՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերք, որն ստացվել է թռչնի փորոտիքը հանած մսեղիքի մասնատման արդյունքում:

III. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի նույնականացման կանոնները

7. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը տեխնիկական կանոնակարգման այն օբյեկտներին դասելու նպատակներով, որոնց նկատմամբ կիրառվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգը, թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի նույնականացումն իրականացվում է դիմումատուի, պետական հսկողության (վերահսկողության) մարմինների, մաքսային հսկողություն իրականացնող մարմինների, համապատասխանության գնահատման մարմինների, ինչպես նաև շահագրգիռ անձանց կողմից՝ առանց մականշվածքում կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում նշված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի անվանումները սույն տեխնիկական կանոնակարգի 6-րդ կետում նշված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի անվանումների հետ համեմատելու միջոցով հետազոտություններ (փորձարկումներ) կատարելու։

8. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանությունն իր անվանմանը որոշելու նպատակով թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի նույնականացումն իրականացվում է դրանց արտաքին տեսքը և զգայորոշման ցուցանիշներն այն ստանդարտներով սահմանված հատկանիշների հետ համեմատելու միջոցով, որոնց կամավոր հիմունքով կիրառման արդյունքում ապահովվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանումը, կամ այն տեխնիկական փաստաթղթերով սահմանված հատկանիշների հետ համեմատելու միջոցով, որոնց համապատասխան պատրաստվել են թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը:

9. Այն դեպքում, երբ թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքն անհնար է նույնականացնել ըստ անվանման՝ մականշվածքում կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերում նշված տեղեկատվության հիման վրա՝ տեսողական և զգայորոշման մեթոդներով, նույնականացումն իրականացվում է վերլուծական մեթոդով, որով սահմանվում է թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների համապատասխանությունը հետևյալ հատկանիշներին, որոնք՝

ա) դրանց համար սահմանվել են սույն տեխնիկական կանոնակարգով.

բ) նշված են այն ստանդարտներում, որոնց կամավոր հիմունքով կիրառման արդյունքում ապահովվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի այն պահանջների պահպանումը, որոնք սահմանվել են սույն տեխնիկական կանոնակարգին համապատասխանության գնահատման նպատակներով կիրառվող ստանդարտների ցանկով.

գ) նշված են այն տեխնիկական փաստաթղթերում, որոնց համապատասխան պատրաստվել են թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը:

IV. Միության մաքսային տարածքում թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի շրջանառության կանոնները

10. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը Միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ են դրվում այն դեպքում, երբ դրանք համապատասխանում են սույն տեխնիկական կանոնակարգին, ինչպես նաև Միության (Մաքսային միության) այլ տեխնիկական կանոնակարգերին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

11. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները Միության մաքսային տարածքում շրջանառության ժամանակ ուղեկցվում են Միության անդամ պետության (այսուհետ՝ անդամ պետություն) լիազորված մարմինների կողմից տրվող անասնաբուժական սերտիֆիկատով և ապրանքաուղեկից փաստաթղթերով։

Անդամ պետությունների միջև տեղափոխվող` թռչնի մսից ստացված այն արտադրանքը, որը ենթակա է անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) և ներմուծվել է երրորդ երկրներից կամ արտադրվել է Միության մաքսային տարածքում, ուղեկցվում է անասնաբուժական սերտիֆիկատով, որը տրվում է անդամ պետությունների լիազորված մարմինների կողմից՝ առանց անասնաբուժասանիտարական փորձաքննություն անցկացնելու, և հաստատում է վարակիչ հիվանդություններից պաշտոնապես զերծ տարածքների անասնահամաճարակային բարեկեցությունը:

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի յուրաքանչյուր խմբաքանակ, որը ենթակա է անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության), Միության մաքսային տարածք է ներմուծվում ուղարկող երկրի իրավասու մարմնի կողմից տրված անասնաբուժական սերտիֆիկատի առկայության դեպքում:

12. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը, որոնք համապատասխանում են սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, և որոնք անցել են համապատասխանության գնահատում, մակնշվում են Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով:

13. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը, որոնք չեն համապատասխանում սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, և որոնք չեն անցել համապատասխանության գնահատում, չպետք է մակնշվեն Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով և չի թույլատրվում Միության մաքսային տարածքում դրանց բացթողումը շրջանառության մեջ կամ շրջանառությունը:

14. Չի թույլատրվում պիտանիության ժամկետը լրացած՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի շրջանառությունը Միության մաքսային տարածքում:

V. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի անվտանգության պահանջները

15. Սպանդի և վերամշակման համար օգտագործվում են միս ստանալու նպատակով հատուկ աճեցվող՝ գյուղատնտեսական մատղաշ թռչունը (բրոյլեր ճտեր, հնդկահավի ճտեր, սագի ճտեր, բադի ճտեր, խայտահավի ճտեր, լորի ճտեր, ջայլամի ճտեր), կազմալրման համար աճեցվող՝ գյուղատնտեսական մատղաշ թռչնի բոլոր տեսակները, այդ թվում՝ ձվատու և մսատու ճտերը, ինչպես նաև հասուն գյուղատնտեսական թռչունը (ածան հավեր, աքլորներ, հնդկահավեր, սագեր, բադեր, խայտահավեր, լորեր, ջայլամներ):

16. Միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ գտնվող՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը պիտանիության սահմանված ժամկետի ընթացքում ըստ նշանակության օգտագործելիս պետք է լինեն անվտանգ:

17. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այլ տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

18. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի (այդ թվում՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի) անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվները և անվտանգության հիգիենիկ պահանջները պետք է համապատասխանեն թիվ 1-6 հավելվածների համաձայն սահմանված նորմատիվներին ու պահանջներին և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

19. Բենզ(ա)պիրենի, դիօքսինների և միկոտոքսինների առկայությունը մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի մեջ չի թույլատրվում:

Պատրաստման ընթացքում ապխտման ենթարկվող՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքը չպետք է պարունակի 0,001 մգ/կգ–ից ավելի բենզ(ա)պիրեն։

20. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն թիվ 7 հավելվածի համաձայն սահմանված պահանջներին։

Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի սպիտակուցի և ճարպի փաստացի ցուցանիշները չպետք է անցնեն թիվ 7 հավելվածով սահմանված՝ թույլատրելի մակարդակների սահմանները:

21. Թռչնի սպանդային մթերքում և թռչնամսից արտադրանքում անասնաբուժական դեղամիջոցների (դեղաբանորեն ակտիվ նյութերի և դրանց մետաբոլիտների) մնացորդային քանակների պարունակության առավելագույն թույլատրելի մակարդակները պետք է համապատասխանեն Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) 91 հոդվածով սահմանված պահանջներին:

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքներում հորմոնալ և հորմոնանման նյութերի մնացորդների առկայությունը չի թույլատրվում:

***(21-րդ կետը փոփ. ԵՏՀԽ 23.06.23 թիվ 70)***

22. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության ժամանակ օգտագործվող ոչ մսային բաղադրիչները պետք է համապատասխանեն Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

VI. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության գործընթացներին ներկայացվող ընդհանուր պահանջները

23. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքներ և թռչնի մսից ստացված արտադրանք արտադրողները պարտավոր են դրանց արտադրության գործընթացներն այնպես իրականացնել, որ թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքն արտադրողի կողմից լիազորված անձինք պարտավոր են հսկել դրանց արտադրության գործընթացների, ինչպես նաև թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանությունը սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքներ և թռչնի մսից ստացված արտադրանք վաճառողները պարտավոր են հսկել թռչնի սպանդից ստացված այդ մթերքների և թռչնի մսից ստացված այդ արտադրանքի համապատասխանությունը սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

24. Այն արտադրական օբյեկտները, որտեղ իրականացվում է թռչնի սպանդը, թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակումը (մշակումը) և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրությունը, ենթակա են պետական գրանցման՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգին (ՄՄ ՏԿ 021/2011) համապատասխան։

25. Այն արտադրական տարածքների կազմակերպումը, որտեղ իրականացվում է թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և (կամ) թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության գործընթացը, թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության մեջ օգտագործվող տեխնոլոգիական սարքավորումները և գույքը, այդ մթերքների և արտադրանքի արտադրության մնացուկների պահպանման և հեռացման պայմանները, ինչպես նաև դրանց արտադրության ընթացքում օգտագործվող ջուրը պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին։

26. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության գործընթացի բոլոր փուլերում պետք է ապահովվի դրանց հետագծելիությունը։

27. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության ժամանակ դրանց հետ շփվող նյութերը պետք է համապատասխանեն սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին։

28. Աշխատանքային հերթափոխն ավարտվելուց հետո արտադրական տարածքներում փաթեթավորման նյութերի պահպանումը չի թույլատրվում:

Փաթեթավորման նյութերի պահպանումն իրականացվում է առանձին չոր, օդափոխվող տարածքում, որը սարքավորված է դարակներով և դարակաշարերով:

29. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքներ և թռչնի մսից ստացված արտադրանք արտադրողը պարտավոր է ներդնել դրանց արտադրության անվտանգության ապահովման համար անհրաժեշտ ընթացակարգեր՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգին (ՄՄ ՏԿ 021/2011) համապատասխան։

VII. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքներին և դրանց արտադրության գործընթացներին ներկայացվող պահանջները

30. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների արտադրությունը ներառում է հետևյալ գործընթացները՝ նախասպանդային պահում և նախապատրաստում սպանդին, շշմեցում, սպանդ, արյունազրկում, ջերմային մշակում, փետրահանում, փորոտիքի հանում, ենթամթերքի մշակում, պաղեցում, մսեղիքի մասնատում, փաթեթավորում, սառեցում, պահպանում, անասնաբուժական կոնֆիսկատների և տեխնիկական թափոնների հավաքում:

Թռչնի նախասպանդային պահումը նախատեսում է թռչնին սպանդից առաջ առանց կերի պահելը սահմանված ժամանակահատվածում՝ ջրին ազատ հասանելիության առկայությամբ՝ թիվ 9 հավելվածի համաձայն սահմանված պահանջներին համապատասխան (աղեստամոքսային տրակտը պարունակությունից ազատելու նպատակով):

31. Թռչնին սպանդի նախապատրաստելու գործընթացը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին։

32. Սննդային նպատակներով օգտագործման համար սպանդի ենթարկել թույլատրվում է այն թռչունը, որի առողջական վիճակը, անասնաբուժասանիտարական միջոցների կիրառման ոլորտում անդամ պետության օրենսդրությանը, ինչպես նաև Միության իրավունքի մաս կազմող ակտերին համապատասխան, թույլ է տալիս դրա սպանդից ստացված մթերքներն օգտագործել սննդային նպատակներով։

Սպանդի նպատակով արտադրական օբյեկտ բերված թռչունն անցնում է նախասպանդային անասնաբուժական զննում՝ անասնաբուժասանիտարական միջոցների կիրառման ոլորտում անդամ պետության օրենսդրությամբ, ինչպես նաև Միության իրավունքի մաս կազմող ակտերով սահմանված անասնաբուժասանիտարական պահանջներին համապատասխան:

33. Չի թույլատրվում՝

ա) սպանդի ուղարկել լցված խպիպով և աղեստամոքսային տրակտով թռչնին.

բ) սպանդի ուղարկել աղտոտված, թաց փետուրներով թռչնին.

գ) սպանդի ուղարկել նախասպանդային անասնաբուժական զննում չանցած՝ չնույնականացված թռչնին.

դ) հանձնողներին վերադարձնել հիվանդ, հիվանդության կասկած հարուցող, տրավմատիկ վնասվածքներով թռչունը, ինչպես նաև ընդունման ժամանակ հայտնաբերված թռչունների դիակները.

ե) արտադրական օբյեկտի տարածքից դուրս հանել սպանդի համար բերված թռչունը.

զ) սպանդի ուղարկել թռչնին՝ դրան ձկով, ձկան թափոններով և (կամ) ձկան ալյուրով վերջին կերակրման օրվանից հետո 10 օրացուցային օրվա ընթացքում.

է) սպանդի ուղարկել այն թռչնին, որին աճեցնելիս կիրառել են հակաբիոտիկներ, հակահելմինտային միջոցներ և այլ դեղապատրաստուկներ բուժական և (կամ) կանխարգելիչ նպատակներով, մինչև դրանց կիրառման հրահանգներում նշված այդ պատրաստուկների դուրսհանման ժամկետները լրանալը:

34. Կենսաբանական թափոնների (թռչունների դիակների, անասնաբուժական կոնֆիսկատների, սպանդի թափոնների) և կենդանական ծագման սննդային ու ոչ սննդային հումքի վերամշակման ժամանակ ստացված այլ թափոնների օգտահանման գործընթացը պետք է համապատասխանի «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին։

35. Թռչնի ընդունման և նախասպանդային անասնաբուժական զննման պահին ինֆեկցիոն հիվանդությունների ախտանիշներով թռչուն հայտնաբերելիս թռչնի ամբողջ խմբաքանակն անմիջապես ուղարկում են սանիտարական սպանդանոց կամ սպանդի հերթափոխի վերջում կամ առանձին հերթափոխով՝ անասնաբուժական ծառայության մասնագետի հսկողության ներքո (առողջ թռչնից առանձին): Սպանդի ավարտից հետո պետք է կատարվի տարածքների և սարքավորումների ախտահանում:

36. Թռչնի սպանդի գործընթացը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

37. Թռչնի սպանդի ընթացքում պետք է կատարվի թռչնի սպանդից ստացված մթերքների նույնականացում և ապահովվի դրանց հետագծելիությունը՝ դրանց արտադրության ողջ տեխնոլոգիական գործընթացի ընթացքում:

38. Թռչնի սպանդի ընթացքում պետք է ապահովվի թռչնի սպանդի տեխնոլոգիական գործընթացների ռեժիմների պահպանումը և թռչնի մսեղիքի մակերևույթի աղտոտումը բացառող հետևյալ տեխնոլոգիական ձևերի կիրառումը՝

ա) թռչնի անշարժացումը պետք է իրականացվի այն միջոցների օգտագործմամբ, որոնք ապահովում են դրա շարժվելու ունակության ժամանակավոր սահմանափակումը և կորուստը՝ չխափանելով սրտի աշխատանքը.

բ) թռչնի սպանդը պետք է ապահովի դրա առավել ամբողջական արյունազրկումը.

