



ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ  
ԷԿՈՆՈՄԻԿԱՅԻ ՆԱԽԱՐԱՐ  
Հ Ր Ա Մ Ա Ն

ք. Երևան

« 27 » 11 2023թ № 2381-Լ

«ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՄԱԾՈՒՆ», «ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԼԱՎԱՇ», «ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԲԱՍՏՈՒՐՄԱ» ԵՎ  
«ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՈՒՋՈՒԽ» ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՆՇՈՒՄՆԵՐԻ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ  
ՀԱՏԿՈՐՈՇՈՒՄՆԵՐԸ ՀԱՍՏԱՏԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

Հիմք ընդունելով «Աշխարհագրական նշումների մասին» օրենքի 38.1-ին հոդվածի 1-ին մասը և Հայաստանի Հանրապետության կառավարության 2011 թվականի մարտի 10-ի N 310-Ն որոշման 2-րդ կետի 2-րդ ենթակետը.

**հ ր ա մ ա յ ու մ ե մ .**

1. Հաստատել՝

- 1) «Հայկական մածուն» աշխարհագրական նշման տեխնիկական հատկորոշումները՝ համաձայն N 1 հավելվածի
- 2) «Հայկական լավաշ» աշխարհագրական նշման տեխնիկական հատկորոշումները՝ համաձայն N 2 հավելվածի.
- 3) «Հայկական բաստուրմա» աշխարհագրական նշման տեխնիկական հատկորոշումները՝ համաձայն N 3 հավելվածի.
- 4) «Հայկական սուջուխ» աշխարհագրական նշման տեխնիկական հատկորոշումները՝ համաձայն N 4 հավելվածի:

2. Հանձնարարել «Հավատարմագրման ազգային մարմին» պետական ոչ առևտրային կազմակերպության տնօրենին՝ հայտերի առկայության դեպքում ապահովել «Հայկական մածուն», «Հայկական լավաշ», «Հայկական բաստուրմա» և «Հայկական սուջուխ» աշխարհագրական նշումների տեխնիկական հատկորոշումների հիման վրա

համապատասխանության գնահատման մարմինների հավատարմագրման գործընթացը՝  
գործող օրենսդրության պահանջներին համապատասխան:

3. Սույն հրամանի կատարման հսկողությունը վերապահել էկոնոմիկայի նախարարի  
տեղակալ Ռ. Գևորգյանին:

ՎԱՀԱՆ ՔԵՐՈԲՅԱՆ

 Recoverable Signature

X 

ՎԱՀԱՆ ՔԵՐՈԲՅԱՆ

Signed by: KERBYAN VAHAN 1110760124

Հավելված N 1  
ՀՀ էկոնոմիկայի նախարարի  
2023թ. նոյեմբերի 27-ի N 2381-Լ հրամանի

**ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՄԱԾՈՒՆ  
ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՆՇՄԱՆ  
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՐՈՇՈՒՄՆԵՐ**

## ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՆՇՄԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՐՈՇՈՒՄՆԵՐ

1. ԴԻՄՈՂԻ/ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅԱՆ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ «ՀԱՅ ԿԱԹ» ԿԱԹՆԱՄԹԵՐՔ ԱՐՏԱԴՐՈՂՆԵՐԻ ՄԻՈՒԹՅՈՒՆ» ՀԱՍԱՐԱԿԱԿԱՆ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅՈՒՆ

2. ԱՊՐԱՆՔԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՄԱԾՈՒՆ

3. ԱՊՐԱՆՔԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ՝ ԿԱԹՆԱԹԹՎԱՅԻՆ ՄԹԵՐՔ

### 4. ԱՊՐԱՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

1. Հայկական մածունը կովի, ոչխարի, գոմեշի, այծի կաթից (կամ ցանկացած երկուսի կաթի խառնուրդից) պատրաստված կաթնաթթվային մթերք է, որը ստացվում է պաստերացված կաթը հայկական մածունի կաթնաթթվային ջերմասեր մաքուր կուլտուրաներով, այդ թվում՝ *Lactobacillus bulgaricum subsp. Mazuni*, պատրաստված մերանով մակարդելու միջոցով:

2. Մածունն արտադրվում է հետևյալ տեսակների՝ անյուղ, ցածր յուղայնության, միջին յուղայնության և յուղալի:

3. Հայկական մածունը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների Աղյուսակ 1-ով նախատեսված զգայաբանական ցուցանիշներին:

#### Աղյուսակ 1. Հայկական մածունի զգայաբանական ցուցանիշներ

Ցուցանիշի անվանումը	Անյուղ	Ցածր յուղայնության	Միջին յուղայնության	Յուղալի
Արտադրանքի տեսքը, համակազմը	Թանձր համասեռ մակարդուկ, առանց գազառաջացման և շիճուկի անջատման, կտրվածքում ունի հարթ եզրեր, քիչ փայլուն մակերես: Մակարդվածքը խառնելուց հետո նկատվում է շիճուկի անջատում: Խառնված մակարդվածքն ունի միջին մածուցիկություն առանց ծորունության: Չունի հատիկավոր կազմություն:			
Համը	Մաքուր կաթնաթթվային, ունի թեթև թթվայնություն, առանց կողմնակի համի			
Հոտը	Մաքուր կաթնաթթվային, առանց կողմնակի հոտի, հաճելի և թարմացնող			
Գույնը	Կաթնասպիտակ կամ թեթևակի կրեմագույն՝ հավասարաչափ ամբողջ զանգվածով			

4. Հայկական մածունը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների Աղյուսակ 2-ով նախատեսված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներին:

**Աղյուսակ 2. Հայկական մածունի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները՝ ըստ մածունի տեսակների**

Ցուցանիշի անվանումը	Անյուղ	Ցածր յուղայնության	Միջին յուղայնության	Յուղալի
Յուղի զանգվածային մաս, %	0,1 ոչ ավել	0,1-2,4	2,4-4,0	4,0-8,0
Կաթի չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային մաս, %	8,2 ոչ պակաս			
Թթվայնություն, °T	90-140			
Ջրածնային ցուցանիշ (pH)	4,4-3,7			

**2. ՀՈՒՄՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ**

5. Հայկական մածունի արտադրության համար կաթ տվող գյուղատնտեսական կենդանիների սննդակարգում Հայաստանի Հանրապետության տարածքում աճեցված կերի բաժնեմասը պետք է կազմի առնվազն 50%:

6. Կովի և այլ տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների հում կաթի ֆիզիկաքիմիական և զգայաբանական ցուցանիշները պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական հատկորոշումների՝ 3-րդ և 4-րդ աղյուսակներում բերված սահմանված նորմերին:

**Աղյուսակ 3. Կովի հում կաթի ֆիզիկաքիմիական և զգայաբանական ցուցանիշները**

Ցուցանիշի անվանումը	Արժեքները
Յուղի զանգվածային մաս, %, ոչ պակաս	2,8
Սպիտակուցի զանգվածային մաս, %, ոչ պակաս	2,8
Կաթի չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային մաս, %, ոչ պակաս	8,2
Կազմություն (կոնսիստենցիա)	միատարր հեղուկ՝ առանց նստվածքի և փաթիլների: Սառեցում չի թույլատրվում
Համ և հոտ	մաքուր համ և հոտ՝ առանց կողմնակի համերի և հոտերի, թարմ կաթին ոչ բնորոշ
Գույն	սպիտակից բաց կրեմագույն

Թթվայնություն, °T	16-21
Խտություն (կգ/մ <sup>3</sup> ), (20°C ջերմաստիճանում) ոչ պակաս	1027
Սառեցման ջերմաստիճան, °C (կիրառվում է կեղծման վերաբերյալ կասկած ունենալու դեպքում), ոչ բարձր	-0,505

**Աղյուսակ 4. Այլ տեսակի գյուղատնտեսական կենդանիների հում կաթի ֆիզիկաքիմիական և զգայաբանական ցուցանիշները**

Ցուցանիշի անվանումը	Արժեքները		
	Կենդանու տեսակը		
	Այծ	Ոչխար	Էգ գոմեշ
Յուղի զանգվածային մաս, %, ոչ պակաս	2,8	6,2	7,5
Սպիտակուցի զանգվածային մաս, %, ոչ պակաս	2,8	5,1	4,2
Կաթի չոր նյութերի զանգվածային մաս, %, միջին հաշվով	13,4	18,5	17,5
Թթվայնություն, °T, ոչ բարձր	20	25	17
Խտություն (կգ/մ <sup>3</sup> ), (20°C ջերմաստիճանում) ոչ պակաս	1027	1034	1029
Կազմություն (կոնսիստենցիա)	միատարր հեղուկ՝ առանց նստվածքի և փաթիլների: Սառեցում չի թույլատրվում		
Համ և հոտ	մաքուր համ և հոտ՝ առանց կողմնակի համերի և հոտերի, թարմ կաթին ոչ բնորոշ		
Գույն	սպիտակ		սպիտակից կրեմագույն

**3. ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՄԱԾՈՒՆԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔԸ**

7. Հայկական մածունն արտադրվում է Հայաստանի Հանրապետության ողջ տարածքում առկա բոլոր անասնապահական տնտեսություններում արտադրված կաթից: Հայաստանի Հանրապետության աշխարհագրական սահմանները համընկնում են հայկական մածունի արտադրության տարածաշրջանի հետ:

**4. ԾԱԳՄԱՆ ՀԱՎԱՍՏՈՒՄԸ**

8. Հայկական մաժունի ծագումը հավաստվում է գործող հետազոտչության համակարգի միջոցով: Արտադրության ընթացքում հետազոտչությունն ապահովվում է կաթի ծագման մասին, ինչպես նաև տեխնոլոգիական գործընթացների վերաբերյալ տեղեկատվությամբ՝ գրանցամատյաններում գրառումների միջոցով, որոնք արտադրողների կողմից գրառվում են կաթի յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար, ընդունումից մինչև պատրաստի արտադրանքի իրացում, մասնավորապես գյուղացիական տնտեսություններից ստացված կաթը վերամշակող գործարան առաքելիս պետք է ունենա ուղեկցող փաստաթղթեր, իսկ գրանցամատյաններում պետք է գրառվեն տեղեկություններ յուրաքանչյուր խմբաքանակում օգտագործվող կաթի մասին՝ նշելով այս խմբաքանակի արտադրության մեկնարկի ամսաթիվը և ժամը:

9. Մաժունի հետազոտչությունը հիմնված է երկու մոդելի վրա՝ կախված, թե արդյոք մաժուն արտադրողը արտադրում է (1) միայն Մաժուն կամ (2) Մաժուն և այլ կաթնամթերք: 1-ին դեպքում կիրառվում է պարզ զանգվածային հաշվեկշռային մոդելը, երբ իրականացվում է խաչաձև ստուգում, թե արդյոք Մաժունի արտադրված քանակը համընկնում է կաթի գնված քանակի հետ: 2-րդ դեպքում կիրառվում է մատակարարի ինքնության (ծագման) պահպանման, հումքի և վերջնական արտադրանքի տարանջատման մոդելը:

10. Շուկայում Հայկական մաժունը նույնականացնելու համար կարող են կիրառվել շտրիխ կամ QR կոդեր:

## **5. ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՄԱԾՈՒՆԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ**