գ) թռչնի ջերմային մշակման ռեժիմները պետք է ընտրվեն դրա տեսակով պայմանավորված և չպետք է թույլ տան թռչնի կաշվի ջերմային վնասում.

դ) փետրահանման տեխնոլոգիական գործողությունը պետք է ապահովի թռչնի մսեղիքի ամբողջական փետրահանում և չպետք է թույլ տան թռչնի կաշվի մեխանիկական վնասում.

ե) փորոտիքի հեռացման տեխնոլոգիական գործողության ժամանակ չի թույլատրվում թռչնի աղեստամոքսային տրակտի վնասում և դրա պարունակության ընկնում թռչնի մսեղիքի և սարքավորումների վրա.

զ) նախքան անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության անցկացումը՝ չի թույլատրվում առանձնացնել ներքին օրգանները թռչնի մսեղիքից՝ առանց թռչնի մսեղիքին դրանց պատկանելությունը նույնականացնելու հնարավորության:

39. Թռչնի սպանդի ժամանակ օգտագործվող սարքավորումներն ու գործիքները պետք է բացառեն թռչնի մսեղիքի և թռչնի սպանդից ստացված այլ մթերքների աղտոտման հնարավորությունը:

40. Անհրաժեշտ է նախատեսել թռչնի սպանդի հոսքագծի արտակարգ կանգառում անասնաբուժական ծառայության մասնագետի աշխատանքային տեղից՝ տեխնիկական սարքավորման միջոցով (օրինակ՝ «կանգ» սեղմակի)՝ թռչնի հատուկ վտանգավոր հիվանդությունների կասկածի առկայության կամ դրանց հայտնաբերման դեպքում:

41. Անասնաբուժական կոնֆիսկատների հավաքման նպատակով սարքավորվում են հատուկ ճոռեր, տարողություններ կամ օգտագործվում է հատուկ մակնշված տրանսպորտ, որը սարքավորված է տարողություններով պոլիմերային նյութերից, որոնք թույլ են տալիս մշակումն ախտահանող միջոցներով, տաք ջրով և սուր գոլորշիով, կամ չժանգոտող պողպատից՝ չարտոնագրված հասանելիությունը բացառող՝ ամուր փակվող կափարիչներով:

42. Դանակները, մկրատները, պատառաքաղները և այլ գործիքներ՝ ըստ աղտոտվածության աստիճանի, սակայն ժամն առնվազն 1 անգամ, մաքրվում են աղտոտվածություններից և լվացվում են, աշխատանքային հերթափոխի ավարտից հետո, թռչնի սպանդից ստացված աղտոտված մթերքներին, հիվանդ կամ հիվանդության մեջ կասկածվող թռչնից ստացված մսեղիքին կպնելուց հետո՝ վարակազերծվում են:

Ճտքակոշիկները, գոգնոցները, ձեռնոցները, ռետինացված թևնոցներն ամեն օր աշխատանքի ավարտից հետո մաքրվում, լվացվում և չորացվում են:

Արտադրամասերի աշխատողները լվանում և ախտահանում են ձեռքերը աշխատանքն սկսելուց առաջ և աշխատանքի յուրաքանչյուր ընդմիջումից հետո, մի գործողությունից մյուսին անցնելիս, ինչպես նաև թռչնի սպանդից ստացված աղտոտված մթերքներին, հիվանդ կամ հիվանդության մեջ կասկածվող թռչնից ստացված մսեղիքին կպնելուց հետո: Սանհանգույցից օգտվելուց հետո ձեռքերն անհրաժեշտ է լվանալ և ախտահանել զուգարանում և կրկնակի՝ աշխատանքային տեղում (արտադրամաս վերադառնալուն պես՝ աշխատանքն սկսելուց առաջ):

43. Պաղեցման գործընթացն ավարտելուն պես թռչնի մսեղիքի չափման ցանկացած կետում պետք է ապահովվի մինուս 1 °С-ից մինչև 4 °С ջերմաստիճանը:

Թռչնի մսեղիքի՝ միկրոօրգանիզմներով խաչաձև սերմնավորման ռիսկը նվազեցնելու նպատակով ջրային պաղեցման (ընկղմման միջոցով) և (կամ) ջրի փոշեցրման միջոցով պաղեցման ժամանակ թույլատրվում է հակամանրէային տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների օգտագործումը՝ «Սննդային հավելումների, բուրավետիչների և տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների անվտանգության պահանջները» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 029/2012) պահանջներին համապատասխան:

Թռչնի մսեղիքի ջրային պաղեցման (ընկղմման միջոցով) և (կամ) ջրի փոշեցրման միջոցով պաղեցման տեխնոլոգիական գործողության ժամանակ չի թույլատրվում այն լուծույթների օգտագործումը, որոնք խմելու ջրում թույլատրելի կոնցենտրացիան գերազանցող կոնցենտրացիայով ակտիվ քլոր են պարունակում՝ անդամ պետությունների օրենսդրությանը համապատասխան:

Ջրային պաղեցման (ընկղմման միջոցով) տեխնոլոգիական գործողության ժամանակ թռչնի մսեղիքի շարժման ուղղությունը պաղեցման վաննաներում պետք է լինի ստացվող ջրի ուղղությանը հակառակ՝ անդամ պետությունների օրենսդրությամբ սահմանված՝ խմելու ջրին ներկայացվող պահանջներին համապատասխան:

44. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների, թռչնի մսեղիքի և դրա մասերի արտադրության ընթացքում դրանց մեջ չի թույլատրվում ջրի, այլ բաղադրիչների և սննդային հավելումների ներմուծումը:

45. Թռչնի ենթամթերքի մշակման գործընթացները, որոնք ներառում են նրբամաշկի (կուտիկուլայի) հեռացում, ստամոքսի պարունակության դատարկում, շճաթաղանթների, լեղապարկի, դրա հարակից հյուսվածքների, ճարպի, ոտքի վերնամաշկի եղջերացած շերտերի և աղտոտվածությունների հեռացում, պետք է ավարտվեն թռչնի մսեղիքի փորոտիքը հանելուց հետո ոչ ուշ, քան 30 րոպե անց (ներառյալ պաղեցման համար փոխանցումը և (կամ) այլ տեխնոլոգիական գործընթացների կատարումը):

46. Թռչնի մսեղիքի մասնատումը մասերի, թռչնի մսեղիքի և դրա մասերի ոսկրահանումը, մեխանիկորեն ոսկրահանված թռչնամսի, կիսապատրաստվածքների արտադրությունը, խճողակի պատրաստումը և դրանով թաղանթների լցոնումը պետք է իրականացվեն սպանդային արտադրամասից առանձին տարածքում (բաժանմունքում, տեղամասում)՝ օդի 12 °С-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում:

47. Չնույնականացված թռչնամիսը և թռչնի սպանդից ստացված այլ մթերքներ, որոնք գտնվում են արտադրական օբյեկտում, ենթակա են օգտահանման կամ ոչնչացման:

48. Ջերմաստիճանի և խոնավության ռեժիմներն արտադրական տարածքներում և տեխնոլոգիական գործընթացների պարամետրերը, որոնք ապահովում են թռչնի սպանդից ստացված մթերքների անվտանգությունը, սահմանվում են արտադրողի կողմից՝ հաշվի առնելով օգտագործվող հումքը, կիրառվող տեխնոլոգիաները և թռչնի սպանդից պատրաստվող մթերքների անվտանգության ցուցանիշները, ինչպես նաև հաշվի առնելով սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջները:

49. Փորոտիքը հանելուց հետո թռչնի մսեղիքի արտաքին և ներքին մակերևույթները պետք է լվացվեն խմելու ջրով: Լվանալուց հետո մսեղիքի մակերևույթին չպետք է լինեն տեսանելի փոփոխություններ և կղանքային աղտոտումներ:

Մասնատումից և ոսկրահանումից առաջ թռչնի մսեղիքը ենթարկվում է լրամշակման (հեռացվում են փետուրների մնացորդները, հեմատոմաները, հարուկները, արյան զեղումները):

Ավտոմատացված հոսքագծերում, որտեղ առկա է թռչնի մսեղիքի ավտոմատ (կամ ձեռքով) վերակախում մասնատման հոսքագծին, թռչնի մսեղիքի մասերը ենթարկվում են լրամշակման՝ նախքան դրանց փաթեթավորումը կամ ոսկրահանումը:

50. Այն դեպքում, երբ մասնատման և (կամ) ոսկրահանման համար չեն օգտագործվում դանակներ, մկրատներ և այլ գործիքներ, դրանք պետք է պահվեն մանրէազերծիչներում կամ հատուկ հատկացված տեղում:

51. Սպանդից հետո թռչնի մսեղիքը և թռչնի ներքին օրգանները ենթակա են անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) 30-րդ հոդվածին համապատասխան։

52. Սպանդից հետո թռչնի հիվանդությունների հայտնաբերման դեպքում այդ թռչնի մսեղիքը զետեղվում է հատուկ բեռնարկղում՝ այն վնասազերծման, օգտահանման կամ ոչնչացման ուղարկելու մասին մականշվածքով:

53. Ոսկրահանման ընթացքում թռչնի մսեղիքում և դրա մասերում, ինչպես նաև ենթամթերքում ինֆեկցիոն և ինվազիոն հիվանդություններին բնորոշ ախտաբանական փոփոխություններ հայտնաբերելու դեպում՝ մինչև լաբորատոր հետազոտությունների արդյունքների ստացումը, թռչնի սպանդից ստացված մթերքները զետեղվում են սանիտարական խցի սառնարանում՝ մինուս 12 °С-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանի պայմաններում:

Պայմանավորված լաբորատոր հետազոտություններից ստացված արդյունքներով՝ կատարվում է համապատասխան սանիտարական մշակում:

54. Թռչնի սպանդից ստացված այն մթերքների վնասազերծումը, որոնք պետական անասնաբուժական հսկողության (վերահսկողության) մարմինների կողմից օգտագործման են թույլատրվել սահմանափակումներով, կատարվում է հերթափոխի ավարտին՝ հիմնական արտադրության ավարտից հետո կամ մեկուսացված տարածքներում՝ այն սարքավորումների օգտագործմամբ, որոնք բացառում են թռչնի սպանդից ստացված՝ չվնասազերծված և վնասազերծված մթերքների խաչաձև տեղափոխումը:

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների հետագա վերամշակումն իրականացվում է արտադրական տարածքներում հերթափոխի ավարտին կամ առանձին հերթափոխին՝ անասնաբուժական ծառայության մասնագետի հսկողության ներքո:

Աշխատանքի ավարտին կատարվում է տեխնոլոգիական սարքավորումների, տարածքների, գույքի և հատուկ հագուստի սանիտարական մշակում:

Թռչնի սպանդից ստացված վնասազերծված մթերքների վերամշակման համար չի թույլատրվում մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության համար նախատեսված՝ մասնագիտացված տեխնոլոգիական հոսքագծերի և տեխնոլոգիական սարքավորումների օգտագործումը:

55. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների արտադրության գործընթացն իրականացվում է մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում, մասնագիտացված արտադրամասերում, մասնագիտացված տեխնոլոգիական հոսքագծերով կամ թռչնի սպանդից ստացված՝ ընդհանուր նշանակության մթերքների արտադրության տեխնոլոգիական սարքավորումներով:

Թռչնի սպանդից ստացված՝ ընդհանուր նշանակության մթերքների արտադրության տեխնոլոգիական սարքավորումներով մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների արտադրության գործընթացն իրականացվում է հերթափոխի սկզբին կամ առանձին հերթափոխին՝ տեխնոլոգիական սարքավորումների և գույքի նախնական լվացումից և ախտահանումից հետո, ինչպես նաև տարածքների սանիտարական մշակումից հետո:

56. Արգելվում է սննդային նպատակներով թռչնի մսի, ենթամթերքի, ճարպի օգտագործումը, եթե դրանք՝

ա) չեն անցել անասնաբուժասանիտարական փորձաքննություն և չեն թույլատրվել սննդային նպատակներով օգտագործման համար անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության արդյունքներով, չեն նույնականացվել.

բ) կաշվի գույնի, մկանային և ճարպային հյուսվածքների ոչ բնորոշ փոփոխությամբ են.

գ) օտար հոտով են.

դ) ունեն կենդանության օրոք առաջացած արատներ, թերություններ՝ սպանդից և մշակումից հետո, առանց նախնական լրամշակման են (փետուրի մնացորդներով, հեմատոմաներով, հարուկներով, արյունազեղումներով).

ե) աղտոտումների և օտարածին խառնուկների առկայությամբ են, այդ թվում՝ մետաղական.

զ) կրկնակի սառեցված են.

է) ստացվել են այն թռչնից, որին աճեցնելիս կիրառել են հակաբիոտիկներ, հակահելմինտային միջոցներ և այլ պատրաստուկներ՝ բուժական և (կամ) կանխարգելիչ նպատակներով, մինչև դրանց կիրառման հրահանգներում նշված՝ դրանց դուրսհանման ժամկետը լրանալը:

ը) պիտանիության լրացած ժամկետով են:

57. Խոնավության զանգվածային մասը, որն անջատվում է թռչնի միսը հալեցնելիս, չպետք է գերազանցի 4 տոկոսը:

Խոնավության զանգվածային մասը, որն անջատվում է թռչնի պաղեցրած մսի, թռչնի մսից ստացված կտորով կիսապատրաստվածքների պահպանման ժամանակ, չպետք է գերազանցի 4 տոկոսը:

58. Մեխանիկորեն ոսկրահանված թռչնամսի մշակման համար չի թույլատրում հետևյալի օգտագործումը՝

ա) թռչնի մսեղիքը և դրա մասերը պաղեցրած վիճակում՝ 2 օրից ավելի պահպանման ժամկետով.

բ) թռչնի ոսկորները, վզերը պաղեցրած վիճակում՝ 1 օրից ավելի պահպանման ժամկետով.

գ) թռչնի մսեղիքը և դրա մասերը սառեցրած վիճակում՝ 1 ամսից ավելի պահպանման ժամկետով.

դ) թռչնի ոսկորները՝ 30 տոկոսից պակաս փափկամսի հյուսվածքների զանգվածային մասով:

59. Թռչնի մսի ջերմաստիճանը մեխանիկական ոսկրահանումից անմիջապես հետո պետք է լինի 6 °С-ից ոչ բարձր:

60. Մեխանիկորեն ոսկրահանված սառեցրած թռչնամիսը, որն ստացվել է սեփական արտադրությունում, օգտագործվում է թռչնի մսից ստացված կիսապատրաստվածքների և այլ արտադրանքի արտադրության համար:

Մեխանիկորեն ոսկրահանված սառեցրած թռչնամիսը, որն ստացվել է այլ արտադրություններում, օգտագործվում է միայն թռչնի մսից ստացված այն արտադրանքի մշակման համար, որն արտադրության ընթացքում ենթարկվում է ջերմային մշակման:

61. Մեխանիկական ոսկրահանման թռչնամսով տեխնոլոգիական տարաների (տարողությունների) վրա պետք է նախատեսվեն պիտակներ՝ թռչնի այդ մսի մշակման ամսաթվի և ժամի նշմամբ, կամ տեղեկատվությունը գրառելու և ընթերցելու համար էլեկտրոնային սարքեր, որոնք ապահովում են դրա հետագծելիությունը:

62. Մեխանիկորեն ոսկրահանված թռչնամիսը մշակման պահից սկսած 1 ժամվա ընթացքում պետք է օգտագործվի թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության համար:

Այն դեպքում, երբ մեխանիկական ոսկրահանման թռչնամիսը նախատեսված չէ 1 ժամվա ընթացքում օգտագործման համար, մշակումից անմիջապես հետո այն պետք է ուղարկվի սառնարանային խցեր՝ պաղեցման կամ սառեցման համար:

63. Թռչնի կոլագեն պարունակող հումքի մշակումն ու նախապատրաստումը կատարվում է պայմանավորված սննդամթերքի, կերային և բժշկական նշանակության արտադրանքի արտադրությունում դրա օգտագործման նպատակներով:

VIII. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքին և դրա արտադրության գործընթացներին ներկայացվող պահանջները

64. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության ժամանակ օգտագործվող՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

65. Թռչնի սպանդից ստացված չնույնականացված մթերքները, որոնք գտնվում են արտադրական օբյեկտում, ենթակա են օգտահանման կամ ոչնչացման:

66. Ենթամթերքի նախապատրաստումը (ներառյալ հալեցումը, զննումը, լվացումը, մաքրամշակումը) իրականացվում է առանձին տարածքներում կամ արտադրական տարածքների՝ հատուկ այդ նպատակով առանձնացված մասերում:

67. Թռչնի ենթամթերքից ստացված արտադրանքի արտադրությունն իրականացվում է առանձին տարածքում:

Այդ արտադրանքի արտադրությունը թույլատրվում է թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության համար նախատեսված սարքավորումներով և սենքերում՝ դրանց արտադրության և արտադրական տարածքի հատուկ հատկացված մասերում տեխնոլոգիական սարքավորումների ու գույքի լվացման հաջորդականության պայմանով:

68. Մանրացման և (կամ) աղադրման համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքները չափման ցանկացած կետում պետք է ունենան 4 °С-ից ոչ բարձր ջերմաստիճան:

69. Թռչնի սննդային հալեցրած ճարպերի արտադրության համար օգտագործվում է թռչնի հում ճարպ, որը մշակվել է թռչնի սպանդի ընթացքում դրա հավաքումից հետո 2 ժամից ոչ ավելի ժամանակահատվածում՝ հետագա պաղեցմամբ կամ սառեցմամբ, ինչպես նաև հավաքվել է թռչնի մսեղիքի մասնատման ժամանակ:

70. Նատրիումի նիտրիտը (կալիումի նիտրիտը) կիրառվում է միայն նիտրիտային աղադրման (աղադրման նիտրիտային) խառնուրդների տեսքով՝ նատրիումի նիտրիտի (կալիումի նիտրիտի) 0,9 տոկոսից ոչ ավելի զանգվածային մասով:

Թռչնի մսից ստացված՝ մի անվանման արտադրանքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում 2 և ավելի նիտրիտային աղադրման (աղադրման նիտրիտային) խառնուրդների միաժամանակյա կիրառումը:

Չվերամշակված տեսքով իրացման համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համար չի թույլատրվում նիտրիտային աղադրման (աղադրման նիտրիտային) խառնուրդների կիրառումը:

Չվերամշակված տեսքով իրացման համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համար չի թույլատրվում ֆոսֆատների (այդ թվում՝ ֆոսֆատ պարունակող խառնուրդների և համալիր սննդային խառնուրդների կազմում ֆոսֆատների) կիրառումը:

71. Ոչ մսային բաղադրիչների նախապատրաստումը կատարվում է առանձին տարածքներում:

72. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության ժամանակ չի թույլատրվում արտադրական տարածքներով վառելիք (տաշեղ, փայտ) մատակարարել ջեռուցման բաժանմունք:

73. Թռչնի մսից (ենթամթերքից) երշիկեղեն և մթերքներ արտադրելիս անհրաժեշտ է պահպանել հետևյալ պահանջները՝

ա) աղադրման ժամանակ թռչնի միսը պահվում է 4 °С-ից ոչ ավելի օդի ջերմաստիճանով տարածքներում (բացառությամբ աղադրման գործընթացում պաղեցման ներկառուցված համակարգով տեխնոլոգիական սարքավորումների կիրառման).

բ) աղալուծույթների պատրաստումը և ոչ մսային բաղադրիչների կշռածրարումը (նախապատրաստումը) իրականացվում են այն ծավալով, որն անհրաժեշտ է արտադրական օբյեկտի 2 հերթափոխի աշխատանքն ապահովելու համար.

գ) ջերմային մշակումն իրականացվում է ջերմաստիճանը, այդ թվում՝ մթերքի կենտրոնում (բացառությամբ հում ապխտած և հում թորշոմած արտադրատեսակների), և հարաբերական խոնավությունը կամ միայն ջերմաստիճանը (ջրում ջերմային մշակման ժամանակ) վերահսկող սարքերով զինված հատուկ սարքավորմամբ:

74. Թռչնի մսից (ենթամթերքից) կիսապատրաստվածքներ արտադրելիս չի թույլատրվում հետևյալը՝

ա) նիտրիտային աղադրման (աղադրման նիտրիտային) խառնուրդների կիրառումը, այդ թվում՝ հանրային սննդի ձեռնարկություններում իրացման համար նախատեսված կիսապատրաստվածքների արտադրության համար.

բ) չափման ցանկացած կետում 4 °С-ից բարձր ջերմաստիճանով պաղեցրած կիսապատրաստվածքների բացթողումը շրջանառության մեջ:

75. Թռչնի մսից (ենթամթերքից) ստացված պաղեցրած կիսապատրաստվածքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի արտադրության ժամանակ, որը չի ենթարկվել ջերմային մշակման, թույլատրվում է թռչնի միայն պաղեցրած մսի օգտագործումը:

76. Թռչնի մսից (ենթամթերքից) ստացված կիսապատրաստվածքների սառեցման համար նախատեսված` արագ սառեցնող սարքավորումները թույլատրվում է տեղադրել այն տարածքում, որտեղ իրականացվում է դրանց կշռածրարումը և փաթեթավորումը.

77. Պահածոներ արտադրելիս անհրաժեշտ է պահպանել հետևյալ պահանջները՝

ա) պահածոների համար նախատեսված սպառողական փաթեթվածքի հերմետիկությունը հերթափոխին պետք է ստուգվի 3 անգամից ոչ պակաս, ինչպես նաև սարքավորումների յուրաքանչյուր կարգավորումից, վերանորոգումից կամ մասերի փոխարինումից հետո.

բ) պահածոների արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացի տևողությունը՝ հումքի նախապատրաստումից մինչև մանրէազերծումը կամ պաստերացումը, չպետք է գերազանցի 2 ժամը՝ մանրէազերծված պահածոների համար, և 1 ժամը՝ պաստերացված պահածոների համար՝ առանց հաշվի առնելու աղադրման գործընթացի ժամանակահատվածը.

գ) թերխաշ հումքի ջերմաստիճանը՝ մինչև սպառողական փաթեթվածքի մեջ կշռածրարելը, պետք է լինի 40 °С-ից ոչ պակաս.

դ) սպառողական փաթեթվածքի հերմետիկացման պահից մինչև պահածոների ջերմային մշակումն սկսելու ժամանակահատվածը չպետք է գերազանցի 30 րոպեն.

ե) պահածոների ջերմային մշակումն իրականացվում է մանրէազերծման կամ պաստերացման ռեժիմի համաձայն, որով ապահովվում է պատրաստի արտադրանքի անվտանգությունը՝ թիվ 3 հավելվածով նախատեսված՝ արդյունաբերական մանրէազերծության պահանջներին համապատասխան.

զ) այն փաստաթղթերը, որոնք պարունակում են մանրէազերծման կամ պաստերացման պարամետրերը, որոնք գրառվում են տեղեկատվության թղթային և (կամ) էլեկտրոնային կրիչների վրա, արտադրողի կողմից պետք է պահվեն պահածոների պիտանիության ժամկետը գերազանցող՝ 3 ամսից ոչ պակաս ժամանակահատվածով.

է) պահածոների պիտանիության ժամկետը սահմանվում է արտադրողի կողմից՝ ելնելով պահածոների խմբից, սպառողական փաթեթվածքի հատկություններից և մանրէազերծման ձեռք բերված արդյունքի մեծությունից.

ը) միկրոկենսաբանական կայունության և անվտանգության սահմանման նպատակով պահածոների պահպանման տևողությունը արտադրողի պահեստում պետք է կազմի 11 օրից ոչ պակաս:

78. Թռչնի սննդային չոր սպիտակուց և արգանակներ արտադրելիս պետք է պահպանվեն հետևյալ պահանջները՝

ա) արտադրության տեխնոլոգիական գործընթացները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի 65-68-րդ կետերում նշված պահանջներին.

բ) տեխնոլոգիական ռեժիմները պետք է ապահովեն ֆերմենտների լրիվ ապաակտիվացումը տեխնոլոգիական գործընթացներն ավարտելուց հետո:

IX. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝
թռչնի մսից ստացված արտադրանքին և դրա արտադրության գործընթացներին ներկայացվող պահանջները

79. Մանկական սննդի համար (բոլոր տարիքային խմբերի համար), այդ թվում՝ կազմակերպված մանկական կոլեկտիվների համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքն արտադրելիս թույլատրվում է թռչնի միայն պաղեցրած մսի օգտագործումը: Մեխանիկական ոսկրահանման թռչնամսի և թռչնի կոլագեն պարունակող հումքի օգտագործում չի թույլատրվում:

80. Մինչև մեկ տարեկան երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից (փորոտիքից) ստացված արտադրանքի արտադրությունն իրականացվում է կա՛մ մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում, կա՛մ մասնագիտացված արտադրամասերում:

Մեկ տարեկանից բարձր տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից (փորոտիքից) ստացված արտադրանքի արտադրությունը կարող է իրականացվել մասնագիտացված արտադրական օբյեկտներում կամ մասնագիտացված արտադրամասերում, կամ մասնագիտացված տեխնոլոգիական հոսքագծերով, կամ ընդհանուր նշանակության մսամթերքի արտադրության համար նախատեսված տեխնոլոգիական սարքավորումներով՝ հերթափոխի սկզբին կամ առանձին հերթափոխին՝ այդ սարքավորումները լվանալուց և ախտահանելուց հետո:

81. Բոլոր տարիքային խմբերի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից (փորոտիքից) ստացված արտադրանքն արտադրելիս չի թույլատրվում հետևյալի օգտագործումը՝

ա) ֆոսֆատներ, համի և բույրի ուժեղացուցիչներ, բենզոյաթթու, սորբինաթթու և դրանց աղերը, ինչպես նաև համալիր սննդային հավելումներ, որոնց բաղադրության մեջ առկա են ֆոսֆատներ, համի և բույրի ուժեղացուցիչներ, բենզոյաթթու, սորբինաթթու և դրանց աղերը.

բ) գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմներ (ԳՁՕ) պարունակող՝ պարենային (սննդային) հումք.

գ) «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգում (ՄՄ ՏԿ 021/2011) նշված թունաքիմիկատների կիրառմամբ ստացված՝ պարենային (սննդային) հումք:

82. 6 ամսականից մինչև 3 տարեկան երեխաների և 3 տարեկանից բարձր տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից (փորոտիքից) ստացված արտադրանքն արտադրելիս չի թույլատրվում հետևյալի օգտագործումը՝

ա) պարենային (սննդային) հումք, որի ցանկը սահմանված է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011).

բ) թռչնի սպանդից ստացված մթերքներ՝ ընդհանուր ֆոսֆորի 0,25 տոկոսից ավելի պարունակությամբ.