### **11. Կաթի ընդունումը, որակի գնահատումը**

1) Վերամշակման ենթակա կաթը տեղափոխում են գործարան տարբեր տարողությամբ ցիստեռներով, իսկ քիչ քանակության դեպքում՝ ֆլյագաներով: Տարան բացելուց հետո որոշվում է կաթի հոտը, ջերմաստիճանը, այնուհետև որակը գնահատելու համար վերցվում է նմուշ:

2) Կաթից օդի առանձնացումը (կամընտրական պայման) իրականացվում է օդազատիչի օգնությամբ՝ ապահովելով հետագա հաշվառման ճշգրտությունը:

### **12. Կաթի կեղտամաքումը, պաղեցումը**

1) Հում կաթի առաջնային մաքրումը մեխանիկական կեղտերից իրականացվում է ցանցանման և (կամ) պոլիմերային ֆիլտրի միջոցով և (կամ) կաթի սառը մաքրման համար սերզատ-կեղտամաքիչների միջոցով:

2) Մաքրելուց հետո կաթն անհրաժեշտ է անմիջապես պաղեցնել մինչև 4-6°C (եթե այն անմիջապես մշակվում է, ապա պաղեցում չի պահանջվում): Պաղեցրած կաթը չի կարող պահպանվել ավելի քան 12 ժամ:

### **13. Կաթի սերզատումը, նորմալացումը**

1) Սերը կաթի պլազմայից անջատում են կաթի սերզատներով: Կաթի սերզատումը կատարում են 35-45°C պայմաններում: Յուղով նորմալացման ժամանակ անարատ կաթին ավելացնում են յուղազուրկ կաթ կամ սեր: Կարելի է նաև կաթի սկզբնական քանակությունից սերզատման միջոցով անջատել սերի մի մասը:

### **14. Կաթի պաստերացումը, համասեռացումը**

1) Կաթը պաստերացնում են եռման կետից ցածր ջերմաստիճանային պայմաններում՝ 87±2°C կամ 95±2°C, 1-5 րոպե տևողությամբ:

2) Թույլատրվում է կաթի համասեռացում:

### **15. Մակարդումը**

1) Պաստերացումից հետո կաթը պաղեցնում են՝ մինչև մակարդման 40-45°C ջերմաստիճանը, այնուհետև ավելացնում են մածուցի համար նախատեսված գենետիկորեն չմոդիֆիկացված սորեպտոկոկերից և ցուպիկներից կազմված 0,5-1,5% բակտերիալ մակարդ: Բակտերիալ մակարդը պարունակում է կաթնաթթվային ջերմասեր և մեզոֆիլային սորեպտոկոկեր, ջերմասեր ցուպիկներ, այդ թվում *Lactobacillus bulgaricum* subsp. *Mazuni*:

2) Կաթը և բակտերիալ մակարդը լավ խառնում են և լցնում համապատասխան տարաների մեջ:

3) Մակարդումը տևում է 3-4 ժամ՝ 40-45°C ջերմաստիճանում: Այս ջերմաստիճանը կարևոր գործոն է միկրոօրգանիզմների օպտիմալ զարգացման և արտադրանքի ավանդական համի ձևավորման համար:

### **16. Պատրաստի արտադրանքի պաղեցումը, պահումը, իրացումը**

1) Մակարդումից հետո մածուցը տեղափոխում են սառը խուց և պահում 2-6°C պայմաններում 8-12 ժամ, որից հետո մթերքը պատրաստ է իրացման:

2) Հայկական մածունի պահման ժամկետը որոշվում է արտադրողի կողմից՝ կախված արտադրության տարբեր առանձնահատկություններից:

## **6. ԿԱՊԸ ԱՊՐԱՆՔԻ ՈՐԱԿԻ ԵՎ ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔԻ ՄԻՋԵՎ**

### **17. Հայաստանում կաթի արտադրությունը**

1) Հայաստանի տեղական բազմազան բուսականությունը և ընդարձակ խոտածածկ տարածքներն ապահովում են բարձրորակ կաթի արտադրություն:

2) Հայաստանում բուծվող խոշոր եղջերավոր կենդանիների հիմնական ցեղը Կովկասյան գորշն է և նրանից ստացված խառնացեղերը: Վերջին տարիներին Հայաստան են ներմուծվել մի շարք մաքրացեղ տոհմային կենդանիներ՝ Հոլշին, Շվից, Սիմենթալ (Ֆլեկվի) և Ջերսեյ ցեղերը: Այս բոլոր ցեղատեսակների կաթի խառնուրդը, ինչպես նաև միայն Կովկասյան գորշի կաթը առանձին, դրանից պատրաստված մածունին տալիս են յուրահատուկ որակ:

### **18. Հեղինակությունը**

1) Մածուն արտադրելու արվեստը Հայաստանում զարգացած է անհիշելի ժամանակներից: Այն ջանադրաբար պահպանվող ավանդույթներից է, որը հայերը փոխանցում են սերնդեսերունդ:

2) Մածունի հայրենիքը համարվում է Հայկական լեռնաշխարհը [2, 3, 13, 22]:

3) Մածուն բառի հիմքում հնդեվրոպական «mag» արմատն է, որի ց-ն ժամանակի ընթացքում հնչյունափոխվել է՝ վերածվելով ծ-ի: «Մածուն» անվանումն առաջացել է հայերեն «մաճնել» («մաճնանալ») բառից, այսինքն՝ մերել, մակարդել [1, 9, 12, 15, 20, 22]:

4) Մածունի անվանումը հաճախ հանդիպում է միջնադարյան հայ հեղինակների, մասնավորապես՝ Գրիգոր Մագիստրոսի (XI դ.), Հովհաննես Երզնկացու (XIII դ.), Գրիգոր Տաթևացու (XIV դ.) և այլոց մոտ: Գրիգոր Մագիստրոսն իր «Քերականության սահմանում» աշխատանքում արդեն տալիս է անվան ճիշտ ստուգաբանությունը [6, 9, 11]:

5) Վաղ ժամանակներից Հայաստանը հայտնի էր կաթնամթերքի առատությամբ և բազմազանությամբ, ինչի մասին գրել է Հայաստանում հունական արշավանքի մասնակից Քսենոփոնը իր «Անաբասիս» գրքում (V-IV դդ. մ.թ.ա.) [24]: Մեր դարաշրջանի սկզբում Ստրաբոնի՝ Հայաստանին նվիրված հիշատակագրություններում խոսվում է այն մասին, որ հնում հայերն օգտագործում էին տարբեր կաթնամթերքներ: Սա նույնպես հաստատվում է Ասորեստանի թագավոր Սարգոնի (714 մ.թ.ա.) սեպագիր արձանագրություններում: Հույն

պատմիչ Հերոդոտոսի (480-420թթ. մ.թ.ա.) հավաստմամբ հայ վաճառականներն առագաստանավերով նավարկում էին Բաբելոն, Խորեզմ, Հնդկաստան, Չինաստան և այլ երկրներ, բեռնում էին հալած յուղ, պանիր, քամած մածուն, չորացրած թան [17, 19, 23]:

6) Ամիրդովլաթ Ամասիացին իր «Անգիտաց անպետ» գրքում մանրամասն նկարագրել է մածունը և նշել դրա բուժիչ, օգտակար հատկությունները [7]: Կաթնամթերքների բուժիչ օգտակար հատկությունների մասին գրել են Մեսրոպ Մաշտոցը, 5-րդ կաթողիկոս Հովհաննես Մանդակունին [19], պատմիչ Հերոդոտոսը (480-420թթ. մ.թ.ա.), Համամ Արևելցին, Ջախկեցին (IX դ.), Գրիգոր Մագիստրոսը (X-XI դդ.), միջնադարյան բժիշկ-գիտնականներ Մխիթար Հերացին, Գրիգորիսը (XII-XIII դդ.), Ամիրդովլաթ Ամասիացին և ուրիշներ [21]:

### **19. Ավանդույթը**

1) Հայաստանում սննդի մեջ կաթնամթերքների, մասնավորապես՝ մածունի լայն գործածության մասին են վկայում հնագիտական բազմաթիվ գտածոները [10]: Հայերի արյունակից ժառանգական նախնիներին՝ ուրարտացիներին, արդեն հայտնի են եղել կաթնամթերքների պատրաստման եղանակները [14]: Նախնադարում մարդիկ կաթի ավելցուկը թողել են երկար ժամանակ, կաթը վերափոխվել է «թթու կաթի»՝ մածունի: Պատահական այդ հայտնագործությունն էլ աստիճանաբար լայն կիրառություն է ձեռք բերել: Այսօր էլ մածունի ստացման՝ մածուն մերելու եղանակը հատուկ մերանով նույնն է, ինչ հազարամյակներ առաջ:

2) Մածունը հայտնի է հին ժամանակներից և Հայաստանում համարվում է ամենատարածված թթու կաթնամթերքը: Մածունը հայ ընտանիքի սննդակարգի անբաժանելի մասն է [4, 5] և շատ-շատերը առանձնահատուկ ակնածանք ունեն մածունի հանդեպ, գիտեն դրա արժեքը և օգտակար հատկությունները: Անկասկած, մածունը շատ համեղ, սննդարար, օգտակար և, ամենակարևորը, լիարժեք սննդամթերք է: Այն ունի համային լավ հատկություններ, ախորժաբեր է, դյուրամարս և բարեբար ազդեցություն է թողնում մարսողության վրա:

3) Մածունի արտադրությունը նման է կախարդանքի. մի քանի ժամ՝ և ամենասովորական կաթը վերածվում է սպիտակ մակարդուկի: Գերազանց մածուն ստանալու համար անհրաժեշտ է ունենալ բարձրորակ կաթ, համապատասխան տեխնոլոգիական

սարքավորում և արտադրական տարածքներ: Սակայն ամենակարևոր պայմանը՝ օգտագործել ավանդական մեթոդներ [18]:

4) Մաժուհը օգտագործվում է և խոհարարական բաղադրատոմսերում: Որոշ դեպքերում մաժուհի համի, բուրմունքի և տեքստուրայի շնորհիվ սննդատեսակի այլ բաղադրիչները ձեռք են բերում համային նոր որակ [15]:

5) Հայաստանում իմացել են նաև մաժուհի երկարատև պահպանման միջոցների մասին: Ամռանը մաժուհը տոպրակով քամել են, լցրել կճուճների մեջ և անօդաթափանց դարձնելու նպատակով՝ վրան ճարպ լցրել: Պահպանման եղանակներից մեկն էլ չորթանն է, որից թանապուր են պատրաստել: Մեր նախնիներին հայտնի է եղել նաև մաժուհից խնոցու մեջ հարելով կարագ ստանալը [8, 16]:

## 7. ՊԱՏՐԱՍՏԻ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՄԱԿՆՇՈՒՄԸ

20. Հայկական մաժուհի յուրաքանչյուր սպառողական միավորի մականշվածքը պետք է ներառի նաև.