83. 6 ամսականից մինչև 3 տարեկան երեխաների և 3 տարեկանից բարձր տարիքի երեխաների սննդի համար նախատեսված պահածոներն արտադրելիս միկրոկենսաբանական կայունություն և անվտանգություն սահմանելու նպատակով արտադրողի պահեստում դրանց պահպանման տևողությունը պետք է կազմի 21 օրից ոչ պակաս:

84. 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից (փորոտիքից) ստացված՝ աղացած կիսապատրաստվածքների արտադրության բոլոր փուլերում խճողակի ջերմաստիճանը 4 °С-ից բարձր չպետք է լինի:

85. 6 ամսականից մինչև 3 տարեկան երեխաների սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից (փորոտիքից) պահածոներն արտադրելիս կշռածրարումը կատարվում է 0,25 դմ3 –ից ոչ ավելի տարողությամբ սպառողական փաթեթվածքով։

X. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման), իրացման և օգտահանման գործընթացներին ներկայացվող պահանջները

86. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքներ և թռչնի մսից ստացված արտադրանք արտադրողները, վաճառողները և արտադրողների կողմից լիազորված անձինք պարտավոր են դրանց պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման) և իրացման գործընթացներն այնպես իրականացնել, որ թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

87. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման) և իրացման գործընթացները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական կանոնակարգի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին։

88. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի օգտահանման գործընթացները պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին:

89. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման) և իրացման ժամանակ դրանց հետ շփվող նյութերը պետք է համապատասխանեն սննդամթերքի հետ շփվող նյութերի անվտանգությանը ներկայացվող պահանջներին:

90. Սառնարանային խցերում թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը տեղավորում են դարսակներով՝ դարակաշարերի կամ տակդիրների վրա, որոնց բարձրությունը հատակից պետք է լինի 8 սմ-ից ոչ պակաս։ Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը պատերից և պաղեցման սարքերից զետեղվում են 30 սմ-ից ոչ պակաս հեռավորության վրա: Դարսակների միջև պետք է անցումներ լինեն, որոնք անարգել հասանելիություն են ապահովում թռչնի սպանդից ստացված մթերքներին և թռչնի մսից ստացված արտադրանքին:

91. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի սառնարանային մշակման և պահպանման համար նախատեսված սառնարանային խցերը սարքավորվում են ջերմաչափերով և (կամ) ջերմաստիճանի ու խոնավության ավտոմատ վերահսկման միջոցներով այնպես, որ ապահովվի թղթային և (կամ) էլեկտրոնային կրիչների վրա ժամանակի որոշակի միջակայքով պարամետրերի գրանցման հնարավորությունը:

92. Պահպանման ընթացքում թռչնի սպանդից ստացված մթերքները խմբավորվում են ըստ տեսակների, նշանակության (իրացում կամ վերամշակում (մշակում)) և ջերմային վիճակի (պաղեցված, սառեցված):

93. Պահպանման ընթացքում սառնարանային խցերում օդի ջերմաստիճանի բարձրացումը թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի բեռնման կամ բեռնաթափման ժամանակ թույլատրվում է 5 °С ից ոչ ավելի:

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման) և իրացման ընթացքում օդի ջերմաստիճանի տատանումները չպետք է գերազանցեն 2 °С-ը։

94. Թռչնի սպանդից ստացված՝ պաղեցրած և սառեցրած մթերքների ու թռչնի մսից ստացված՝ պաղեցրած և սառեցրած արտադրանքի պահպանումը չսառեցվող տարածքներում տրանսպորտային միջոց և (կամ) բեռնարկղ բեռնելուց առաջ և տրանսպորտային միջոցից և (կամ) բեռնարկղից բեռնաթափելուց հետո չի թույլատրվում։

95. Թռչնի փոխադրումը (տրանսպորտային փոխադրումը) արտադրական օբյեկտ իրականացվում է մասնագիտացված կամ հատուկ սարքավորված տրանսպորտով։

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման) համար նախատեսված տրանսպորտային միջոցները և բեռնարկղերը սարքավորվում են այնպիսի միջոցներով, որոնք թույլ են տալիս պահպանել և գրանցել սահմանված ջերմաստիճանային ռեժիմը:

96. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի խուռնաբեռն փոխադրումը (տրանսպորտային փոխադրումը)՝ առանց տրանսպորտային և (կամ) սպառողական փաթեթվածք օգտագործելու, չի թույլատրվում։

97. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի փոխադրումից (տրանսպորտային փոխադրումից) հետո տրանսպորտային միջոցները (տարան) և բեռնակղերն ամեն օր աշխատանքի ավարտին մաքրվում են սննդային մնացորդներից, լվացվում լվացող լուծույթներով և ողողվում ջրով՝ հետագա ախտահանմամբ:

Տրանսպորտային միջոցների սանիտարական մշակումը կատարվում է 10 օրացուցային օրը մեկ անգամ՝ ախտահանման մատյանում այդ մասին նշումներով:

98. Թռչնի սպանդից ստացված սառեցրած մթերքների և թռչնի մսից ստացված սառեցրած արտադրանքի հալեցումը պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման) և իրացման ժամանակ չի թույլատրվում:

Թռչնի սպանդից ստացված սառեցրած մթերքների և թռչնի մսից ստացված սառեցրած արտադրանքի հալեցումը և մանրածախ ու մեծածախ առևտրի ձեռնարկություններում դրանց իրացումը՝ որպես պաղեցրածների, չի թույլատրվում:

99. Մանրածախ և մեծածախ առևտրի ձեռնարկություններում նախկինում վակուումով կամ ձևափոխված մթնոլորտի պայմաններում փաթեթավորված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի կրկնակի փաթեթավորումը վակուումով կամ ձևափոխված մթնոլորտի պայմաններում չի թույլատրվում:

100. Մեխանիկական ոսկրահանման թռչնամսի իրացումը մանրածախ առևտրի ձեռնարկություններում չի թույլատրվում:

XI. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի փաթեթավորմանը ներկայացվող պահանջները

101. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի փաթեթավորումը (այդ թվում՝ խցանափակման միջոցները) պետք է համապատասխանի «Փաթեթվածքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 005/2011) պահանջներին:

102. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի հետ շփվող փաթեթվածքը և նյութերը պետք է ապահովեն դրանց անվտանգությունը և նույնականացման հատկանիշների անփոփոխությունը Միության մաքսային տարածքում թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի շրջանառության ժամանակ՝ դրանց պիտանիության ժամկետի ընթացքում:

XII. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի մակնշմանը ներկայացվող պահանջները

103. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի մակնշումը պետք է համապատասխանի «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011), «Սննդային հավելումների, բուրավետիչների և տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների անվտանգության պահանջներ» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 029/2012) պահանջներին, ինչպես նաև սույն տեխնիկական կանոնակարգի 104-121-րդ կետերով սահմանված պահանջներին:

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

ա) թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի տարբերակիչ հատկանիշների մասին տեղեկություն պարունակող մականշվածքը (օրինակ՝ «խալյալ միս», «կոշեր միս») պետք է համապատասխանի «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին (ՄՄ ՏԿ 022/2011).

բ) չի թույլատրվում թռչնի մսից ստացված՝ ընդհանուր նշանակության արտադրանքի մակնշումն այնպիսի հորինված անվանումների օգտագործմամբ, որոնք ասոցացվում են մանկական սննդի համար նախատեսված արտադրանքի հետ (օրինակ՝ նրբերշիկ «Դետսկիե», երշիկ «Բուտուզ», շնիցել «Տոտոշա»).

գ) չի թույլատրվում թռչնի մսից ստացված արտադրանքի մակնշումն այնպիսի հորինված անվանումների օգտագործմամբ, որոնք նույնական կամ շփոթելու աստիճան նման են՝

թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համար միջպետական (տարածաշրջանային) չափանիշներով սահմանված՝ հորինված անվանումներին՝ բացառությամբ այդ չափանիշներով թողարկվող արտադրանքի.

այն մսամթերքի հորինված անվանումներին, որոնց մակնշումն իրականացվում է «Մսի և մսամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 034/2013) 107-րդ կետի «գ» ենթակետով սահմանված պահանջներին համապատասխան.

դ) թույլատրվում է համընդհանուր անվանումների օգտագործումը, որոնք գոյացել են անատոմիական հատկանիշով (օրինակ՝ «կրծքամիս», «թևիկներ», «ազդրամիս»), կտրվածքում բնորոշ նկարով (օրինակ՝ «սերվելատ», «սալյամի», «վետչինայի»), բաղադրագրի համաձայն օգտագործվող բաղադրիչների տեսակով (օրինակ՝ «հավի», «հնդկահավից», «թռչնի մսից») կամ լայնորեն կիրառվող ասորտիմենտային անվանումներով (օրինակ՝ «պաստրոմա», «կուպատի», «բիֆշտեքս», «ֆիլե»).

ե) թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի սննդային արժեքի ցուցանիշները մականշվածքում նշվում են՝ հաշվի առնելով թույլատրելի շեղումները:

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի սննդային արժեքի մասին տեղեկատվություն նշելիս սննդային նյութերի պարունակության փաստացի արժեքների թույլատրելի սահմանները կազմում են՝

սպիտակուց՝ արտադրանքի մականշվածքում նշված արժեքի 80 տոկոսից ոչ պակաս.

ճարպ, ածխաջրեր, էներգետիկ արժեք (կալորիականություն)՝ արտադրանքի մականշվածքում նշված արժեքի 120 տոկոսից ոչ ավելի:

105. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի մականշվածքում չի թույլատրվում օգտագործել «արտադրված է պաղեցված հումքից» բառերը կամ իմաստով համանման բառեր, եթե թռչնի մսից ստացված արտադրանքի պատրաստման ժամանակ օգտագործվել է այլ ջերմային վիճակի հումք՝ բացառությամբ պաղեցվածի:

106. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի պատրաստման ժամանակ մեխանիկական ոսկրահանման թռչնամսի օգտագործման դեպքում դրա մասին տեղեկատվությունը նշվում է այդ արտադրանքի բաղադրության մեջ (օրինակ՝ «Մեխանիկական ոսկրահանման թռչնամիս»):

107. Այդ արտադրանքի բաղադրության մեջ մտնող՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի մականշվածքում նշվում է ջուրը՝ ցանկացած եղանակով այն ավելացնելու դեպքում (սառույցի, աղաջրի, լուծույթի տեսքով և այլն):

108. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման արտադրանքի բաղադրության մականշվածքում նշվում են մարինադները և աղաջրերը՝ դրանց մեջ մտնող բաղադրիչների նշմամբ: Սննդային հավելումները, համալիր սննդային հավելումները և բուրավետիչները նշվում են բաղադրության մեջ՝ «Սննդամթերքի մակնշման մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 022/2011) և «Սննդային հավելումներին, բուրավետիչներին և տեխնոլոգիական օժանդակ միջոցների անվտանգության պահանջները» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 029/2012) պահանջներին համապատասխան:

109. Եթե թռչնի մսից պատրաստված երշիկեղենի և արտադրանքի արտադրության ժամանակ օգտագործվել են միկրոօրգանիզմների մեկնարկային կուլտուրաներ, ապա մականշվածքում նշվում է դրանց առկայությունը:

110. Եթե թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը մշակվել են ֆերմենտային պատրաստուկներով, ապա դրանց մականշվածքում (բաղադրության մեջ) նշվում է այդ ֆերմենտային պատրաստուկների օգտագործման մասին տեղեկատվությունը, եթե դրանց ակտիվությունը, այդ թվում՝ մնացորդայինը, պահպանվում է պատրաստի մթերքում:

111. Վակուումով կամ ձևափոխված մթնոլորտային պայմաններում փաթեթավորված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի մականշվածքում պետք է պարունակվի համապատասխան տեղեկատվություն (օրինակ՝ «Փաթեթավորված է վակուումով», «Փաթեթավորված է ձևափոխված մթնոլորտի պայմաններում»):

112. Այն դեպքում, երբ պատրաստման ընթացքում փաթեթավորված և մանրածախ ու մեծածախ առևտրի ձեռնարկություններ իրացման համար ուղարկվող՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքներ և թռչնի մսից ստացված արտադրանք արտադրողը նախատեսում է դրանց հետագա փաթեթավորումը սպառողական փաթեթվածքով՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի քանակության և (կամ) դրանց փաթեթվածքի տեսակի փոփոխությամբ, ապա այդ մթերքների և արտադրանքի մականշվածքում պետք է տեղեկատվություն պարունակվի պիտանիության ժամկետների մասին՝ մինչև փաթեթվածքը բացելը և փաթեթվածքը բացելուց (դրա ամբողջականությունը խախտելուց) հետո, սակայն պիտանիության ընդհանուր ժամկետի սահմաններում՝ պահպանման պայմանների պահպանմամբ։

Մականշվածքում այդ տեղեկատվության բացակայության դեպքում մանրածախ ու մեծածախ առևտրի ձեռնարկություններում իրացման համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի քանակության և (կամ) դրանց փաթեթվածքի տեսակի փոփոխություն չի թույլատրվում:

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի մականշվածքում, որոնք փաթեթավորվել են իրացման ընթացքում՝ քանակության և (կամ) փաթեթվածքի տեսակի փոփոխությամբ, լրացուցիչ պետք է նշվի տեղեկատվություն այն իրավաբանական անձի կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձի մասին, որն իրականացնում է փաթեթավորումը, ինչպես նաև դրանց փաթեթավորման ամսաթվի, պիտանիության ժամկետի և պահպանման պայմանների մասին (բացառությամբ այն դեպքերի, երբ թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը փաթեթավորվում են սպառողի ներկայությամբ՝ մանրածախ ու մեծածախ առևտրի ձեռնարկություններում):

113. Թռչնի մսի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 103-108-րդ և 110-112-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին՝

ա) մականշվածքում նշվում է տեղեկատվություն թռչնի տեսակի և տարիքային խմբի (օրինակ՝ «հնդկահավ», «հնդկահավի ճտեր»), ամբողջական մսեղիքի մշակման եղանակի (օրինակ՝ «փորոտիքը հանած», «փորոտիքը հանած՝ փորոտիքի կոմպլեկտով և վզով»), սորտի կամ կատեգորիայի, ինչպես նաև ջերմային վիճակի մասին («պաղեցրած», «սառեցրած»).

բ) փաթեթվածքի վրա զետեղվում է անասնաբուժական դրոշմի արտատիպը կամ դրա պատկերը պիտակի վրա՝ անդամ պետությունների օրենսդրությամբ սահմանված պահանջներին համապատասխան:

114. Թռչնի ենթամթերքի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 103-108-րդ և 110-112-րդ կետերում նշված պահանջներին, ինչպես նաև հետևյալ պահանջներին՝

ա) մականշվածքում նշվում է տեղեկատվություն թռչնի տեսակի և տարիքային խմբի (օրինակ՝ «հավի», «ճտերի», «հնդկահավի», «հնդկահավի ճտերի») և ջերմային վիճակի մասին («պաղեցրած», «սառեցրած»).

բ) փաթեթվածքի վրա զետեղվում է անասնաբուժական դրոշմի արտատիպը կամ դրա պատկերը պիտակի վրա՝ անդամ պետությունների օրենսդրությամբ սահմանված պահանջներին համապատասխան:

115. Կիսապատրաստվածքների (ներառյալ խոհարարական կիսապատրաստվածքները) մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 103-108-րդ և 110-112-րդ կետերում նշված պահանջներին: Բացի այդ, մականշվածքում նշվում է տեղեկատվություն թռչնի տեսակի և տարիքային խմբի (օրինակ՝ «հավի մսից», «ճտի մսից», «հնդկահավի մսից», «հնդկահավի ճտի մսից»), կիսապատրաստվածքների խմբի (օրինակ՝ «աղացած»), կիսապատրաստվածքների տեսակի (օրինակ՝ «անոսկր», «մսաոսկրային», «լցոնած», «թաղանթով», «կաղապարված»), ինչպես նաև ջերմային վիճակի մասին («պաղեցրած», «սառեցրած»):

116. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի, խոհարարական արտադրատեսակների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 103-112-րդ կետերում նշված պահանջներին: Բացի այդ, մականշվածքում նշվում է տեղեկատվություն թռչնի տեսակի (օրինակ՝ «հավի մսից», «հնդկահավի մսից», «բադի մսից»), պատրաստման տեխնոլոգիայի (օրինակ՝ «եփած», «տապակած», «խորոված»), սորտի կամ կատեգորիայի (օրինակ՝ «էքստրա», «բարձր») (առկայության դեպքում), ինչպես նաև ջերմային վիճակի մասին («պաղեցրած», «սառեցրած»):

117. Երշիկեղենի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 103-112-րդ կետերում նշված պահանջներին: Բացի այդ, երշիկեղենի մականշվածքում նշվում է տեղեկատվություն երշիկեղենի տեսակի (օրինակ՝ «երշիկ», «նրբերշիկ»), թռչնի տեսակի (օրինակ՝ «հավի մսից (ենթամթերքից)», «հնդկահավի մսից»), տեխնոլոգիական մշակման եղանակի (օրինակ՝ «եփած»), սորտի կամ կատեգորիայի (օրինակ՝ «էքստրա», «բարձր») (առկայության դեպքում), ինչպես նաև ջերմային վիճակի մասին («պաղեցրած», «սառեցրած»):

118. Պահածոների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 103-108-րդ և 110-112-րդ կետերում նշված պահանջներին: Բացի այդ, մականշվածքում նշվում է տեղեկատվություն պահածոների խմբի (օրինակ՝ «հավի մսից (ենթամթերքից)», «մսաբուսական», «բուսամսային»), թռչնի տեսակի և տարիքային խմբի (օրինակ՝ «հավի մսից», «ճտի մսից»), տեխնոլոգիական մշակման եղանակի (օրինակ՝ «մանրէազերծված», «պաստերացված»), ինչպես նաև պահածոների տեսակի մասին (օրինակ՝ «սեփական հյութի մեջ»):

Մինչև պիտանիության ժամկետի ավարտը՝ տեղեկատվության պահպանվածությունն ու ընթեռնելիությունն ապահովող եղանակով (վիմատպության, ֆլեքսոգրաֆիա կամ օֆսեթային տպագրության այլ եղանակ) սպառողական փաթեթվածքի վրա մականշվածքի զետեղման անհնարինության դեպքում պահածոների արտադրման ամսաթվի, պիտանիության ժամկետի, տեսականու արտադրական համարի (առկայության դեպքում) մասին տեղեկատվությունը զետեղվում է սպառողական փաթեթվածքի վերին կամ ստորին մասում կամ պիտակի վրա:

Պահածոների արտադրության ամսաթվի, պիտանիության ժամկետի, տեսականու արտադրական համարի (առկայության դեպքում) (բացի պիտակից) մասին տեղեկատվությունը պարտադիր կրկնակվում է սպառողական փաթեթվածքի վերին կամ ստորին մասում՝ մինչև պիտանիության ժամկետի ավարտը դրա պահպանվածությունն ու ընթեռնելիությունն ապահովող եղանակով:

119. Թռչնի սննդային ճարպերի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 103-105-րդ, 107-րդ, 108-րդ և 110-112-րդ կետերում նշված պահանջներին: Բացի այդ, մականշվածքում նշվում է տեղեկատվություն թռչնի տեսակի (օրինակ՝ «հավի հալեցրած ճարպ»), ինչպես նաև ջերմային վիճակի մասին («պաղեցրած», «սառեցրած»):

120. Չոր մթերքների և արգանակների մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 103-112-րդ կետերով սահմանված պահանջներին: Բացի այդ, չոր մթերքների մականշվածքում նշվում է տեղեկատվություն արտադրանքի խմբի («թռչնի») և արտադրանքի տեսակի մասին («չոր մթերք»). արգանակների մականշվածքում տեղեկատվություն է նշվում արտադրանքի խմբի («թռչնի»), տեխնոլոգիական մշակման եղանակի («չոր», «խտացված», «հեղուկ») և արտադրանքի տեսակի մասին (օրինակ՝ «թռչնի խտացված արգանակ»):

121. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի մակնշումը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական կանոնակարգի 103-120-րդ կետերում նշված պահանջներին: Բացի այդ, մականշվածքում նշվում է հետևյալը՝

ա) տեղեկատվություն արտադրանքի՝ մանկական սննդի համար նախատեսված լինելու մասին (օրինակ՝ «վաղ տարիքի երեխաների համար», «նախադպրոցական տարիքի երեխաների համար», «դպրոցական տարիքի երեխաների համար») կամ տեղեկատվություն՝ երեխայի կոնկրետ տարիքի նշմամբ, որից սկսած այդ արտադրանքը կարելի է օգտագործել (օրինակ՝«6 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար»).

բ) տեղեկատվություն սպառողական փաթեթվածքը բացելուց հետո պիտանիության ժամկետի և պահպանման պայմանների մասին.

գ) երեխաների՝ կյանքի առաջին տարվա համար նախատեսված արտադրանքի համար՝ տեղեկատվություն երեխայի այն տարիքի մասին (ամիսներով), որից սկսած թույլատրվում է երեխայի սննդակարգում ընդգրկել տվյալ արտադրանքը, և այդ արտադրանքի մանրացվածության աստիճանի մասին (օրինակ՝ «հոմոգենացված», «խյուսանման», «խոշոր կտորների մանրացված»), ինչպես նաև առաջարկություններ դրա օգտագործման վերաբերյալ:

XIII. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանության ապահովումը անվտանգության պահանջներին

122. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանությունը անվտանգության պահանջներին ապահովվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների, «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) և Միության (Մաքսային միության) այլ տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների կատարմամբ, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

123. Հետազոտությունների (փորձարկումների) և չափումների մեթոդները սահմանվում են այն ստանդարտների ցանկում ընդգրկված ստանդարտներով, որոնք պարունակում են հետազոտությունների (փորձարկումների) և չափումների կանոններ ու մեթոդներ, այդ թվում՝ նմուշառման կանոններ, որոնք անհրաժեշտ են սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջները կիրառելու ու կատարելու և թռչնի սպանդից ստացված մթերքների ու թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանության գնահատումն իրականացնելու համար:

XIV. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանության գնահատումը

124. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը՝ նախքան Միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ բաց թողնելը, ենթակա են համապատասխանության գնահատման:

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի, ինչպես նաև դրանց արտադրության, պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման), իրացման և օգտահանման գործընթացների համապատասխանության գնահատումը պետք է իրականացվի սույն տեխնիկական կանոնակարգի և «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) պահանջներին համապատասխան՝ Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի խորհրդի 2018 թվականի ապրիլի 18-ի թիվ 44 որոշմամբ հաստատված՝ համապատասխանության գնահատման տիպային սխեմաների հիման վրա:

125. Ոչ արդյունաբերական եղանակով պատրաստված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանության գնահատումը, ինչպես նաև թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի իրացման գործընթացների համապատասխանության գնահատումն իրականացվում է թռչնի սպանդից ստացված մթերքներին և թռչնի մսից ստացված արտադրանքին ներկայացվող՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգով և Միության (Մաքսային միության) այլ տեխնիկական կանոնակարգերով սահմանված պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական հսկողության (վերահսկողության) ձևով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա։

126. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները (այդ թվում՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքները)՝ մինչ Միության մաքսային տարածք շրջանառության մեջ բացթողումը, ենթակա են անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության:

127. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների (այդ թվում՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների) անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության անցկացումը և դրա արդյունքների ձևակերպումն իրականացվում են «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգին (ՄՄ ՏԿ 021/2011) համապատասխան՝ անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության մասով:

128. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքը (բացառությամբ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի և նոր տեսակի սննդամթերքի)՝ մինչ Միության մաքսային տարածք շրջանառության մեջ բացթողումը, սահմանված կարգով ենթակա է համապատասխանության հայտարարագրման:

129. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանության հաստատումը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, իրականացվում է հայտատուի կողմից իր սեփական ապացույցների (առկայության դեպքում) և կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման մարմնի (6հ սխեմաների համար) ու Միության համապատասխանության գնահատման մարմինների միասնական ռեեստրում ընդգրկված՝ հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայի (կենտրոնի) (այսուհետ՝ փորձարկման լաբորատորիա (կենտրոն)) մասնակցությամբ ստացված ապացույցների հիման վրա՝ համապատասխանության հայտարարագրի ընդունման միջոցով։

130. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանության հաստատումն իրականացվում է 3հ, 4հ կամ 6հ սխեմայով՝ համապատասխանության հայտարարագրման ձևով: Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանության հայտարարագրման սխեմայի ընտրությունը կատարվում է հայտատուի կողմից։

131. Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանությունը հայտարարագրելիս հայտատու կարող է լինել անդամ պետության տարածքում՝ դրա օրենսդրությանը համապատասխան գրանցված իրավաբանական անձը կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցված ֆիզիկական անձը, որն արտադրող կամ վաճառող (ներմուծող) է կամ արտադրողի կողմից լիազորված անձ է։

132. Համապատասխանության հայտարարագրման 3հ սխեման կիրառվում է թռչնի մսից ստացված՝ սերիական թողարկման արտադրանքի համար՝ հավատարմագրված փորձարկման լաբորատորիայի (կենտրոնի) մասնակցությամբ ստացված ապացույցների և հայտատուի սեփական ապացույցների (առկայության դեպքում) հիման վրա համապատասխանությունը հայտարարագրելիս։

3հ սխեմայով համապատասխանության հայտարարագրման դեպքում հայտատուն արտադրողն է (արտադրողի կողմից լիազորված անձը)։

3հ համապատասխանության հայտարարագրման սխեման ներառում է՝

տեխնիկական փաստաթղթերի կազմում և վերլուծություն.

արտադրական հսկողության իրականացում.

թռչնի մսից ստացված արտադրանքի նմուշների հետազոտությունների (փորձարկումների) կատարում.

համապատասխանության հայտարարագրի ընդունում և գրանցում.

Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում։

Հայտատուն միջոցներ է ձեռնարկում՝ ապահովելու համար արտադրության գործընթացի կայունությունը և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանությունը սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, ձևակերպում է տեխնիկական փաստաթղթերը և կատարում դրանց վերլուծությունը։

Հայտատուն ապահովում է արտադրական հսկողության իրականացումը։ Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանությունը վերահսկելու նպատակով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, հայտատուն փորձարկման լաբորատորիայում (կենտրոնում) կատարում է թռչնի մսից ստացված արտադրանքի նմուշների հետազոտություններ (փորձարկումներ):

Թռչնի մսից ստացված՝ սերիական թողարկման արտադրանքի համապատասխանությունը 3հ սխեմայով հայտարարագրելիս համապատասխանության հայտարարագրի գործողության ժամկետը կազմում է 3 տարուց ոչ ավելի:

133. Համապատասխանության հայտարարագրման 4հ սխեման կիրառվում է թռչնի մսից ստացված արտադրանքի խմբաքանակի համար՝ փորձարկման լաբորատորիայի (կենտրոնի) մասնակցությամբ ստացված ապացույցների և հայտատուի սեփական ապացույցների (առկայության դեպքում) հիման վրա համապատասխանությունը հայտարարագրելիս։

4հ սխեմայով համապատասխանությունը հայտարարագրելիս հայտատուն արտադրողն է (արտադրողի կողմից լիազորված անձը) կամ վաճառողը (ներմուծողը)։

4հ համապատասխանության հայտարարագրման սխեման ներառում է՝

տեխնիկական փաստաթղթերի կազմում և վերլուծություն.

թռչնի մսից ստացված արտադրանքի նմուշների հետազոտությունների (փորձարկումների) կատարում.

համապատասխանության հայտարարագրի ընդունում և գրանցում.

Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում։

Հայտատուն կազմում է տեխնիկական փաստաթղթերը և կատարում դրանց վերլուծությունը։

Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի խմբաքանակի՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին հայտագրված համապատասխանության հաստատումն ապահովելու նպատակով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, հայտատուն փորձարկման լաբորատորիայում (կենտրոնում) կատարում է թռչնի մսից ստացված արտադրանքի նմուշների հետազոտություններ (փորձարկումներ):

Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի խմբաքանակի համար 4հ սխեմայով համապատասխանության հայտարարագրի գործողության ժամկետը համապատասխանում է դրա պիտանիության ժամկետին:

134. Համապատասխանության հայտարարագրման 6հ սխեման կիրառվում է թռչնի մսից ստացված՝ սերիական թողարկման արտադրանքի համար՝ արտադրողի մոտ կառավարման ներդրված համակարգի առկայության դեպքում, որը սերտիֆիկացվել է կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման մարմնի կողմից։

Համապատասխանության հայտարարագրման 6հ սխեման կիրառվում է հայտատուի սեփական ապացույցների (առկայության դեպքում) և, այդ թվում, կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման մարմնի ու փորձարկման լաբորատորիայի (կենտրոնի) մասնակցությամբ ստացված ապացույցների հիման վրա։

6հ սխեմայով համապատասխանությունը հայտարարագրելիս հայտատուն արտադրողն է (արտադրողի կողմից լիազորված անձը)։

6հ համապատասխանության հայտարարագրման սխեման ներառում է՝

այն տեխնիկական փաստաթղթերի կազմումը և վերլուծությունը, որոնց կազմում ընդգրկվում են կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման մարմնի կողմից կառավարման համակարգի համար տրված սերտիֆիկատը (սերտիֆիկատի պատճեն).

արտադրական հսկողության իրականացում.

թռչնի մսից ստացված արտադրանքի նմուշների հետազոտությունների (փորձարկումների) կատարում.

համապատասխանության հայտարարագրի ընդունում ու գրանցում.

Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանի զետեղում.