- 1) Աշխարհագրական նշանի պատկերանիշը.
- 2) Նաև պետք է ուղեկցվի ցուցումով՝ «Պաշտպանված աշխարհագրական նշում»:

## 8. ՀՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ

21. Հսկողության համակարգը օգտագործվում է հավաստելու, որ «Հայկական մաժուհի» մականշմանը հավակնող արտադրանքն արտադրվել է սույն տեխնիկական հատկորոշումների պահանջներին համապատասխան:

22. Սույն տեխնիկական հատկորոշումների պահանջների կատարման հսկողությունն իրականացվում է ինքնահսկողության և արտաքին հսկողության միջոցով:

23. Ինքնահսկողությունն իրականացվում է տնտեսվարողի որակի պատասխանատուի կողմից, ըստ նախապես հաստատված կարգի: Ինքնահսկողության նպատակը արտադրությունում իրականացվող գործողությունների և գրանցումների՝ սույն տեխնիկական հատկորոշումների պահանջներին համապատասխանության ապահովումն է: Գրանցամատյանում (Հավելվածներ 1 և 2) լրացումները կատարվում են յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար: Գրանցամատյանները պահպանվում են նվազագույնը 1 տարի:

24. Արտաքին հսկողությունը իրականացվում է «Հավատարմագրման մասին» ՀՀ օրենքով սահմանված կարգով հավատարմագրված՝ համապատասխանության գնահատման մարմինների կողմից, առնվազն 12 ամիսը մեկ անգամ: Արտաքին հսկողություն իրականացնող մարմնի կողմից սույն տեխնիկական հատկորոշման աղյուսակ 5-ում սահմանված ցուցանիշների հսկողության համար կիրառվում են հետևյալ հսկողության մեթոդները.

- 1) Փաստաթղթային,
- 2) Անալիտիկ.
- 3) Զգայաբանական:

25. Փաստաթղթային հսկողությունն ուղղված է ինքնահսկողության ժամանակ սույն տեխնիկական հատկորոշումներով սահմանված պահանջների պահպանման համար անհրաժեշտ փաստաթղթերի, այդ թվում՝ վարվող գրանցամատյանների ստուգմանը:

26. Անալիտիկ հսկողությունը ուղղված է սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 5-ում սահմանված հսկողության ցուցանիշների պահպանումը հավաստող լաբորատոր հետազոտությունների իրականացմանը:

27. Զգայաբանական հսկողությունն իրականացվում է համային և վիզուալ գնահատմամբ:

28. Սույն տեխնիկական հատկորոշումներով սահմանված ցուցանիշների հետազոտության (փորձարկման) և չափման մեթոդներն իրականացվում են ըստ ՀՍ 120-2005 ստանդարտի:

**Աղյուսակ 5. Հայկական մածունի արտադրության հսկողության ցուցանիշները**

<b>Հսկողության կետ</b>	<b>Հսկողության ցուցանիշ</b>	<b>Հսկողության մեթոդը</b>
Հումքի ընդունում	Կաթի աշխարհագրական ծագում	փաստաթղթային
	Սույն տեխնիկական հատկորոշման 5-րդ կետով սահմանված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներ	անալիտիկ
	Սույն տեխնիկական հատկորոշման 5-րդ կետով սահմանված զգայաբանական ցուցանիշներ (համակազմ, համ, հոտ, գույն)	զգայաբանական
Մթերքի արտադրություն	Մակարոնի ջերմաստիճան	փաստաթղթային և անալիտիկ
Մթերքի արտադրություն	Բակտերիալ մակարոնի տեսակ և քանակ	փաստաթղթային, իսկ եթե օգտագործում են սեփական արտադրության մակարոն, ապա զգայաբանական
Պատրաստի արտադրանք	Սույն տեխնիկական հատկորոշման 4-րդ կետով սահմանված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներ	անալիտիկ
	Սույն տեխնիկական հատկորոշման 4-րդ կետով սահմանված զգայաբանական ցուցանիշներ (համակազմ, համ, հոտ, գույն)	զգայաբանական
Մակնշում	Սույն տեխնիկական հատկորոշման 10-րդ կետով սահմանված պահանջներ	փաստաթղթային

«ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՄԱԾՈՒՆԻ» ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԿԱԹԻ ՄԹԵՐՄԱՆ ԳՐԱՆՑԱՄԱՏՅԱՆ

Կաթ անարատ		
Ամսաթիվ	օր/ամիս/տարի	
Մատակարար		
Համայնք		
Կաթի քանակը փաստացի	լ/կգ	
Կաթի քանակը հաշվարկային	լ/կգ	
Յուղի զանգվածային մաս	%	
Սպիտակուցի զանգվածային մաս	%	
Կաթի չոր յուղազերծված նյութերի զանգվածային մաս	%	
Թթվայնություն	°T	
Խտություն (20°C ջերմաստիճանում)	կգ/մ <sup>3</sup>	
Սառեցման ջերմաստիճան	°C	
Զգայաբանական գնահատականներ	համակազմ	
	համ	
	հոտ	
	գույն	

«ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՄԱԾՈՒՆԻ» ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԳՐԱՆՑԱՄԱՏՅԱՆ

Կաթի խառնուրդ		Խմբաքանակի հ.հ.	
1	Ամսաթիվ	օր/ամիս/տարի	
2	Մշակման սկիզբ	ժամ/րոպե	
3	Խառնուրդի քանակ	լ /կգ	
4	Ջերմաստիճան	°C	
5	Յուղի զանգվածային մաս	%	
6	Սպիտակուց	%	
7	ՅՉԿՄ	%	
8	Խտություն	կգ/մ <sup>3</sup>	
9	Տիտրվող թթվություն	օT	
10	Ջրածնային ցուցանիշ	pH	
<b>Մթերքի արտադրություն</b>			
11	Կաթի պաստերացում	°C / րոպե	
12	Կաթի համասեռացում	°C / ճնշում	
13	Մակարդման ջերմաստիճան	°C	
14	Բակտերիալ մակարդ	տեսակ	
15	Բակտերիալ մակարդի քանակ	հատ	
16	Խառնուրդի բաժնեծրարման սկիզբ	ժամ/րոպե	
17	Խառնուրդի բաժնեծրարման ավարտ	ժամ/րոպե	
18	Թերմոստատային խցի ջերմաստիճան	°C	
19	Մակարդման տևողություն	ժամ	
20	Մթերքի տիտրվող թթվություն	օT	
21	Մթերքի ջրածնային ցուցանիշ	pH	
22	Մթերքի նախնական պաղեցում	°C / րոպե	
23	Մթերքի պաղեցման խուց	°C / հարաբ. խոնավ.	
24	Մթերքի պաղեցում	ժամ	
<b>Պատրաստի արտադրանքի պահպանում</b>			
25	Մթերքի պահպանման ժամկետ	օր	
26	Մթերքի տիտրվող թթվություն	օT	
27	Ջրածնային ցուցանիշ	pH	
28	Մթերքի ջերմաստիճան	°C	

29	Յուղի զանգվածային մաս	%	
30	Զգայարանական գնահատականներ	համակազմը	
		համ	
		հոտ	
		գույն	
31	Փոխադրում իրացման ցանց	օր/ամիս/տարի	

## ՀՂՈՒՄՆԵՐ

- [1] Aukerian, Haroutiun & Brand, John. A Dictionary, English and Armenian, Venice, 1825. p. 395., pp. 640
- [2] Joseph A. Kurmann, Jeremija Lj Rašić, Manfred Kroger. Encyclopedia of Fermented Fresh Milk Products: An International Inventory of Fermented Milk, Cream, Buttermilk, Whey, and Related Products, 1 Edition, Springer, 1992. p.211, pp. 368, ISBN: 0442008694
- [3] Tamime A.Y., Robinson R.K. "Yoghurt: Science and Technology", 3rd Edition, Woodhead Publishing, 2007. pp. 808, ISBN: 9781845692131
- [4] The Columbia Encyclopedia, Sixth Edition. Columbia University Press, 2000. p. 3200, ISBN: 0787650153
- [5] The Encyclopedia Americana, Americana Corp, 1977. v. 18, p.446, ISBN: 0717201082, 9780717201082
- [6] Адонц Н.Г. Дионисий Фракийский и армянские толкователи, Петроград, тип. Имп. Акад. наук, 1915, с. 228. 307 с.
- [7] Амирдовлат Амасиаци. Ненужное для неучей. XV век. Пер. С. А. Вартаняна. М. Наука. 1990. 880 с.
- [8] Арутюнов С.А, Воронина Т.А. Традиционная пища как выражение этнического самосознания, Наука, 2001. с. 120-125, 289с.
- [9] Ачарян Р. А. Этимологический корневой словарь армянского языка. 1973. Т. 3. с. 229.
- [10] Гулкян В. О. Глиняный спаренно-сообщающийся сосуд из раскопок Кармир-Блура. Историко-филологический журнал. Ереван, Изд. АН АрмССР, 1966. №1 (32). с. 265—270.
- [11] Десницкая А.В., Кацнельсон С.Д. /ред., История лингвистических учений. Средневековый Восток, Ленинград, Наука, 1981. с. 17, 309 с.
- [12] Ерзнкян Л. Биологические особенности некоторых молочных бактерий. Изд-во АН АрмССР, 1971. с. 14., 235 с.
- [13] Калантар А.А. Простокваша, мацун или йогурт. (По поводу мечниковской простокваши), Молочное хозяйство, 1907. № 22 с. 361-365; № 25, с. 407-411.
- [14] Пиотровский Б. Б. История и культура Урарту VIII-VI вв. Ереван. 1944. 231 с.
- [15] Порсугян Г. Х. Армянская кулинария, 3 издание, Ереван: Айастан, 1984. с. 14, 272 с.

[16] Похлѣбкин В.В.Национальные кухни наших народов. Москва, Центрполиграф, 2004. с. 172, 329 с. ISBN: 5952407188

[17] Գիրք տնայնագործության, Վենետիկ, 1931: ՀՀ Մատենադարան (տպագրված է V դ. հին հայկական ձեռագրերից), 831 էջ:

[18] Հակոբյան Լ. Հ. և ուրիշներ. Ավանդական հայկական կաթնամթերքներ՝ մածունի, յուղորդի մանրէաբանական և ադիեզիվ հատկությունները, ՀԳԱԱ հրատ., Երևան, 2016, № 2, էջ.154-167:

[19] Մանդակունի Հովհաննես, «Ճառք», Վենետիկ, 1836: Մեսրոպ Մաշտոցի անվ. Մատենադարան, վերցված է V դ. ձեռագրերից, 831 էջ:

[20] Զահուկյան Գ.Բ., Հայերենը և հնդեվրոպական լեզուները, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ, հրատ., 1970:

[21] Սովետական Հայաստանի հանրագիտարան, 1974-1986 թթ., հատորներ 1-12 (հատորներից վերցված է Համամ Արևելյի, IX դ. (հ. 2), Գրիգոր Մագիստրոս, X-XI դդ. (հ. 3), Մխիթար Հերացի, XII-XIII դդ. (հ.7), Գրիգորիս, XII XIII դդ. (հ. 3), Մեսրոպ Մաշտոց (հ. 7)):

[22] Փանոսյան Հ.Կ., Մածուն, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ., Երևան, 1965, 48 էջ:

[23] Քաջունի Մ., Կաթնագիտություն, կաթ և կաթնամթերքներ, Վենետիկ, 1901, 418 էջ:

[24] Քսենոփոն, Անաբասիս, Երևան, ՀՍՍՀ ԳԱ հրատ. 1970, 79 էջ:

**ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԼԱՎԱՇ  
ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՆՇՄԱՆ  
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՐՈՇՈՒՄՆԵՐ**

**ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՆՇՄԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՐՈՇՈՒՄՆԵՐ**

1. ԴԻՄՈՂԻ/ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅԱՆ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ **ԷԿՈՆՈՄԻԿԱՅԻ**

**ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

2. ԱՊՐԱՆՔԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ **ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԼԱՎԱՇ**

3. ԱՊՐԱՆՔԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ՝ **ՀԱՅԱՏԵՍԱԿ**

**4. Ապրանքի նկարագրությունը**

1. Հայկական լավաշը, կախված պատրաստման եղանակից, կարող է լինել թթխմորով և առանց թթխմորի:

2. Հայկական լավաշը կարող է պատրաստվել ինչպես միատեսակ այլուրից, այնպես էլ տեսակավոր այլուրների խառնուրդներից:

3. Հայկական լավաշը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների Աղյուսակ 1-ով նախատեսված զգայաբանական ցուցանիշներին:

**Աղյուսակ 1. Հայկական լավաշի զգայաբանական ցուցանիշները**

<b>Ցուցանիշի անվանումը</b>	<b>Բնութագիրը</b>
<b>Ձևը, չափսերը</b>	Հայկական լավաշն ունի երկարավուն-ձգված օվալաձև թերթերի տեսք: Լավ թխված, առանց հում հատվածների, թերիունցման հետքերի և խմորում ալրային մնացորդների: Երկարությունը՝ 50սմ-ից ոչ պակաս, իսկ լայնությունը՝ 30սմ-ից ոչ պակաս, հաստությունը՝ 1-2մմ, եզրերը՝ նուրբ, 2.5-3.0մմ հաստությամբ:
<b>Գույնը և արտաքին տեսքը</b>	Ամբողջ մակերեսը հավասարաչափ սպիտակադեղնավուն գույնի բաց շագանակագույն երանգով՝ պատված տարբեր մեծության պղպջակներով: Մակերեսի վրա առկա պղպջակները շագանակագույն և մուգ շագանակագույն են:
<b>Համը</b>	Առանց այրված մասնիկների համի: Կարող է լինել թեթևակի թթվաքաղցր համով: Թթխմորային եղանակով պատրաստված արտադրանքի դեպքում թույլատրվում է թույլ թթվահամ:
<b>Հոտը</b>	Առանց նամշահոտի և այլ կողմնակի հոտերի

4. Հայկական լավաշը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների Աղյուսակ 2-ով նախատեսված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներին:

**Աղյուսակ 2. Հայկական լավաշի ֆիզիկաքիմիական բնութագրերը**

Լավաշի խմբի անվանումը	Խոնավությունը, %	Թթվայնությունը, °N
Լավաշ՝ - թեփախառն և առաջին տեսակի այլուրների խառնուրդից, - թեփախառն և բարձր տեսակի այլուրների խառնուրդից	27.0-29.0	4.0-5.5
Լավաշ՝ - երկրորդ տեսակի այլուրից, - երկրորդ և առաջին տեսակի այլուրների խառնուրդից, - բարձր և երկրորդ տեսակի այլուրների խառնուրդից	27.0-29.0	4.0-5.5
Լավաշ՝ - առաջին տեսակի այլուրից, - բարձր ու առաջին տեսակի այլուրների խառնուրդից	25.0-28.0	2.5-4.0
Լավաշ՝ - բարձր տեսակի այլուրից	25.0-27.0	2.5-3.5

## 5. ԱՊՐԱՆՔԻ ՀՈՒՄՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

5. Հայկական լավաշի արտադրության համար թույլատրվում է կիրառել հումքատեսակներ, որոնց որակական ցուցանիշները և պահպանման կանոնները սահմանված են սույն բաժնում:

6. Հայկական լավաշի արտադրության համար օգտագործում են միայն հետևյալ թույլատրելի բաղադրիչները՝ ցորենի այլուր, խմելու ջուր, հացաթխման խմորիչներ (չոր կամ մամլած), կերակրի աղ, թթխմոր: Ոչ մի այլ բաղադրիչ չի թույլատրվում:

7. Հայկական լավաշի արտադրության համար թույլատրվում է օգտագործել փափուկ ցորենից ստացված այլուրի հետևյալ տեսակները՝ բարձր տեսակ, առաջին տեսակ և երկրորդ տեսակ: Հայկական լավաշի թթխմորային եղանակով արտադրության ժամանակ երբեմն թույլատրվում է օգտագործել նաև թեփախառն (առանց մաղման, հատիկի պարզ աղացման եղանակով) այլուր:

8. Հայկական լավաշի արտադրության ցորենի հացաթխման այլուրի որակը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 3-ում բերված ցուցանիշներին:

**Աղյուսակ 3. Այլուրի ֆիզիկաքիմիական և զգայաբանական ցուցանիշները**

<b>Ցուցանիշի անվանումը</b>	<b>Բնութագիրը</b>
<b>Համ և հոտ</b>	Թարմ այլուրը պետք է ունենա թույլ յուրահատուկ այլուրի հոտ և անթերի համ: Կողմնակի բոլոր հոտերն ու համերը մատնանշում են ոչ ստանդարտ արտադրանքը:
<b>Ճոճոց</b>	Այլուրը չպետք է ունենա հանքային խառնուրդների բարձր պարունակությունը:
<b>Գույն</b>	Բարձր տեսակի այլուրը սպիտակ երանգով է, առաջին տեսակը սպիտակ է դեղնավուն երանգով, երկրորդ տեսակը՝ սպիտակ է մոխրագույն երանգով, թեփախառն այլուրը՝ շագանակագույն
<b>Խոնավություն</b>	Չպետք է գերազանցի 15,5%-ը:

9. **Ջուրը** չպետք է ունենա կողմնակի հոտ, անդուր համ, պետք է լինի թափանցիկ և անգույն:

10. **Կերակրի աղը**, ելնելով աղի ծագումից, կարող է լինել սպիտակ, մոխրագույն՝ առանց կողմնակի համերի և հոտերի:

11. **Չոր խմորիչների** ուռչելու ունակությունը չպետք է գերազանցի 70-80 րոպեն: Խոնավությունը չպետք է գերազանցի 8-10%-ը:

12. **Մամլած խմորիչը** պետք է ունենա բաց կաթնային գույն, մակերեսին պիզմենտացում չի թույլատրվում: Խոնավությունը չպետք է գերազանցի 75%-ը:

13. **Թթխմորը** պետք է ունենա թույլ ավորթթվային հոտ: Համակազմությունը պետք է լինի թանձր, բավականին շատ պղպջակներով: Խոնավությունը պետք է կազմի 48-50%:

**6. ՀՈՒՄՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔԸ**

14. Հայկական լավաշի համար հումք է հանդիսանում փափուկ ցորենից ստացված այլուրը:

## 7. ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԼԱՎԱՇԻ արտադրություն

### 1) ՀՈՒՄՔԻ ԸՆԴՈՒՆՈՒՄԸ, ՊԱՇՏՍԱՎՈՐՈՒՄԸ ԵՎ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄԸ

15. Հացահատիկի տեսակը, որից պետք է պատրաստվի հայկական լավաշը, փափուկ ցորենն է:

16. Հացաթխման ցորենի հատիկի որակին ներկայացվող պահանջներն են.

- 1) գույնը՝ բաց դեղնավունից մինչև դեղնակարմրագույն.
- 2) հոտը՝ առանց բորբոսահոտի, ածիկային հոտի և նեխահոտի.
- 3) խոնավությունը՝ ոչ ավել 14,5%-ից.
- 4) սոսնձանյութի պարունակությունը՝ 22-28%:

#### 17. Այուրի նախապատրաստումը արտադրության համար և պահպանումը

1) Այուրը պետք է պահվի չոր, լավ ախտահանված, առանց կողմնակի հոտերի պահեստներում: Այուրի պարկերը տեղադրվում են դարսակների վրա մինչև 6-8 հատով՝ պատերից ներս թողնելով անցումներ: Չի թույլատրվում պարկերը կպցնել պահեստային պատերին, ինչպես նաև տեղադրել հատակի վրա: Այուրի պահեստի ջերմաստիճանը չափվում է ոչ ուշ, քան երեք օրը մեկ անգամ.

2) Այուրը պահելու ջերմաստիճանը չպետք է գերազանցի 10°C.

3) Պահեստում օդի հարաբերական խոնավությունը չպետք է գերազանցի 70%-ը: Այուրը, որը պահվում է 2 ամսից մինչև 2 տարի ժամկետով, պետք է ունենա առնվազն 15% խոնավություն:

#### 18. Կերակրի աղի նախապատրաստումը արտադրության համար և պահպանումը

1) Արտադրություններում աղը մատակարարվում է տուփերով և հարկավոր է պահել առանձին սենյակում: Աղը իր հիդրոսկոպիկության պատճառով չի թույլատրվում պահպանել այլ ապրանքների հետ միասին: Եթե աղը խմորին ավելացվում է լուծույթի տեսքով, ապա զանգվածային խտությունը կազմում է 23-26%:

#### 19. Խմորիչների նախապատրաստումը արտադրության համար և պահպանումը

1) Մամլած խմորիչը պահվում է 0-4°C օդի ջերմաստիճանում: Եթե ուռչելու ունակությունը ցածր է, ապա խմորիչի չափաբաժինը թույլատրվում է ավելացնել, բայց ոչ ավել քան 3%:

2) **Չոր խմորիչը** պահվում է չոր, մաքուր, օդափոխվող սենյակներում՝ 15°C-ից ոչ ավելի ջերմաստիճանում: Չոր խմորիչի համատեղ պահեստավորումը թունավոր նյութերով և սուր հոտով արտադրանքների հետ չի թույլատրվում: Ամենաբարձր կարգի չոր խմորիչի պահպանման ժամկետը՝ փակ տարաներում 12 ամիս է, իսկ առաջին կարգի չոր խմորիչինը՝ 5 ամիս՝ արտադրության օրվանից:

3) **Թթխմորը** պահվում է սենյակային ջերմաստիճանում՝ 5-6 օրից ոչ ավել կամ սառնարանում՝ մինչև 10 օր, +3-4°C ջերմաստիճանում:

## 2) ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԼԱՎԱՇԻ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ

### ՀԱՋՈՐԴԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆԸ ԵՎ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

20. Հայկական լավաշի պատրաստվում է թթխմորային եղանակով և առանց թթխմորային եղանակի:

21. Հայկական լավաշն արտադրվում է բարձր, առաջին, երկրորդ և թեփախառն այլուրի տեսակներից՝ թթխմորային եղանակով և ցորենի բարձր, առաջին և երկրորդ տեսակներից՝ առանց թթխմորային եղանակի:

#### 22. Հայկական լավաշի պատրաստման թթխմորային եղանակը

1) Թթխմորի պատրաստման ժամանակ դեժի մեջ լցնում են մակարոդը, վրան ավելացվում է որոշակի քանակության ջուր: Խառնուրդը խառնվում է մինչև համասեռ զանգվածի ստացումը, որից հետո ավելացվում է այլուր: Շաղախված թթխմորը թողնվում է խմորման: Խմորման ավարտին այն պետք է լինի համասեռ զանգված, ունենա հաճելի թթվահոտ և մեծ քանակությամբ պղպջակներ, ինչը ապահովվում է հայկական լավաշի յուրահատուկ տեսքը և համը: Պատրաստի թթխմորը բաժանվում է 7-8 մասի: Թթխմորի յուրաքանչյուր մասից շաղախվում է խմոր: Թթխմորի պատրաստման բաղադրագիրը ներկայացված է աղյուսակ 4-ում:

2) Թթխմորը պատրաստվում է 100կգ. այլուրից, այն բաժանվում է 6-7 մասի, յուրաքանչյուրի վրա պատրաստվում է խմոր՝ սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 4-ով սահմանված բաղադրագրով և պատրաստման ռեժիմներով:

3) Թթխմորի հետագա պատրաստումը կատարվում է հետևյալ կերպ՝ դեժի մեջ առանձնացվում է 20-22կգ հասած խմոր, որը խմորվում է 7-8 ժամ՝ մինչև վերջնական

թթվայնությունը կազմի 8-10°N: Ավելացվում է այլուր՝ կախված այլուրի տեսակից, ջուր և շաղախվում է թթխմոր:

4) Արտադրական պայմաններում 30-40 րոպե խմորումից հետո, խմորը տրվում է 5-7 րոպե տրորման խմորի ունց մեքենայում:

5) Դեժի մեջ լցված թթխմորին ավելացվում է ջուր, աղային լուծույթը և ավելի ուշ՝ խառնման ընթացքում, նաև այլուրը: Շաղախումը կատարվում է մինչև համասեռ զանգվածի ստացումը: Խմորի խմորման տևողությունը 50-60 րոպե է: Խմորման տևողությունը բարձր տեսակի այլուրի կիրառության դեպքում 40-45 րոպե է, առաջին տեսակի դեպքում՝ 35-40 րոպե, երկրորդ տեսակի դեպքում՝ 25-30 րոպե, թեփախառն այլուրի դեպքում՝ 20-25 րոպե:

### 23. Մակարդի պատրաստումը

1) Խմորի պատրաստումը կատարվում է թթխմորային եղանակով մակարդի կիրառմամբ (հասած խմոր): Մակարդը պատրաստում են հետևյալ կերպ՝ 10կգ այլուրին ավելացնում են 4,5-5 լիտր ջուր, խառնվում է և թողնում են խմորման 7-9 ժամ (կախված միջավայրի ջերմաստիճանից) այնքան ժամանակ մինչև խմորը ձեռք բերի 9-10°N թթվայնություն:

### Աղյուսակ 4. Հայկական լավաշի թթխմորով պատրաստման բաղադրագիրը և ռեժիմներն ըստ առանձին տեխնոլոգիական գործընթացների

	Թթխմոր				Խմոր			
	բ/տ այլուր	1-ին/տ այլուր	2-րդ/տ այլուր	Թեփա- խառն այլուր	բ/տ այլուր	1- ին/տ այլուր	2-րդ/տ այլուր	Թեփա- խառն այլուր
Ցորենի այլուր, կգ	10,0	10,0	15,0	15,0	86-87	86-87	81-82	81-82
Կերակրի աղ, կգ.	-	-	-	-	1,5	1,5	2,0	2,5
Մակարդ, կգ.	2,0	2,0	2,0	2,0	-	-	-	-
Թթխմոր, կգ.	-	-	-	-	18-20	18-20	25-30	25-30
Սկզբնական ջերմաստիճան, °C	27-28	27-28	27-28	27-28	28-30	28-30	28-30	27-29
Խմորման տևողությունը, րոպե	300-400	300-400	300-500	400-500	60-70	60-70	50-60	50-60
Վերջնական թթվությունը, °N	5,0-6,0	6,0-7,0	8,0-9,0	9,0-10,0	3,0-4,0	4,0-5,0	5,0-6,0	6,0-7,0

24. Այդ մակարդի վրա պատրաստվում է թթխմորը՝ ըստ սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 5-ում սահմանված բաղադրագրի և ռեժիմների:

**Աղյուսակ 5. Թթխմորի պատրաստման բաղադրագիրը և ռեժիմները**

Բաղադրիչի անվանումը	Քանակությունը
Ցորենի ալյուր, կգ	100
Մակարդ, կգ	20-22
Ջուր, կգ	45-50
Շաղախման տևողությունը, րոպե	7-8
Խմորման տևողությունը, րոպե	180-210
Վերջնական թթվայնություն, °N	6-7
Խոնավություն, %	42-43

**25. Հայկական լավաշի պատրաստման առանց թթխմորային եղանակը**

1) Առանց թթխմորային եղանակով պատրաստվող հայկական լավաշի արտադրության համար օգտագործվում է ցորենի հացաթխման բարձր, առաջին, երկրորդ տեսակի ալյուր:

2) Այն շաղախվում է բաղադրագրով նախատեսված ամբողջ հումքատեսակներից (ալյուր, կերակրի աղ, չոր կամ մամլած խմորիչ, ջուր): Առանց թթխմորային եղանակի պատրաստման ժամանակ օգտագործվում են աղյուսակ 6-ում ներկայացված ալյուրի խառնուրդները:

**Աղյուսակ 6. Հայկական լավաշի առանց թթխմորային եղանակի պատրաստման բաղադրագիրը և ռեժիմներն՝ ըստ առանձին տեխնոլոգիական գործընթացների**

Ցուցանիշի անվանումը	բ/տ ալյուր	1-ին/տ ալյուր	1-ին/տ և բարձր/տ ալյուրի խառնուրդ	1-ին/տ և 2-րդ/տ ալյուրի խառնուրդ	բ/տ ալյուր և 2-րդ/տ ալյուրի խառնուրդ	2-րդ/տ և 1-ին/տ ալյուրի խառնուրդ	2-րդ/տ ալյուր
Ցորենի ալյուր, կգ.	100	100	70 30	70 30	70 30	70 30	100
Կերակրի աղ, կգ.	1,0	1,0	1,0	1,5	1,5	1,5	1,5
Չոր խմորիչ, կգ.	1,0	1,0	1,0	1,5	1,5	2,0	2,0

Խմորման տևողությունը, րոպե	30-40	30-40	30-40	40-50	50-60	50-60	50-60
Վերջնական թթվությունը, աստ.	2,0-3,0	3,0-4,0	3,0-4,0	4,0-5,0	4,0-5,0	5,0-6,0	6,0

26. Կերակրի աղը և հացթխման խմորիչը խմորի շաղախման ընթացքում հաջորդաբար ավելացվում են ալրային զանգվածին՝ լուծույթի կամ չոր տեսքով: Որպեսզի ստացվի որոշակի համակազմությամբ հասունացած խմոր, այն պետք է շաղախել փոքր ինչ պինդ: Խմորի սկզբնական ջերմաստիճանը սահմանվում է 27-31°C:

**3) ԽՄՈՐԻ ՄԱՍՆԱՏՈՒՄԸ, ԳՆԴՈՒՄԸ, ՁԵՎԱՎՈՐՈՒՄԸ ԵՎ ՀԱՍՈՒՆԱՑՈՒՄԸ**

**27. Խմորի մասնատումը, գնդումը և հասունացումը**

1) Հայկական լավաշի մասնատված խմորագնդերի զանգվածը չպետք է գերազանցի 300-350 գրամը: Խմորը մասնատելուց հետո կտորները ունենում են անորոշ ձև: Խմորի գնդումը կատարվում է այն մասնատելուց անմիջապես հետո, ինչպես ձեռքով, այնպես էլ հատուկ գնդող սարքով: Ձեռքով գնդելու դեպքում խմորակտորը սեղանին հարվածելով տափակեցնելուց հետո խմորի եզրերը աստիճանաբար մեջտեղի վրա ծալում են և ամեն ծալելուց հետո տրորում: Մոտավորապես արվում է 4 ծալում, ապա կտորը շուռ է տրվում և կլորեցվում (գնդվում): Գնդերը պետք է դարսել դարսակների վրա, ծածկել պոլիէթիլենային ծածկոցով և թողնել հասունացման:

2) Կիսապատրաստվածքների հասունացումը իրականացվում է 30-35 րոպե տևողությամբ, խմորիչի միջոցով պատրաստելիս, 35-45°C ջերմաստիճանի և օդի՝ 75-80% հարաբերական խոնավության պայմաններում:

**28. Հասունացած խմորագնդերի գրտնակումը և թխումը**

1) Հասունացած խմորագնդերը սեղանի վրա ձեռքերով բացվում են՝ սեղմելով գնդերի եզրերին, որպեսզի ավելի բարակ եզրերով լավաշ ստացվի: Այնուհետև փայտե գրտնակով գրտնակում են՝ տալով կլորավուն ձև:

2) Գրտնակելուց հետո, օդի մեջ, մի ձեռքից մյուսին զցելով, քաշում-ձգում-զցում են ձվածև փափուկ բարձի վրա (ռափաթա, բադադ), ինչը ապահովում է ավանդական օվալաձև տեսքը: Ձևավորված լավաշը թեթև շարժումով խփում են թոնրի տաք պատին, որտեղ

ջերմաստիճանը հասնում է 350-400°C ջերմաստիճանի կամ այլ կառուցվածքի վառարանի հատակին:

3) Հայկական լավաշը պատրաստում են (թխում են) նաև ավտոմատացված հոսքագծով, որը բաղկացած է գրտնակող մեքենայից, թունելային վառարանից և ջրցան սարքից: Գրտնակումը կատարվում է նաև գրտնակող մեքենաներով: Գրտնակելուց հետո կիսապատրաստվածքի մի եզրը տեղադրում են վառարանի հատակին և ձգում մինչև նախատեսված չափսերի կամ գրտնակած գունդը միանգամից ժապավենի միջոցով փոխանցում է թխման խուց:

4) Թխված լավաշները հովացումից հետո դասավորվում են իրար վրա:

## **1) ՊԱՏՐԱՍԻ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՊԱՀՈՒՄԸ ԵՎ ԻՐԱՑՈՒՄԸ**

### **29. Պահպանման ժամկետի սահմանումը**

1) Լավաշի պահպանման ներկայացվող ժամկետները կախված են արտադրանքի թխման ջերմաստիճանից, ինչպես նաև որակից: Քիչ թխված արտադրանքը պահպանում են 2-3 օր, իսկ լավ թխված արտադրատեսակը հնարավոր է պահպանել մինչև 4-5 օր: Չոր վիճակով լավաշը կարելի է պահպանել 3-4 շաբաթ:

### **30. Պահպանման պայմանների նկարագիրը**

1) Հայկական լավաշը պետք է պահպանվի մաքուր, օդափոխվող, չոր տարածքներում, այլ սննդամթերքներից տարանջատված, որպեսզի կողմնակի հոտեր չկլանի: Պահպանելիս լավաշը պետք է դասավորվի հարթ և մաքուր դարսակների վրա, որոնց մակերեսը մաքրված է և հարթ: Փայտից դարսակների վրա փայտի դուրս եկած մասնիկներ չեն թույլատրվում: Որպեսզի լավաշն արագորեն չչորանա, այն պետք է փաթեթավորել պոլիէթիլենային թաղանթով: Պահպանման տարածքներում ջերմաստիճանը կազմում է +5°C-ից +25°C ջերմաստիճանում: Պահպանման պահեստներում օդի հարաբերական խոնավությունը պետք է կազմի ոչ ավել քան 85%:

### **31. Իրացմանը ներկայացվող պահանջները**

1) Մեքենաները պետք է հարմարեցված լինեն լավաշը դասավորելու համար: Իրացումից անմիջապես հետո սկուտեղները պետք է մաքրվեն փշրանքներից:

## **8. ԿԱՊԸ ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔԻ ՀԵՏ**

### **32. Բնակլիմայական պայմանները**

1) Հայաստանում լավաշի պահպանման ժամկետների երկարատևությունը պայմանավորված է եղել պատմական անհրաժեշտությամբ, բնապահպանական պայմաններով:

2) Ցորենը՝ հայկական լավաշի հիմնական բաղադրիչը, հնագույն ժամանակներից եղել է հայերի հիմնական սննդամթերքը:

3) Հատկանշական է, որ լավաշ արտադրող այլ երկրների կլիմայական պայմանների համեմատ Հայաստանն ունի էական տարբերություններ: Հայաստանի տարածքը գտնվում է մերձարևադարձային գոտու հյուսիսային լայնություններում:

4) Հայաստանի կլիման բնութագրվում է սահմանափակ տեղումներով և ցածր խոնավությամբ՝ ծովից հեռավորության և 4 եղանակների առկայության պատճառով: Այս պայմանները նպաստում են հայկական լավաշի թարմությանը, խոնավության հետքերի բացակայությանը: Այդ է պատճառը, որ այն չի պատռվում, և պահպանվում է նրա անկրկնելի համը՝ չորացման և երկարատև պահպանման ժամանակ:

### **33. Հեղինակությունը**

1) Հայկական լավաշի ժողովրդականությունը չի սահմանափակվում Հայաստանի սահմաններով: Այս ավանդական հացը լայնորեն օգտագործվում է ազգային խոհանոցում՝ իր համային առանձնահատկությունների շնորհիվ: Երկրի ներսում այն կոչում են «լավաշ», իսկ երկրի սահմաններից դուրս անվանում են «հայկական լավաշ»: «Լավաշ» բառը շատ տարածված է եղել արևելքում: Հայտնի է, որ լավաշը ինչպես Հայաստանում, այնպես էլ Իրանում անվանել են «հայկական հաց»: Թեիրանում լավաշը անվանել են «nuniarmani»- հայկական հաց: Վրաստանում, որտեղ նույնպես լավաշ են արտադրում, «հայկական լավաշ» տերմինն օգտագործվում է հայկական լավաշի նմանությամբ հաց արտադրելու համար:

2) «Լավաշ» բառի հիմքում ընկած է պատրաստման եղանակը. խմորի գունդը գրտնակում, լավ բացում են, ապա ձեռքի հմուտ շարժումներով մի ձեռքից նետում մյուսին՝ լավ քաշելով-բացելով խմորը: Այստեղից էլ լավքաշ-լավաշ անունը (լավ քաշած):

3) Լեյդենի համալսարանի «Հայկական ժառանգական խոսվածքի ծագումնաբանական բառարանում» նշվում է, որ «լավաշ» բառը ծագում է նախահայերենում law- բառից, որը

նշանակում է «հարթ»: Միջին հայերենում արդեն lawš բառը նշանակում էր «հարթ բարակ հաց»:

4) Համաձայն Հայկական սովետական հանրագիտարանի, «լավաշ» բառը բաղկացած է հին հայերեն «լավ» և «խաշ» (ուտելիք) արմատներից:

5) 2014 թվականի նոյեմբերի 26-ին Փարիզում ընթացող ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի ոչ նյութական մշակութային ժառանգության պաշտպանության մասին կոնվենցիայի միջկառավարական կոմիտեի 9-րդ նիստին որոշում է կայացվել ՅՈՒՆԵՍԿՕ-ի մարդկության ոչ նյութական մշակութային ժառանգության ներկայացուցչական ցանկում ներառել Հայաստանի կողմից ներկայացված «Լավաշ. ավանդական հացի պատրաստումը, նշանակությունը և մշակութային դրսևորումները Հայաստանում» հայտը:

### **Բնօրինակ տեքստը անգլերեն**

Lavash is a traditional thin bread that forms an integral part of Armenian cuisine. Its preparation is typically undertaken by a small group of women, and requires great effort, coordination, experience and special skills. A simple dough made of wheat flour and water is kneaded and formed into balls, which are then rolled into thin layers and stretched over a special oval cushion that is then slapped against the wall of a traditional conical clay oven. After thirty seconds to a minute, the baked bread is pulled from the oven wall. Lavash is commonly served rolled around local cheeses, greens or meats, and can be preserved for up to six months. It plays a ritual role in weddings, where it is placed on the shoulders of newlyweds to bring fertility and prosperity. The group work in baking lavash strengthens family, community and social ties. Young girls usually act as aides in the process, gradually becoming more involved as they gain experience. Men are also involved through the practices of making cushions and building ovens, and pass on their skills to students and apprentices as a necessary step in preserving the vitality and viability of lavash making.

### **34. Մարդկային գործոնը**

1) Հայկական լեռնաշխարհի տարածքում, դեռ շատ վաղուց մարդիկ սկսել են զբաղվել երկրագործությամբ, մասնավորապես՝ ցորենի մշակությամբ: Պեղումների ժամանակ

հայտնաբերվել են անգամ 4-րդ և 3-րդ հազարամյակներին թվագրվող ցորենի և գարու հսկայական պաշարներ:

2) Հայաստանում հացթուփի թոնիրների նմուշներ են հայտաբերվել Լճաշենի, Արտաշատի և այլ հնավայրերի պեղումների ժամանակ:

3) Լավաշը պատերազմների ժամանակ զինվորների ուղեկիցն ու պաշտպանն էր: Մայրերն իրենց ձեռքերով լավաշ էին թխում, չորացնում ու դնում զինվորի ուսապարկի մեջ: Երկար պահպանման շնորհիվ այն զինվորներին փրկում էր քաղցից:

4) Խորհրդանշելով հայ ժողովրդի սերը, հարգանքն ու առատաձեռնությունը՝ լավաշը սեղանի վրա է դրվել մեծ ակնաձանքով և հարգանքով: Ազգային սովորություններից է հարսի ուսին լավաշ գցելը, որը նշանակում է, որ աղջիկը հացառատ կդարձնի այն օջախը, ուր հարս է գնում: Ինչպես նաև հարսանեկան լավաշը պաշտպանում է չար աչքից ու ապահովում նորապսակների հաջողությունը:

5) Ավանդույթի համաձայն լավաշ թխելու արարողությունը կատարվում է վաղ առավոտյան, իսկ կրակը թոնրում վառվում է արևածագին: Լավաշ թխելու գործընթացն ուղեկցվում էր բարի լույսի օրհնանքներով և աղոթքներով: Հնում լավաշը թխել են տոնից տոն և մեծ քանակությամբ: Այս գործընթացը հաճախ տևել է մեկ կամ անգամ երկու օր: Եղել են նաև հատուկ երգեր, որոնք կատարվել են լավաշ թխելու ժամանակ և որոնց միջոցով գովերգել են լավաշի համր: Հին ժամանակներից հայերը արդեն պատկերացում ունեցել են հացաթխման և խմորման պրոցեսների վերաբերյալ և մեծ նշանակություն են տվել այլուրի որակին: Ենթադրվում է, որ լավաշի համար նախատեսված խմորը, որտեղ ավելացվում է թթխմոր (թթխմոր), սովորաբար նախորդ թխման խմորից մի գունդ), մեծ փայտե տաշտի մեջ հունցել է տան ավազ կինը: Պատրաստի խմորն այնուհետև գրտնակում են ավանդական կլոր կամ քառակուսի փոքր սեղանի վրա: Այդ գործողություններն իրականացվում են նստած վիճակում:

6) Հայաստանի յուրաքանչյուր շրջան ունեցել է հացաթխման իր հատուկ եղանակը, որը դարձել է ավանդական: Որոշ շրջաններում լավաշը թխվել է թոնիրում, երբ կրակն արդեն հանգել է, իսկ որոշ գյուղերում թխվել է կրակի առկայությամբ:

7) 19-րդ դարում Հայաստանի խոշորագույն քաղաքներում թոնիրները փոխարինվել են հացաթխման փոռերով: Սովետական կարգերի հաստատումից հետո Հայաստանում

արմատապես փոխվեցին հացաթխման եղանակները: Տնային պայմաններում անհատական հացթուփությունը փոխարինվեց հացաթխման արդյունաբերության: Սկսվեց լավաշի թոնիրների փոխարինումը տարբեր մեքենայացված հոսքագծերով:

## **9. ՊԱՏՐԱՍԻ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄԸ ԵՎ ՄԱԿՆՇՈՒՄԸ**

35. Հայկական լավաշ կոչվում է Հայաստանի ողջ տարածքում արտադրված լավաշը:

36. Հայկական լավաշը փաթեթավորվում է պոլիէթիլենային տոպրակների մեջ՝ ամբողջական կամ կտրտած: Արտադրանքը խնամքով տեղադրվում է հատուկ պատրաստված սկուտեղների վրա, որոնք նախապես ծածկված են փաթեթավորման հաստ թղթով:

37. Հայկական լավաշի յուրաքանչյուր սպառողական միավորի մականշվածքը պետք է ներառի.

- 1) աշխարհագրական նշանի պատկերանիշը.
  - 2) «Պատրաստված է թթխմորով:», եթե կիրառվել է թթխմորային եղանակը.
  - 3) «Թխված է թոնիրում:», եթե թխումն իրականացվել է թոնիրում.
  - 4) նաև պետք է ուղեկցվի ցուցումով՝ «Պաշտպանված աշխարհագրական նշում»:
- 1.

## **10. ՀՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ**

38. Հսկողության համակարգը օգտագործվում է հավաստելու համար, որ «Հայկական լավաշ» մականշմանը հավակնող արտադրանքը արտադրվել է սույն տեխնիկական հատկորոշումների պահանջներին համապատասխան:

39. Սույն տեխնիկական հատկորոշումների պահանջների կատարման հսկողությունն իրականացվում է ինքնահսկողության և արտաքին հսկողության միջոցով:

40. Ինքնահսկողությունն իրականացվում է տնտեսվարողի որակի պատասխանատուի կողմից՝ ըստ նախապես հաստատված կարգի: Ինքնահսկողության նպատակը արտադրությունում իրականացվող գործողությունների և գրանցումների՝ սույն տեխնիկական հատկորոշումների պահանջներին համապատասխանության ապահովումն է: Որակի պատասխանատու անձի (անձանց) կողմից վարվում է գրանցամատյան՝ ըստ սույն տեխնիկական հատկորոշումների Հավելված 1-ով սահմանված ձևանմուշի:

Գրանցամատյանում լրացումները կատարվում են յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար:  
Գրանցամատյանները պահպանվում են նվազագույնը 1 տարի:

41. Արտաքին հսկողությունը իրականացնում են «Հավատարմագրման մասին» օրենքով սահմանված կարգով հավատարմագրված՝ համապատասխանության գնահատման մարմինները առնվազն 12 ամիսը մեկ անգամ: Արտաքին հսկողություն իրականացնող մարմնի կողմից սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 7-ում սահմանված ցուցանիշների հսկողության համար կիրառվում են հետևյալ հսկողության մեթոդները.