կառավարման համակարգի գործունեության կայունության նկատմամբ հսկողություն։

Հայտատուն միջոցներ է ձեռնարկում՝ ապահովելու համար կառավարման համակարգի գործունեության ու արտադրության գործընթացների կայունությունը՝ թռչնի մսից ստացված այն արտադրանքի արտադրության համար, որը համապատասխանում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, ձևակերպում է տեխնիկական փաստաթղթերը և կատարում դրանց վերլուծությունը։

Հայտատուն ապահովում է արտադրական վերահսկողության կատարումը և կառավարման համակարգի պլանավորված փոփոխությունների մասին տեղեկացնում է կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման մարմնին։

Թռչնի մսից ստացված արտադրանքի՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանությունը վերահսկելու նպատակներով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա, հայտատուն փորձարկման լաբորատորիայում (կենտրոնում) կատարում է թռչնի մսից ստացված արտադրանքի նմուշների հետազոտություններ (փորձարկումներ):

Կառավարման համակարգերի սերտիֆիկացման մարմինն իրականացնում է կառավարման համակարգերի գործունեության կայունության պարբերական գնահատում:

Թռչնի մսից ստացված՝ սերիական թողարկման արտադրանքի համապատասխանությունը 6հ սխեմայով հայտարարագրելիս համապատասխանության հայտարարագրի գործողության ժամկետը կազմում է 5 տարուց ոչ ավելի:

135. Համապատասխանության հայտարարագրի ընդունման համար հիմք ծառայած փաստաթղթերի փաթեթը ներառում է՝

ա) անդամ պետությունների օրենսդրությանը համապատասխան՝ իրավաբանական անձի կամ որպես անհատ ձեռնարկատեր գրանցվող ֆիզիկական անձի պետական գրանցման ժամանակ տրվող՝ հայտատուի գրանցման կամ հաշվառման (անհատական, նույնականացման) համարի մասին տեղեկությունները.

բ) այն տեխնիկական փաստաթղթերի պատճենները, որոնց համապատասխան արտադրվել է թռչնի մսից ստացված արտադրանքը.

գ) կառավարման համակարգի համապատասխանության սերտիֆիկատը (սերտիֆիկատի պատճենը) (6հ սխեմայի համար).

դ) թռչնի մսից ստացված արտադրանքի հետազոտությունների (փորձարկումների) արձանագրությունները (առկայության դեպքում).

ե) թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և (կամ) ոչ մսային բաղադրիչների (առկայության դեպքում) հետազոտությունների (փորձարկումների) արձանագրությունը (արձանագրությունները).

զ) պայմանագրի (մատակարարման պայմանագրի) պատճենը և ապրանքաուղեկից փաստաթղթերը (4հ սխեմայի համար).

է) արտադրողի (այդ թվում՝ օտարերկրյա արտադրողի) հետ կնքված պայմանագիրը, որով նախատեսվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին Միության մաքսային տարածք մատակարարվող՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանության ապահովումը և նշված պահանջներին այդ արտադրանքի անհամապատասխանության համար պատասխանատվությունը (արտադրողի կողմից լիազորված անձի համար)․

ը) հայտատուի ընտրությամբ՝ այլ փաստաթղթեր, որոնք հիմք են ծառայել թռչնի մսից ստացված արտադրանքի՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանությունը հաստատելու համար, որոնց գործողությունը տարածվում է դրա վրա:

136. Համապատասխանության հայտարարագիրը ձևակերպվում է Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի 2012 թվականի դեկտեմբերի 25-ի թիվ 293 որոշմամբ հաստատված՝ դրա ձևակերպման միասնական ձևով և կանոններով:

137. Համապատասխանության հայտարարագիրը ենթակա է գրանցման՝ Եվրասիական տնտեսական հանձնաժողովի կոլեգիայի 2018 թվականի մարտի 20-ի թիվ 41 որոշմամբ հաստատված՝ Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին արտադրանքի համապատասխանության հայտարարագիրը գրանցելու, դրա գործողությունը կասեցնելու, վերականգնելու և դադարեցնելու կարգին համապատասխան:

138. Համապատասխանության հայտարարագրման ձևով թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանության հաստատման արդյունքներով հայտատուն կազմում է համապատասխանության հայտարարագրի ընդունման համար հիմք ծառայած և սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանությունը հաստատող՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքին առնչվող փաստաթղթերի փաթեթը, որը ներառում է հետևյալ փաստաթղթերը և տեղեկությունները՝

ա) սույն տեխնիկական կանոնակարգի 135-րդ կետով նախատեսված փաստաթղթերը.

բ) փորձարկման լաբորատորիայում (կենտրոնում) կատարված հետազոտությունների (փորձարկումների) արձանագրությունը (արձանագրությունները).

գ) համապատասխանության գրանցված հայտարարագիրը:

139. Համապատասխանության հայտարարագրի ընդունման համար հիմք ծառայած և սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջներին թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանությունը հաստատող՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքին առնչվող փաստաթղթերի փաթեթը պետք է պահվի հայտատուի մոտ՝

ա) թռչնի մսից ստացված՝ սերիական թողարկման արտադրանքի համար՝ այդ արտադրանքի արտադրությունը դադարեցնելու օրվանից առնվազն 5 տարվա ընթացքում.

բ) արտադրանքի խմբաքանակի համար՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի խմբաքանակի իրացման օրվանից առնվազն 5 տարվա ընթացքում:

140. Համապատասխանության հայտարարագրի ընդունման համար հիմք ծառայած և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համապատասխանությունը հաստատող՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքին առնչվող փաստաթղթերի փաթեթը ներկայացվում է պետական հսկողության (վերահսկողության) մարմիններ՝ վերջիններիս պահանջով։

141. Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքը և նոր տեսակի սննդամթերքը Միության մաքսային տարածքում շրջանառության մեջ բացթողումից առաջ ենթակա են պետական գրանցման՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011) սահմանված կարգով:

142. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի (այդ թվում՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի) արտադրության գործընթացների՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանության գնահատումը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, կատարվում է այդ գործընթացների իրականացումն սկսելուց առաջ (արտադրանքը շրջանառության մեջ բաց թողնելուց առաջ)՝ արտադրական օբյեկտների պետական գրանցման ձևով՝ «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգով (ՄՄ ՏԿ 021/2011) սահմանված կարգով:

143. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի (այդ թվում՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի) արտադրության, պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման), իրացման և օգտահանման գործընթացների՝ սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանության գնահատումը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, կատարվում է սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջների պահպանման նկատմամբ պետական հսկողության (վերահսկողության) ձևով, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա:

XV. Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության
միասնական նշանով մակնշումը

144. Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով մակնշումն իրականացվում է թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը շրջանառության մեջ բաց թողնելուց առաջ:

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքները և թռչնի մսից ստացված արտադրանքը, որոնք անցել են սույն տեխնիկական կանոնակարգի և Միության (Մաքսային միության) այն տեխնիկական կանոնակարգերի պահանջներին համապատասխանության գնահատումը, որոնց գործողությունը տարածվում է դրանց վրա, պետք է մակնշվեն Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով:

145. Թռչնի սպանդից ստացված չփաթեթավորված մթերքների և թռչնի մսից ստացված չփաթեթավորված արտադրանքի մակնշումը՝ Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով, իրականացվում է մականշվածքը զետեղելով ապրանքաուղեկից փաստաթղթերի վրա:

146. Անմիջապես տրանսպորտային փաթեթվածքում տեղադրված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի մակնշումը՝ Միության շուկայում արտադրանքի շրջանառության միասնական նշանով, իրականացվում է մականշվածքը զետեղելով տրանսպորտային փաթեթվածքի և (կամ) պիտակի վրա և (կամ) յուրաքանչյուր տրանսպորտային փաթեթվածքում տեղադրվող կամ յուրաքանչյուր տրանսպորտային փաթեթվածքին կցվող ներդիր-թերթիկի վրա, կամ ապրանքաուղեկից փաստաթղթերի վրա։

XVI. Պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը) տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների պահպանման նկատմամբ

147. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի համար սույն տեխնիկական կանոնակարգի պահանջների և դրանց ներկայացվող պահանջներին առնչվող՝ արտադրության, պահպանման, փոխադրման (տրանսպորտային փոխադրման), իրացման և օգտահանման գործընթացների պահպանման նկատմամբ պետական հսկողությունը (վերահսկողությունը) իրականացվում է անդամ պետությունների օրենսդրությանը համապատասխան:

**ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 1**

«Թռչնի մսից և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության
տեխնիկական կանոնակարգի
(ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021)

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվները

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի | Ծանոթագրություն |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Թռչնի մսեղիք և դրա մասերը[[1]](#footnote-1)\*, անոսկր միս\*, ենթամթերք |  |  |
| ա) չփաթեթավորված՝ պաղեցրած | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ[[2]](#footnote-2)\*\*, ոչ ավելի | 1 х 104 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| բ) չփաթեթավորված՝ սառեցրած | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 105 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| գ) փաթեթավորված՝ պաղեցրած, սառեցրած | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5 х 105 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| դ) թռչնի ենթամթերք՝ պաղեցրած, սառեցրած | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| ե) մեխանիկական եղանակով ոսկրահանման թռչնամիս (պաղեցրած, սառեցրած) | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| զ) թռչնի սննդային ոսկոր՝ պաղեցրած և սառեցրած | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| 2. Կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսից՝ կտորներով (պաղեցրած, սառեցրած) |  |  |
| ա) մսաոսկրային, անոսկր՝ առանց փշրապատման | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х105 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| բ) մսաոսկրային, անոսկր՝փշրապատած, համեմունքներով, սոուսով | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| գ) մսաոսկրային, անոսկր՝ մարինացված | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 |  |
| դ) միս անոսկր՝ բլոկներով | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմ ների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| 3. Կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսից՝ աղացած (պաղեցրած, սառեցրած) |  |  |
| ա) խմորի թաղանթում | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,0001 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| բ) բնական թաղանթում, այդ թվում՝ կուպատներ | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| գ) փշրապատած և առանց փշրապատման  | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 X 106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| դ) խճողակ թռչնի մսից | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| ե) թռչնի կաշի | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| զ) կիսապատրաստվածքներ թռչնի ենթամթերքից (պաղեցրած, սառեցրած) | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 106 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| 4. Երշիկեղեն և մթերքներ թռչնի մսից |  |  |
| ա) հում թորշոմած, հում ապխտած երշիկներ | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում  | չեն թույլատրվում |  |
|  | E. coli՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| բ) հում թորշոմած, հում ապխտած երշիկներ՝ կտրատած և ձևափոխված մթնոլորտի պայմաններում վակուումով փաթեթավորված | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | E. coli՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| գ) եփած-ապխտած | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| դ) կիսաապխտած | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| ե) կիսաապխտած, եփած-ապխտած, որոնց պիտանիության ժամկետները գերազանցում են 5 օրը, այդ թվում՝ կտրատած | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| և ձևափոխված մթնոլորտի պայմաններում վակուումով փաթեթավորված | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| զ) ապխտած-եփած, եփած-ապխտած, ապխտած-խորոված, ապխտած մթերքներ թռչնի մսից | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում (սմ3) | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| է) եփած երշիկեղեն (ջերմային մշակման ենթարկված բաղադրիչներից պատրաստված երշիկներ, մսային (երշիկային) հացեր, նրբերշիկներ, սարդելկաներ), այդ թվում՝ եփած երշիկեղեն, որոնց պիտանիության ժամկետները գերազանցում են 5 օրը՝ կտրատած և ձևափոխված մթնոլորտի պայմաններում վակուումով փաթեթավորված | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 | մատուցման նպատակով կտրատածի համար ՝ ոչ ավելի2,5 х 103 ԳԱՄ/գ |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում | նրբերշիկների և սարդելկաների համար |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| ը) հում ապխտած, հում թորշոմած, թորշոմած մթերքներ թռչնի մսից | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | E. coli՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| թ) հում աղադրված մթերքներ թռչնի մսից | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| ժ) եփած մթերքներ թռչնի մսից (ռուլետներ, խոզապուխտ (վետչինա) և այլն) | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| ժա) եփած, ապխտած, ապխտած-եփած, եփած-ապխտած, ապխտած-խորոված մթերքներ թռչնի մսից, որոնց պիտանիության ժամկետները գերազանցում են 5 օրը, այդ թվում՝ կտրատած և ձևափոխված մթնոլորտի պայմաններում վակուումով փաթեթավորված | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 |  |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| ժբ) մսեղիք և մսեղիքի մասեր՝ ապխտած-խորոված, եփած-ապխտած, ապխտած | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 |  |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| ժգ) մսեղիք և մսեղիքի մասեր, հում ապխտած, հում թորշոմած արտադրատեսակներ | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | E. coli՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| 5. Արագ սառեցված պատրաստի ուտեստներ՝ թռչնի մսից |
| ա) տապակած, եփած, խորոված | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 x 104 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Enterococcus խմբի մանրէներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 104 |  |
| բ) աղացած մսից, այդ թվում՝ լցոնած, և (կամ) խմորի թաղանթում, և (կամ) սոուսներով, և (կամ) խավարտով | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2х 104 |  |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Enterococcus խմբի մանրէներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 104 |  |
| 6. Արտադրանք՝ թռչնի ենթամթերքի և կաշվի օգտագործմամբ (պաշտետներ, լիվերային երշիկներ և այլն) |  |
| ա) պաշտետներ թռչնի մսից, այդ թվում՝ թռչնի փորոտիքի օգտագործմամբ | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2х 103 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| բ) պաշտետներ թռչնի փորոտիքից | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5 х 103 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| գ) լիվերային երշիկներ | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5х 103 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| 7. Չորացրած մթերքներ թռչնի մսից |  |  |  |
| ա) սուբլիմացիոն չորացման մթերքներ թռչնի մսից | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելիախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | 1 х 104չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Proteus ցեղի բակտերիաներ՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| բ) խճողակ ջերմային չորացման մսից | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5х 103 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Proteus ցեղի բակտերիաներ՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | բորբոսներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 |  |
| գ) չորացրած, եփած-չորացրած մթերքներ թռչնի մսից | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 104 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամումListeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվումչեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Proteus ցեղի բակտերիաներ՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| 8. Խոհարարական մթերքներ թռչնի մսից |  |  |  |
| ա) դոնդողներ, պաշտետ մսից և փորոտիքից | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 104 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում (սմ3) | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 0,1 գրամում (սմ3) | չեն թույլատրվում |  |
|  | Е. coli ՝ 1,0 գրամում (սմ3) | չեն թույլատրվում |  |
|  | Proteus ցեղի բակտերիաներ՝ 0,1 գրամում (սմ3) | չեն թույլատրվում |  |
| բ) թռչնի միս՝ խաշած, տապակած, խորոված (առանց համեմվածքի և սոուսի) | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 104 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամումListeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվումչեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Proteus ցեղի բակտերիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| գ) թռչնի մսից ուտեստներ՝ խաշած, տապակած, շոգեխաշած, խորոված, արտադրատեսակներ թռչնի աղացած մսից, պելմեններ և այլ արտադրատեսակներ՝ խմորապատ կամ առանց խմորի | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 |  |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Proteus ցեղի բակտերիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| դ) պատրաստի խոհարարական արտադրատեսակներ թռչնի մսից՝ սպառողական փաթեթվածքով, այդ թվում՝ վակուումային փաթեթավորմամբ | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 | վակուումով փաթեթավորված-ների համար |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Proteus ցեղի բակտերիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| ե) արդյունաբերական արտադրության ուտեստներ թռչնի մսից՝ պաղեցրած, պոլիմերային թաղանթով փաթեթավորված՝ խաշած, տապակած, շոգեխաշած, խորոված արտադրատեսակներ թռչնի աղացած մսից (կոտլետներ և այլն) | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 |  |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| զ) բարձր աստիճանի պատրաստության խոհարարական կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսից | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2х 103 |  |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամումաղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվումչեն թույլատրվում |  |
|  | Բորբոսներ և խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 500 | 1 ամսից ոչ ավելի պիտանիության ժամկետով խոհարարական կիսապատրաստվածքների համար |
| է) խոհարարական արտադրատեսակներ թռչնի մսից՝ խաշած, տապակած, խորոված | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 103 |  |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Proteus ցեղի բակտերիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| 9. Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների վերամշակման արտադրանք |  |  |
| ա) թռչնի հալեցրած ճարպ | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելիախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | 1 х 103 |  |
|  | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում  | չեն թույլատրվում |  |
| բ) թռչնի սննդային սպիտակուց և թռչնի կոլագեն պարունակող հումքի վերամշակումից ստացվող մթերքներ, թռչնի մսից սննդային, չոր արգանակներ | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5 х 104 |  |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,01 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | բորբոսներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 200 |  |
| գ) մթերքներ՝ թռչնի սննդային սպիտակուցի հիմքով | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5 х 104 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | բորբոսներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 |  |
|  | S. aureus՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 2

«Թռչնի մսից և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021)

Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի անվտանգության միկրոկենսաբանական նորմատիվները

| Արտադրանքի անվանումը | Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, ոչ ավելի | Ծանոթագրություն |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Թռչնի մսեղիք և դրա մասերը[[3]](#footnote-3)\*, անոսկր միս\*, փորոտիք |
| ա) թռչնի միս (մսեղիք և դրա մասերը)՝ պաղեցրած, սառեցրած՝ մանկական սննդի համար | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ[[4]](#footnote-4)\*\*, ոչ ավելի | 1 х 105 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| բ) միս՝ անոսկր կտորներով, ոսկրոտ կտորներով (պաղեցրած, սառեցրած)՝ մանկական սննդի համար | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2х 105 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| գ) թռչնի փորոտիք՝ պաղեցրած, սառեցրած՝ մանկական սննդի համար | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2х 105 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| 2. Կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսից (պաղեցրած, սառեցրած) |  |  |
| ա) աղացած կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսից՝ 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար (հում՝ պաղեցրած, սառեցրած) | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 5 х 105 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,001 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | բորբոսներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 250 | փշրապատված |
| բ) բնական կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսից՝ 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար (հում՝ պաղեցրած, սառեցրած) | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 105 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 0,001 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | բորբոսներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 250 | փշրապատված |
| 3. Արտադրանք թռչնի մսից |  |  |  |
| ա) երշիկեղեն թռչնի մսից՝ 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում | նրբերշիկների և սարդելկաների համար |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | E. coli՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում | 5 օրից ավելի պիտանիության ժամկետով մթերքների համար |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամումսուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվումչեն թույլատրվում |  |
|  | բորբոսներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 |  |
|  | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | 5 օրից ավելի պիտանիության ժամկետով մթերքների համար |
| բ) պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ թռչնի մսից՝ 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար. բարձր աստիճանի պատրաստության կիսապատրաստվածքներ՝ 1,5 տարեկանից բարձր երեխաների համար | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 X 103 |  |
|  |  |
| ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | E. coli՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | բորբոսներ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 |  |
|  | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 | 72 ժամից ավելի պիտանիության ժամկետով մթերքների համար |
|  | Proteus ցեղի բակտերիաներ՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| գ) սուբլիմացված մթերքներ՝ վաղ տարիքի (1,5 տարեկանից բարձր) երեխաների համար | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 104 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 50 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 50 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | B. cereus, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 |  |
|  | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ | 50 |  |
| դ) սուբլիմացված մթերքներ՝ 3 տարեկանից բարձր երեխաների համար | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1.5 х 104 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 50 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 50 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | B. cereus, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 200 |  |
|  | խմորասնկեր, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 100 |  |
| ե) պաստերացված երշիկներ թռչնի մսի հիմքով՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 2х 102 |  |
| (1,5 տարեկանից բարձր) | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 50 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 50 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ՝ 0,1 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | B. cereus՝ 1,0 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
| զ) թռչնի հալեցրած ճարպ՝ մանկական սննդի համար | մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ, ԳԱՄ/գ, ոչ ավելի | 1 х 102 |  |
|  | ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | Listeria monocytogenes՝ 25 գրամում | չեն թույլատրվում |  |
|  | աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր)՝ 1,0 գրամում (սմ3) | չեն թույլատրվում |  |
|  | S. aureus՝ 1,0 գրամում (սմ3) | չի թույլատրվում |  |

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 3

«Թռչնի մսից և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021)

Թռչնի մսից պահածոների, այդ թվում՝ մանկական սննդի համար նախատեսված պահածոների անվտանգության
(արդյունաբերական մանրէազերծվածության)
միկրոկենսաբանական նորմատիվները

Աղյուսակ 1

Արդյունաբերական մանրէազերծվածության ցուցանիշները՝ թռչնի մսից և մսաբուսական (այդ թվում՝ պաշտետային, խճողակային) մանրէազերծված պահածոների համար

|  |  |
| --- | --- |
| Միկրոօրգանիզմների խումբը | Թույլատրելի մակարդակը |
| 1 | 2 |
| 1. B. subtilis խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | 11 ԳԱՄ\*-ից ոչ ավելի՝ մթերքի 1.0 -գ (սմ3) զանգվածում |
| 2. B. cereus և (կամ) B. polymyxa խմբերի՝ սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | չեն թույլատրվում մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 3. С. Botulinum և (կամ) С. perfringens մեզոֆիլային կլոստրիդիաներ | չեն թույլատրվում մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 4. Մեզոֆիլային կլոստրիդիաներ (բացիС. Botulinum-ից և (կամ) С. perfringens-ից) չեն թույլատրվում մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում | 1 ԳԱՄ-ից ոչ ավելի՝ մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 5. Սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմներ, այդ թվում՝ կաթնաթթվային սնկեր և (կամ) բորբոսասնկեր և (կամ) խմորասնկեր | չեն թույլատրվում մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 6. Սպոր առաջացնող ջերմասեր (թերմոֆիլային) անաերոբ, աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | չեն թույլատրվում մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում (նորմավորվում է այն պահածոներում, որոնց պահպանման ջերմաստիճանը բարձր է պլյուս 20 °C-ից) |

Աղյուսակ 2

Արդյունաբերական մանրէազերծվածության ցուցանիշները՝ մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից մանրէազերծված պահածոների համար

|  |  |
| --- | --- |
| Միկրոօրգանիզմների խումբը | Թույլատրելի մակարդակը |
| 1 | 2 |
| 1. B. Subtilis խմբի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | 11 ԳԱՄ\*-ից ոչ ավելի՝ մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 2. B. cereus և (կամ) B. polymyxa խմբերի սպոր առաջացնող մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | չեն թույլատրվումմթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 3. Մեզոֆիլային կլոստրիդիաներ | չեն թույլատրվում մթերքի 10.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 4. Սպոր չառաջացնող միկրոօրգանիզմներ, այդ թվում՝ կաթնաթթվային սնկեր և (կամ) բորբոսասնկեր և (կամ) խմորասնկեր | չեն թույլատրվումմթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 5. Սպոր առաջացնող ջերմասեր (թերմոֆիլային) անաերոբ, աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմներ | չեն թույլատրվում մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |

Աղյուսակ 3

Արդյունաբերական մանրէազերծվածության ցուցանիշները՝
թռչնի մսից պաստերացված պահածոների համար

|  |  |
| --- | --- |
| Միկրոօրգանիզմների խումբը | Թույլատրելի մակարդակը |
| 1 | 2 |
| 1. Մեզոֆիլային աերոբ և ֆակուլտատիվ անաերոբ միկրոօրգանիզմների քանակ (ՄԱՖԱնՄՔ) | 2 х 102 ԳԱՄ[[5]](#footnote-5)\*-ից ոչ ավելի՝ մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 2. Աղիքային ցուպիկի խմբի բակտերիաներ (կոլիձևեր) | չեն թույլատրվումմթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 3. В. cereus | չեն թույլատրվումմթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 4. Սուլֆիտ վերականգնող կլոստրիդիաներ | չեն թույլատրվում մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 5. S. aureus և այլ կոագուլադրական ստաֆիլակոկներ | չեն թույլատրվում մթերքի 1.0 գ (սմ3) զանգվածում |
| 6. Ախտածին, այդ թվում՝ սալմոնելլաներ | չեն թույլատրվում մթերքի 25 գ (սմ3) զանգվածում |

\*

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 4

«Թռչնի մսից և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021)

Թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի անվտանգության հիգիենիկ պահանջները

| Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ/կգ, ոչ ավելի | Ծանոթագրություն |
| --- | --- | --- |
| 1 | 2 | 3 |
| Օքսիդացման փչացման ցուցանիշներ՝ |  |  |
| - թթվայնության թիվ(մգ КОН/գ) | 4.0 | Թռչնի հալեցրած սննդային ճարպ |
| - պերօքսիդային թիվ (մոլ ակտիվ թթվածին/կգ) | 10.0 | Թռչնի հալեցրած սննդային ճարպ |
| Թունավոր տարրեր՝ |  |  |
| – կապար | 0.6 | Թռչնի ենթամթերք և դրանից ստացված արտադրանք, թռչնի ենթամթերքից պահածոներ, այդ թվում՝ պաշտետային |
|  | 0.1 | Թռչնի հում ճարպ, թռչնի հալեցրած ճարպ՝ սննդային |
|  | 1.0 | Թռչնի սննդային սպիտակուց և դրա հիմքով մթերքներ (ճաշային ուտեստների խտանյութեր՝ առանց եփելու անհրաժեշտության), արգանակներ |
| - արսեն | 1.0 | Թռչնի ենթամթերք և դրանից ստացված արտադրանք, թռչնի ենթամթերքից պահածոներ, այդ թվում՝ պաշտետային թռչնի սննդային սպիտակուց և դրա հիմքով մթերքներ (ճաշային ուտեստների խտանյութեր՝ առանց եփելու անհրաժեշտության), արգանակներ |
|  | 0.1 | Թռչնի հում ճարպ, թռչնի հալեցրած ճարպ՝ սննդային |
| – կադմիում | 0.2 | Թռչնի սննդային սպիտակուց և դրա հիմքով մթերքներ (ճաշային ուտեստների խտանյութեր՝ առանց եփելու անհրաժեշտության), արգանակներ |
|  | 0.03 | Թռչնի հում ճարպ, թռչնի հալեցրած ճարպ՝ սննդային |
|  | 0.3 | Թռչնի ենթամթերք և դրանից ստացված արտադրանք, թռչնի ենթամթերքից պահածոներ, այդ թվում՝ պաշտետային |
| – սնդիկ | 0.1 | Թռչնի ենթամթերք և դրանից ստացված արտադրանք, թռչնի ենթամթերքից պահածոներ, այդ թվում՝ պաշտետային թռչնի սննդային սպիտակուց և դրա հիմքով մթերքներ (ճաշային ուտեստների խտանյութեր՝ առանց եփելու անհրաժեշտության), արգանակներ |
|  | 0.03 | Թռչնի հում ճարպ, թռչնի հալեցրած ճարպ՝ սննդային |
| – քրոմ | 10 | Դոնդողանյութ, շարակցահյուսվածքային սպիտակուցների խտանյութեր քրոմացված տարայում |
| – երկաթ | 1.5 | Թռչնի հալեցրած սննդային ճարպ (պահպանելու համար առաքվող) |
| – պղինձ | 0.4 | Թռչնի հալեցրած սննդային ճարպ (պահպանելու համար առաքվող) |
| Թունաքիմիկատներ՝ |  |  |
| - ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0.1 | Թռչնի միս, թռչնի մսից ստացված արտադրանք, թռչնի ենթամթերք և դրանից ստացված արտադրանք, մսային և մսաբուսական պահածոներ՝ թռչնի մսից և թռչնի ենթամթերքից. թռչնի սննդային սպիտակուց և դրա հիմքով մթերքներ (ճաշային ուտեստների խտանյութեր՝ առանց եփելու անհրաժեշտության), արգանակներ |
|  | 0.2 | Թռչնի հում ճարպ, թռչնի հալեցրած ճարպ՝ սննդային |
| – ԴԴՏ-ն և դրա մետաբոլիտները | 0.1 | Թռչնի միս, թռչնի մսից ստացված արտադրանք, թռչնի ենթամթերք և դրանից ստացված արտադրանք, մսային և մսաբուսական պահածոներ՝ թռչնի մսից և թռչնի ենթամթերքից. թռչնի սննդային սպիտակուց և դրա հիմքով մթերքներ (ճաշային ուտեստների խտանյութեր՝ առանց եփելու անհրաժեշտության), արգանակներ |
|  | 1.0 | Թռչնի հում ճարպ, թռչնի հալեցրած ճարպ՝ սննդային |
| Բենզ(ա)պիրեն | 0.001 | Ապխտած մթերքներ թռչնի մսից, թռչնի ենթամթերքից և դրանցից ստացված արտադրանք |
| Նիտրոզոամիններ(ՆԴՄԱ–ի և ՆԴԷԱ–ի հանրագումար) | 0.004 | Ապխտած մթերքներ թռչնի մսից ու ենթամթերքից և դրանցից ստացված արտադրանք |
| Դիօքսիններ[[6]](#footnote-6)\* | 0,000002 (ճարպի վերահաշվարկով) |  Թռչնի սպանդից ստացված մթերքներ (բացի լյարդից) և դրանցից ստացված արտադրանք |
|  | 0,000006 (ճարպի վերահաշվարկով) |  Թռչնի լյարդ և դրանից ստացված մթերքներ |

Ծանոթագրություններ. 1. Սուբլիմացիոն և ջերմային չորացման չոր մթերքների համար թունավոր տարրերի, թունաքիմիկատների, դիօքսինների պարունակությունը՝ սկզբնական մթերքի վերահաշվարկով` հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը դրանում և վերջնական մթերքում:

2. Լևոմիցետինի (քլորամֆենիկոլի), տետրացիկլինային խմբի հակաբիոտիկների և բացիտրացինի պարունակության հսկողությունը կատարվում է «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգին (ՄՄ ՍԿ 021/2011) համապատասխան. անասնաբուժական դեղամիջոցների մնացորդների հսկողությունը՝ ըստ արտադրողի (մատակարարի) տեղեկատվության, կատարվում է տեխնիկական կանոնակարգի 91 հոդվածին համապատասխան:

3. Թռչնի սպանդից ստացված այն մթերքների և դրանց վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության հիգիենիկ նորմատիվները, որոնք նշված չեն սույն հավելվածում, պետք է համապատասխանեն «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» Մաքսային միության տեխնիկական կանոնակարգին (ՄՄ ՍԿ 021/2011):

***(հավելվածը փոփ. ԵՏՀԽ 23.06.23 թիվ 70)***

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 5

«Թռչնի մսից և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021)

Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի սպանդից ստացված մթերքների և թռչնի մսից ստացված արտադրանքի անվտանգության հիգիենիկ պահանջները

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ցուցանիշները | Թույլատրելի մակարդակները, մգ / կգ, ոչ ավելի | Ծանոթագրություն |
| 1 | 2 | 3 |
| Թունավոր տարրեր՝ |  |  |
| – կապար | 0.2 | Թռչնի միս՝ բոլոր տարիքային խմբերի համար |
|  | 0.2 | Թռչնի մսից պահածոներ, պաստերացված երշիկներ՝ մինչև 3 տարեկան երեխաների համար |
|  | 0.3 | Մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ՝ բոլոր տարիքային խմբերի համար |
|  | 0.3 | Կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ, երշիկեղեն և խոհարարական արտադրատեսակներ՝ 3 տարեկանից բարձր երեխաների համար |
|  | 0.5 | Թռչնի փորոտիք |
| - արսեն | 0.1 | Թռչնի միս, պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ, երշիկեղեն և խոհարարական արտադրատեսակներ |
|  | 0.2 | Մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ |
|  | 1.0 | Թռչնի փորոտիք |
| – կադմիում | 0.03 | Թռչնի միս, պահածոներ թռչնի մսից, երշիկեղեն, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ |
|  | 0.3 | Թռչնի փորոտիք |
| – սնդիկ | 0.02 | Թռչնի միս, պահածոներ թռչնի մսից, երշիկեղեն, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ |
|  | 0.1 | Թռչնի փորոտիք |
| – անագ | 100 | Պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ՝ հավաքովի մետաղական տարայում |
| – քրոմ | 0.5 | Պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ՝ քրոմացված տարայում |
| Հակաբիոտիկներ՝ |  |  |
| – լևոմիցետին(քլորամֆենիկոլ) | չի թույլատրվում (0,0003)\* | Թռչնի միս, թռչնի փորոտիք, պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ, պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ, սուբլիմացված մթերքներ |
| – տետրացիկլինային խմբի | չեն թույլատրվում (<0,01)\* | Թռչնի միս, թռչնի փորոտիք, պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ |
| – բացիտրացին | չի թույլատրվում (0,02)\* | Թռչնի միս, թռչնի փորոտիք, պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ, սուբլիմացված մթերքներ |
| Թունաքիմիկատներ՝ |  |  |
| - ՀՔՑՀ (α-, β-, γ- իզոմերներ) | 0.02 | Թռչնի միս, պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ, երշիկեղեն և խոհարարական արտադրատեսակներ, սուբլիմացված մթերքներ |
|  | 0.015 | Թռչնի փորոտիք |
| – ԴԴՏ-ն և դրա մետաբոլիտները | 0.01 | Թռչնի միս, պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ, սուբլիմացված մթերքներ |
|  | 0.015 | Թռչնի փորոտիք |
| Նիտրիտներ | չի թույլատրվում (<0,5) | Պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ |
|  | 30 | Երշիկեղեն՝ 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար |
| Նիտրատներ | 150 | Մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ թռչնի մսից (բանջարեղեն պարունակող պահածոների համար) |
|  | չեն թույլատրվում (<0,001)[[7]](#footnote-7)\* | Խոհարարական արտադրատեսակներ թռչնի մսից (բանջարեղեն պարունակողների համար) |
| Նիտրոզամիններ (ՆԴՄԱ–ի և ՆԴԷԱ–ի հանրագումար) | չի թույլատրվում (< 0,001)\* | Պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ |
|  | 0.002 | Երշիկեղեն |
| Ռադիոնուկլիդներ՝ |  |  |
| - ցեզիում-137- ստրոնցիում-90 | 40 Բկ/կգ (լ)25 Բկ/կգ (լ) | Պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ, սուբլիմացված մթերքներ, թռչնի միս |
| Դիօքսիններ | չեն թույլատրվում | Թռչնի միս, թռչնի փորոտիք, պահածոներ թռչնի մսից, պաստերացված երշիկներ, մսաբուսական և բուսամսային պահածոներ, կիսապատրաստվածքներ, պաշտետներ և խոհարարական արտադրատեսակներ, սուբլիմացված մթերքներ |

Ծանոթագրություններ. 1. Անհրաժեշտ է հսկել նաև այն հակաբիոտիկների մնացորդային քանակությունները, որոնք, ըստ արտադրողի (մատակարարի) տեղեկատվության, օգտագործվել են կենդանական ծագման պարենային հումքի արտադրության ժամանակ Մաքսային միության «Սննդամթերքի անվտանգության մասին» տեխնիկական կանոնակարգի (ՄՄ ՏԿ 021/2011) 91 հոդվածին համապատասխան:

2. Սուբլիմացիոն և ջերմային չորացման չոր մթերքների համար որպես թունավոր տարրերի, թունաքիմիկատների, դիօքսինների թույլատրելի մակարդակներ օգտագործվում են թույլատրելի մակարդակները՝ սկզբնական մթերքների վերահաշվարկով` հաշվի առնելով չոր նյութերի պարունակությունը դրանցում և սկզբնական մթերքներում:

***(հավելվածը փոփ. ԵՏՀԽ 15.02.23 թիվ 23, ԵՏՀԽ 23.06.23 թիվ 70)***

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 6

«Թռչնի մսից և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021)

Մեխանիկական ոսկրահանման թռչնամսի անվտանգության հիգիենիկ պահանջները

|  |  |
| --- | --- |
| Ցուցանիշը | Թույլատրելի մակարդակը |
| 1 | 2 |
| Կալցիումի պարունակություն, % | 0.26-ից ոչ ավելի |
| Ոսկրային ներառուկների պարունակություն, % | 0.60-ից ոչ ավելի |
| Ոսկրային ներառուկների չափամասային կազմ, %՝ |  |
| մինչև 500 մկմ-ի չափով | 98.0–ից ոչ պակաս |
| 500-ից մինչև 750 մկմ չափով | 2.0-ից ոչ ավելի |
| 750 մկմ-ից ավելի չափով | չեն թույլատրվում |
| Ճարպի թթվայնության թիվ, մգ КОН/գ ճարպ | 4.0-ից ոչ ավելի |

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 7

«Թռչնի մսից և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021)

Մանկական սննդի համար նախատեսված՝ թռչնի մսից ստացված արտադրանքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներին ներկայացվող պահանջները

Աղյուսակ 1

Պահածոներ թռչնի մսից՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները՝ մթերքի 100 գրամում | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Չոր նյութերի զանգվածային մասը | գ, ոչ պակաս | 17 |  |
| 2. Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 7 |  |
| З. Ճարպ | գ | 3-12 |  |
| 4. Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0.4 |  |
| 5. Օսլա\* | գ, ոչ ավելի | 3 | թանձրացուցիչ |
| 6. Բրնձի և ցորենի ալյուր\* | գ, ոչ ավելի | 5 | թանձրացուցիչ |

Աղյուսակ 2

Մսաբուսական (բուսամսային) պահածոներ թռչնի մսից՝ վաղ տարիքի երեխաների սննդի համար

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները՝ մթերքի 100 գրամում | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Չոր նյութերի զանգվածային մասը | գ | 5-26 |  |
| 2. Սպիտակուց | գ | 1.5-8 |  |
| 3. Ճարպ | գ | 1-6 |  |
| 4. Ածխաջրեր | գ | 5-15 |  |
| 5. Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0.4 |  |
| 6. Օսլա\* | գ, ոչ ավելի | 3 | թանձրացուցիչ |
| 7. Բրնձի և ցորենի ալյուր\* | գ, ոչ ավելի | 5 | թանձրացուցիչ |

Աղյուսակ 3

Պաստերացված մսային (միս պարունակող) երշիկներ՝ մեկուկես տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները՝ մթերքի 100 գրամում | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 12 |
| 2. Ճարպ | գ | 16-20 |
| 3. Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1.5 |

Աղյուսակ 4

Պահածոներ թռչնի մսից՝ 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները՝ մթերքի 100 գրամում | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Սպիտակուց | գ | 12-14 |  |
| 2. Ճարպ | գ | 10-18 |  |
| 3. Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1.2 |  |
| 4. Օսլա\* | գ, ոչ ավելի | 3 | թանձրացուցիչ |
| 5. Բրնձի և ցորենի ալյուր\* | գ, ոչ ավելի | 5 | թանձրացուցիչ |

Աղյուսակ 5

Երշիկեղեն թռչնի մսից՝ 3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները՝ մթերքի 100 գրամում | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը | Ծանոթագրություն |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 12 |  |
| 2. Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 22 |  |
| 3. Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1.8 |  |
| 4. Օսլա[[8]](#footnote-8)\* | գ, ոչ ավելի | 5 |  |
| 5. Թթու ֆոսֆատազի | %, ոչ ավելի | 0.006 | եփած |
| մնացորդային ակտիվություն |  |  | երշիկեղենի |
|  |  |  | համար |
| 6. Ընդհանուր ֆոսֆոր | %, ոչ ավելի | 0.25 |  |

Աղյուսակ 6

Կիսապատրաստվածքներ թռչնի մսից՝
3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները՝ մթերքի 100 գրամում | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը |
| 1 | 2 | 3 |
| 1. Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 10 |
| 2. Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 20 |
| 3. Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 0.9 |

Աղյուսակ 7

Պաշտետներ և այլ խոհարարական արտադրատեսակներ թռչնի մսից՝
3 տարեկանից բարձր երեխաների սննդի համար

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Սննդային արժեքի չափանիշները և ցուցանիշները՝ մթերքի 100 գրամում | Չափման միավորը | Թույլատրելի մակարդակը |
| 1 | 2 | 3 |
| Սպիտակուց | գ, ոչ պակաս | 8 |
| Ճարպ | գ, ոչ ավելի | 16 |
| Կերակրի աղ | գ, ոչ ավելի | 1.2 |

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 8

«Թռչնի մսից և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021)

**Թռչնի սպանդից ստացված մթերքներում անասնաբուժական դեղամիջոցների (թռչնի աճի խթանիչների, հակամանրէային պատրաստուկների և այլ դեղապատրաստուկների) մնացորդային քանակության առավելագույն թույլատրելի մակարդակները, որոնք հսկվում են դրանց կիրառման վերաբերյալ տեղեկատվության համաձայն[[9]](#footnote-9)\*
*(հավելվածն ուժը կորցրել է ԵՏՀԽ 23.06.23 թիվ 70)***

ՀԱՎԵԼՎԱԾ ԹԻՎ 9

«Թռչնի մսից և դրա վերամշակումից ստացվող արտադրանքի անվտանգության մասին» Եվրասիական տնտեսական միության տեխնիկական կանոնակարգի (ԵԱՏՄ ՏԿ 051/2021)

Թռչնի նախասպանդային պահմանը ներկայացվող պահանջները

|  |  |
| --- | --- |
| Գյուղատնտեսական թռչնի տեսակը | Թռչնին սպանդից առաջ առանց կերի պահելու ժամանակը [սպանդի համար] |
| 1 | 2 |
| Հավեր, ճտեր, բրոյլեր ճտեր, հնդկահավեր, հնդկահավի ճտեր | 6-8 ժամ |
| Բադեր, բադի ճտեր, սագեր, սագի ճտեր, խայտահավեր, խայտահավի ճտեր, լորեր, լորի ճտեր | 4-6 ժամ |
| Ջայլամներ | 12 ժամ |
| Ջայլամի ճտեր | 10 ժամ |

1. \* Նմուշառում մկանների խորը շերտերից: [↑](#footnote-ref-1)
2. \*\* Գաղութ առաջացնող միավորներ: [↑](#footnote-ref-2)
3. \* Նմուշառում մկանների խորը շերտերից: [↑](#footnote-ref-3)
4. \*\* Գաղութ առաջացնող միավորներ: [↑](#footnote-ref-4)
5. \* Գաղութ առաջացնող միավորներ [↑](#footnote-ref-5)
6. \* Դիօքսինները որոշվում են հումքի մեջ դրանց հնարավոր առկայության մասին հիմնավորված ենթադրության դեպքում։ [↑](#footnote-ref-6)
7. \* Մեթոդի հայտնաբերման սահմանը: [↑](#footnote-ref-7)
8. \* Օսլայի և բրնձի (կամ ցորենի) ալյուրի համատեղ օգտագործման ժամանակ օսլայի պարունակության թույլատրելի մակարդակը չպետք է գերազանցի 3 գ-ը մթերքի 100 գ-ում, իսկ դրանց պարունակության ընդհանուր թույլատրելի մակարդակը չպետք է գերազանցի 5 գ-ը մթերքի 100 գ-ում: [↑](#footnote-ref-8)
9. \* [↑](#footnote-ref-9)