- 1) փաստաթղթային.
- 2) անալիտիկ.
- 3) զգայաբանական:

42. Փաստաթղթային հսկողությունը ուղղված է ինքնահսկողության ժամանակ սույն տեխնիկական հատկորոշումներով սահմանված պահանջների պահպանման համար անհրաժեշտ փաստաթղթերի, այդ թվում՝ վարվող գրանցամատյանների ստուգմանը:

43. Անալիտիկ հսկողությունը ուղղված է սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 7-ում բերված հսկողության կետերում սահմանված հսկողության ցուցանիշների պահպանումը հավաստող լաբորատոր հետազոտությունների իրականացմանը:

44. Զգայաբանական հսկողությունն իրականացվում է համային և վիզուալ գնահատմամբ:

45. Սույն տեխնիկական հատկորոշումներով սահմանված ցուցանիշների հետազոտության (փորձարկման) և չափման մեթոդներն իրականացվում են ըստ ՀՍ 398-2018 ստանդարտի:

**Աղյուսակ 7. Հայկական լավաշի արտադրության հսկողության ցուցանիշները**

Հսկողության կետ	Հսկողության ցուցանիշ	Հսկողության մեթոդը
Ալյուրի որակ	Խոնավություն, թթվայնություն	անալիտիկ
	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 8-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Բաղադրիչների որակ	Պարտադիր և արգելված բաղադրիչների առկայության ստուգում	փաստաթղթային և անալիտիկ
	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 9-13-րդ կետերով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Արտադրական պրոցես	Խմորման սկզբնական ջերմաստիճան, խմորման տևողություն, վերջնական թթվայնություն, վառարանի տեսակ և ջերմաստիճան, միասին դրված կտորների քանակ, պահեստավորման պայմաններ	Փաստաթղթային և անալիտիկ
	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 15-28-րդ կետերով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Պատրաստի արտադրանք	Խոնավության և թթվայնություն	անալիտիկ
	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 29-30-րդ կետերով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Մակնշում	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 37-րդ կետով սահմանված պահանջներ	փաստաթղթային

Ընկերության անվանումը \_\_\_\_\_

**ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՐԱՆՑԱՄԱՏՅԱՆ**

20\_\_ թ.

Խմբաբանակի համար \_\_\_\_\_

Տեխնոլոգիական գործընթացի անվանում \_\_\_\_\_

Ամսաթիվ \_\_\_\_\_

Նմուշի համար \_\_\_\_\_

Քանակ, կգ \_\_\_\_\_

Սկզբնական անալիտիկ ցուցանիշներն, ըստ փաստացի արդյունքների  
 № \_\_\_\_\_

Տեխնոլոգիական մշակումներ

Տեխնոլոգիական գործընթացի անվանումը,	Հետազոտվող նմուշի անվանում	Հետազոտվող ցուցանիշներ	Հետազոտության արդյունքները	Ամսաթիվ
Հումքի որակի ստուգում	Ցորենի ալյուր	Խոնավություն, Թթվայնություն Սույն տեխնիկական հ հատկորոշումների 8-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ		
	Կերակրի աղ Հացաթխման խմորիչ Ջուր?	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 9-13-րդ կետերով սահմանված զգայաբանական պահանջներ		
Արտադրական պրոցես	Կիսապատրաստվածք	Խմորման սկզբնական ջերմաստիճան,		

		<p>խմորման տևողություն, վերջնական թթվայնություն, վառարանի տեսակ և ջերմաստիճան, միասին դրված կտորների քանակ, պահեստավորման պայմաններ: Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 15-28-րդ կետերով սահմանված զգայաբանական պահանջներ</p>		
Պատրաստի արտադրանք	լավաշ	<p>Խոնավություն թթայնություն Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 29-30-րդ կետերով սահմանված պահանջներ</p>		

Վերջնական անալիտիկ ցուցանիշներն, ըստ փաստացի արդյունքների  
 № \_\_\_\_\_  
 Հետազոտվող նմուշների քանակ,  
 կգ \_\_\_\_\_  
 Արտադրության պատասխանատու \_\_\_\_\_

## ՀՂՈՒՄՆԵՐ

- [1] Ք. Աչարյան. Этимологический корневой словарь армянского языка. — 1973. — Т. 4. — С. 639.
- [2] Գ. Ժառյուկյան. Этимологический словарь армянского языка Ереван, 2010
- [3] Բ. Կառյուկյան. Современная технология и техника производства Армянского Лаваша. - «Армхлебпром»,-Ереван, 1982.- с.100
- [4]<https://ich.unesco.org/en/RL/lavash-the-preparation-meaning-and-appearance-of-traditional-bread-as-an-expression-of-culture-in-armenia-00985>
- [5] <https://www.sevanihac.am/bread.php>

**ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԲԱՍՏՈՒՐՄԱ  
ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՆՇՄԱՆ  
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՐՈՇՈՒՄՆԵՐ**

**ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՆՇՄԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՐՈՇՈՒՄՆԵՐ**

1. ԴԻՄՈՂԻ /ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅԱՆ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ **ԷԿՈՆՈՄԻԿԱՅԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

2. ԱՊՐԱՆՔԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ **ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԲԱՍՏՈՒՐՄԱ**

3. ԱՊՐԱՆՔԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ՝ **ՀՈՒՄ ՉՈՐԱՅՎԱԾ ՄՍԱՄԹԵՐՔ**

**4. ԱՊՐԱՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ**

1. Հայկական բաստուրման տավարի մսից պատրաստված հում չորացված մսամթերք է, որը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների Աղյուսակ 1-ով նախատեսված զգայաբանական ցուցանիշներին:

**Աղյուսակ 1. Հայկական բաստուրմայի զգայաբանական ցուցանիշները**

<b>Ցուցանիշի անվանումը</b>	<b>Բնութագրերը</b>
Արտաքին տեսքը	Մսի երկարավուն կտորներ՝ պատված չամանի, սխտորի, աղացած սև և կարմիր (կծու կամ չափավոր կծու) պղպեղների խառնուրդի 3-4մմ հաստությամբ շերտով: Չեն թույլատրվում պատվածքին ճաքեր:
Թանձրությունը	Առաձգական
Տեսքը և գույնը կտրվածքում	Մկանային հյուսվածքի գույնը՝ կարմրադարչնագույն՝ առանց գորշ բծերի և կոշտ հյուսվածքների: Թույլատրվում է կտրվածքում 3 մմ-ից ոչ ավելի հաստությամբ երեք հատից ոչ ավելի ճարպի շերտերի առկայություն: Չեն թույլատրվում խոշոր ջլային հյուսվածքներ
Հոտը և համը	Հասունացած մսային հետհամում զգացվում է երկաթի թույլ համ, չափավոր աղի և կծու, չամանաբույսի և սխտորի արտահայտված բուրմունքով, առանց կոդմնակի համի և հոտի
Բատոնների տեսքը և չափերը	10-40 սմ երկարությամբ, 8-15 սմ լայնությամբ և 2-4 սմ հաստությամբ

2. Հայկական բաստուրման պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների Աղյուսակ 2-ով նախատեսված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներին:

**Աղյուսակ 2. Հայկական բաստուրմայի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները**

<b>Ցուցանիշի անվանումը</b>	<b>Նորմը</b>
----------------------------	--------------

Խոնավության զանգվածային մասը, %, ոչ ավելի	37.0-40.0
Կերակրի աղի զանգվածային մասը, %, ոչ ավելի	6.0
Նատրիումի նիտրիտի զանգվածային մասը, %, ոչ ավելի	0.003

### 5. ԱՊՐԱՆՔԻ ՀՈՒՄՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

3. Հայկական բաստուրմայի արտադրության համար օգտագործվում է տավարի պաղեցված կամ սառեցված կիսամսեղիքների կամ քառորդ մսեղիքների հետևյալ հատվածները.

- 1) թիակամաս (I տեսակ).
- 2) ուսամաս (I տեսակ).
- 3) մեջքամաս (բարձր տեսակ).
- 4) ազդրամաս (բարձր տեսակ):

4. Հայկական բաստուրմայի մսային հումքը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 3-ում բերված ցուցանիշներին:

#### Աղյուսակ 3. Մսային հումքի զգայաբանական ցուցանիշները

Ցուցանիշի անվանումը	Բնութագրերը
Արտաքին տեսքը	Մկանները կտրվածքում՝ թեթև խոնավ, ֆիլտրե թղթի վրա չեն թողնում խոնավ հետք
Թանձրությունը	Խիտ և առածգական, իսկ մատով սեղմելիս՝ փոսիկը արագ վերականգնվում է
Գույնը	Գույնը բաց կարմրից մինչև մուգ կարմիր է, իսկ ճարպի գույնը՝ սպիտակից բաց դեղնավուն
Հոտը	Արյունոտ մսի, երկաթյա հոտով

5. Հայկական բաստուրմայի մսային հումքը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 4-ում բերված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներին՝

#### Աղյուսակ 4. Մսային հումքի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները

հհ	Մսային հումքի տեսակ	Խոնավություն,%	Ճարպ,%	Սպիտակուց,%	Հանքային նյութեր,%	Ջրածնային
						ին

						ցուցանիշ (pH)
1	Տավարի միս բարձր տեսակ	75,5-76,0	2,3-2,8	19,4-20,5	1,0-1,1	5,4-5,8
2	Տավարի միս 1-ին տեսակ	74,7-75,5	3,6-6,5	17,8-19,3	1,0-1,1	

6. Հայկական բաստուրմայի պատրաստման համար արգելվում է օգտագործել.

1) կրկնակի սառեցված, ապասառեցված, ինչպես նաև մակերևույթի գույնը նկատելիորեն փոփոխված միս.

2) պիտանիության սահմանված ժամկետը լրացած հումք.

3) գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմներ և դրանցից ստացված մթերքներ պարունակող հումք:

2.

## 6. ՀՈՒՄՔԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔԸ

7. Հայկական բաստուրմայի համար հումք է հանդիսանում Հայաստանի Հանրապետության ողջ տարածքում բուծվող Կովկասյան գորշ և դրանից ստացված մսատու, կաթնատու և կաթնամսատու խառնացեղերի սպանդային մսային հումքը:

## 7. ԾԱԳՄԱՆ ՀԱՎԱՍՏՈՒՄԸ

8. Հայկական բաստուրմայի ծագումը հավաստվում է հետազոտելիության գործող համակարգի միջոցով: Արտադրության ընթացքում հետազոտելիությունն ապահովվում է մսային հումքի և (կամ) խոշոր եղջերավոր անասունների ծագման մասին, ինչպես նաև տեխնոլոգիական գործընթացների վերաբերյալ տեղեկատվության՝ գրանցամատյաններում գրառումների միջոցով, որոնք արտադրողների կողմից գրառվում են հումքի յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար՝ ընդունումից մինչև պատրասի արտադրանքի իրացում: Տավարի կիսամսեղիքները կամ քառորդ մսեղիքները սպանդից անմիջապես հետո պաղեցվում են և դրոշմավորվում հատուկ սերիական համարով, որով և դրանք գրանցվում են արտադրության գրանցամատյաններում:

9. Միայն սույն տեխնիկական հատկորոշումներին համապատասխան արտադրված մթերքը կարող է վաճառվել Հայկական բաստուրմա անվանմամբ:

## 8. ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԲԱՍՏՈՒՐՄԱՅԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

### 10. Հումքի ընդունումը և որակի գնահատումը

1) Բաստուրմայի արտադրության համար նախատեսված մսային հումքը՝ տավարի միսը, պետք է լինի պաղեցված  $0-+4^{\circ}\text{C}$ , կամ սառեցված  $-8^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանով: Հումքի ընդունումը կատարվում է հումքի ընդունման տեղամասում: Մսային հումքը մշակվում է ոչ շուտ, քան սպանդից 24 ժամ անց: Սառեցված միսը հարկավոր է ապաստեցնել  $18-20^{\circ}\text{C}$ -ում 2 օրվա ընթացքում, հատուկ ապաստեցման խցերում՝ օդի 87-88% հարաբերական խոնավության և 0,1-0,5 մ/վրկ շարժման արագության պայմաններում:

2) Կշռելուց հետո մսային հումքը գնահատվում է ըստ զգայաբանական ցուցանիշների՝ ապրանքային տեսքի, գույնի, հոտի, այդ թվում՝ մկանների խորքում հոտի, թարմության: Լաբորատոր հետազոտությունների միջոցով կատարվում է խոնավության և ջրածնային ցուցանիշի՝ pH-ի որոշում:

### 11. Մասնատումը, ոսկրազատումը և ջլազատումը

1) Մսեղիքը առանձնացնում են ոսկորներից, մասնատում են 1-2,5 կգ-անոց կտորների: Մսեղիքի (կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի, մսի կտորների) մասնատումը, դրանց ոսկրահանումը և ջլազերծումն իրականացվում է  $+12^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճանի պայմաններում: Մսային հումքի մեջ ջերմաստիճանը ջլազերծման ժամանակ պետք է լինի ոչ պակաս  $+1$ -ից մինչև  $+5^{\circ}\text{C}$ ՝ ոչ ավել: Զլազատված մսային հումքը ձևավորվում է 25-40 սմ երկարությամբ, 9-10 սմ լայնությամբ և 4-8 սմ հաստությամբ կտորների:

### 12. Մսային հումքի աղադրումը և հասունացումը

1) Մսային հումքի աղադրումն իրականացվում է հատուկ աղադրման խցերում, որտեղ աղադրված միսը պահվում է  $+4^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճանում:

2) Աղադրման խառնուրդը պատրաստվում է աղային խառնուրդից, 0,9%-ից ոչ ավելի նատրիումի նիտրիտի (կալիումի նիտրիտի) զանգվածային բաժնով: Աղադրման տևողությունը սահմանվում է 15-20 օր՝ կախված մսակտորների չափսերից: Յուրաքանչյուր երեք օրը մեկ պետք է կատարել շարքերի վերադասավորություն:

3) Աղադրման գործընթացի ավարտը ստուգվում է հասունացած մսի զգայաբանական գնահատումով, կերակրի աղի քանակով և ջրածնային ցուցանիշի (pH) մեծությամբ:

Աղադրված մսակտորները ավելցուկային աղից ազատելու համար 6-12 ժամ լվացվում են հոսող սառը ջրով:

4) Բաստուրմայի ապրանքային տեսքը ապահովելու և ավելցուկային խոնավությունը հեռացնելու համար լվացված մսակտորները տեղադրվում են մամլման՝ 2-4°C-ում 36-42 ժամ տևողությամբ 1:5 հարաբերակցությամբ (մսային հումք: ծանրություն)՝ փաթաթելով կտորները թանգիվով կամ այլ ջուր կլանող կտորով: Յուրաքանչյուր մսակտոր թելակապվում է:

### **13. Առաջին չորացումը**

1) Մամլված մսակտորները կախվում են այլումինե ձողերի վրա, յուրաքանչյուրի վրա ոչ ավել 6 կտորից, դրանք տեղափոխվում են հարկասայլակների վրա և տեղափոխում չորանոցներ 12-16°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում, 0,1-0,5 մ/վրկ օդի շարժման արագությամբ, 75%-ից ոչ բարձր օդի հարաբերական խոնավության պայմաններում՝ մինչև մսակտորի խոնավությունը հասնի 35-38%-ի 10-15 օր տևողությամբ: Չորացման ընթացքում, կախված մսակտորի վիճակից, կարելի է մեկ կամ երկու անգամ կատարել մամլում, ապա շարունակել չորացումը վերոնշյալ պայմաններում:

### **14. Չամանապատումը**

1) Չամանախմորի պատրաստման համար օգտագործում են չամանի աղացած սերմեր, կարմիր պղպեղ, սև պղպեղ, սխտոր, կերակրի աղ, ջուր: Բոլոր բաղադրիչները պետք է լինեն չոր, առանց օտար համի և հոտի, մաքուր վիճակում: Բաղադրիչները խառնվում են խառնիչով, պահվում 2-4°C ջերմաստիճանում 12-24 ժամ: Չորացված մսակտորները պատում են չամանախմորով, ապա տեղավորում տարաների մեջ, որի հատակին լցված է չամանախմոր 3սմ հաստությամբ: Մնացած չամանախմորը լցնում են մսակտորների վրա՝ ծածկելով դրանք: Չամանադրումը տևում է 36-48 ժամ 2-4°C ջերմաստիճանի պայմաններում: Ապա կատարվում է չամանապատում, ձեռքով ձևավորում, որի ժամանակ չամանապատված մսակտորներից ձեռքի շարժումներով հեռացնում են ավելորդ չամանախմորը այնպես, որ վերջնական հաստությունը կազմի 3-4 մմ: Հայկական բաստուրմայի արտադրության համար այլ համեմունքի օգտագործում չի թույլատրվում:

### **15. Վերջնական չորացումը**

1) Չամանապատված մսակտորները տեղափոխվում են հարկասայլակների վրա և տեղափոխում չորանոցներ 12-16°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում, 0,1-0,5 մ/վրկ օդի

շարժման արագությամբ և 75%-ից ոչ բարձր օդի հարաբերական խոնավության պայմաններում 3-5 օր՝ մինչև մսակտորի խոնավությունը հասնի 40 %, ջրածնային ցուցանիշը (pH)՝ 6-ից ոչ ավելի:

#### **16. Պատրաստի արտադրանքի պահումը և իրացումը**

1) Պահպանման ընթացքում բաստուրման պետք է ամբողջությամբ համապատասխանի մակնշվածքում ներկայացված իր սպառողական հատկություններին, որի լրանալուն պես բաստուրման պիտանի չէ ըստ նշանակության օգտագործելու համար: Բաստուրմայի պահպանման ժամանակ պետք է պահպանվեն արտադրողի կողմից սահմանված պահպանման պայմանները և պիտանելության ժամկետը: Պահպանումը իրականացվում է 0-+12°C ջերմաստիճանի, 75-80% օդի հարաբերական խոնավության պայմաններում 4-5 ամիս տևողությամբ:

2) Չի թույլատրվում բաստուրման պահպանել այլ տեսակի սննդամթերքի և ոչ սննդային արտադրանքի հետ այն դեպքում, երբ դա կարող է հանգեցնել սննդամթերքի աղտոտմանը:

### **9. ԿԱՊԸ ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔԻ ՀԵՏ**

#### **17. Ագրոկլիմայական պայմանները**

1) Կովկասյան գորշ տավարի ցեղը համարվում է կաթնամսատու ցեղ: Ստացվել է խորհրդային Հայաստանում տեղական տավարի, շվից ցեղի ու դրանց ածանցյալ ցեղերի բարդ վերարտադրական տրամախաչման արդյունքում: Ցեղը հաստատվել է 1960 թվականից: Տեղական տավարի համեմատությամբ նոր ցեղի կենդանիներն ունեն մարմնակազմություն և մթերատվության լավ ցուցանիշներ: Հարմարված են Հայաստանի բնակլիմայական պայմաններին: Հայաստանի Հանրապետությունում բուծվող կովկասյան գորշ խառնացեղի հիմնական ցուցանիշներն են.

3. ա. հասակ, 16 ամիս,
4. բ. նախասպանդային կենդանի զանգված, 415 կգ, ( $\pm 10\%$ ),
5. գ. մսեղիքի զանգված, 226,9 կգ ( $\pm 10\%$ ),
6. դ. ներքին ճարպի զանգված, 7,1 կգ, ( $\pm 10\%$ ),
7. ե. սպանդային զանգված, 234, կգ ( $\pm 10\%$ ),
8. զ. սպանդի ելունք, %, 56,4 կգ ( $\pm 10\%$ ):

2) Մասաու տավարի մթերատվության վրա ազդում են միջավայրային տարբեր գործոններ, ինչպիսիք են օդի ջերմաստիճանը, հարաբերական խոնավությունը, արեգակնային ճառագայթումը, կերակրման ռեժիմը և հաճախականությունը: Լեռնային արոտավայրերում թարմ և աէրոիոններով հարուստ օդը, կենդանիների ազատ տեղաշարժը, տեղանքի բարձրությունը հնարավորություն են տալիս ստանալու ավելի բարձր մթերատվություն և լավորակ մսային հումք: Նման պայմաններում պահված տավարի միսն ունի լավ զարգացած մկանային հյուսվածք, բարձր ջրակլանման հատկություններ՝ կախված կենդանու տարիքից, լավ արտահայտված համ և հոտ, բարձր կաչողականություն:

### **18. Հեղինակությունը**

1) Հայկական բաստուրման իր որակական և համային հատկանիշների շնորհիվ մեծ համբավ է վայելում դեռևս հին ժամանակներից: Բաստուրմայի պատրաստման մասին առաջին անգամ հիշատակվել է մ.թ.ա. 95-45 թվականներին Հայաստանում, երբ թագավորում էր Տիգրան Մեծը: Հայ առևտրականները ճամփորդում էին Չինաստան, Հնդկաստան և իրենց հետ փաթեթավորած տանում էին տնական պատրաստի ուտելիք, որոնց շարքում էին նաև աղադրված, չորացված մսակտորները:

2) Բաստուրմայի հաջորդ հիշատակումները 16-րդ դարի սկզբներից է, երբ Կարսի նահանգի հայերը զբաղվել են տավարի մսից ապուխտ /բաստրմա/ պատրաստելով: Այդ մթերքը համարվել է կարսահայերի սեղանի զարդ՝ երեկոյան ընթրիքի կամ արարողությունների ժամանակ մատուցվող աղընդեր /մեզե/: Երբ հայկական համայնքը բնակվում էր Թալաս և Կարմիր ավաններում, բաստուրմայի պատրաստումը դառնում է ավելի գրավիչ, քանի որ պատրաստողների պնդմամբ տեղի օդը, ջուրը շատ նպաստավոր էին համեմած աղընդեր պատրաստելու համար: Մթերքն անվանել են պաստրմա: Սակայն չպետք է մոռանալ, որ դեռևս 4-րդ դարում՝ Բարսեղ Կեսարացու ժամանակ, պատրաստվել է նույն մթերքը, որն անվանվել է Արջառի մխած միս: 370 թվականին, երբ Գամիրքում մեծ սով էր, Բարսեղ Կեսարացին՝ ընդհանրական եկեղեցու նշանավոր հայրապետը, Կապադովկիայի Կեսարիա քաղաքի արքեպիսկոպոսը, ժողովրդին գումար բաժանեց, Արջառի մխած միս տվեց, որը փրկեց տեղի հայկական համայնքը սովից:

3) Վիտալ Քինեն հիշատակում է, որ 1890 թվականին Էրզրումից հայերը արտահանել են 900.000 ղուրուշ կամ 200.000 ֆրանկ արժողությամբ բաստուրմա: Էրզրումում կար 4

ապուխտի գործարան, հատկապես նշանավոր էին Խաչատուր Շահինյանի և Մարտիրոս Գաֆաֆյանի գործարանները:

### **19. Մարդկային գործոնը**

1) Հայերը բաստուրմա պատրաստելու դարավոր կուտակված փորձ ունեն: Տարիների ընթացքում այն փոխանցվել է սերնդեսերունդ և կատարելագործվել՝ ապահովելով հայկական բաստուրմայի համային և որակական հատկությունների կատարելագործումը: Հայկական բաստուրման առանձնանում է ոչ միայն իր մսային հումքի տեսակով (օգտագործվում է միայն Հայաստանի Հանրապետությունում բուծվող տավարի միս), այլ չամանադրմամբ: Միայն Հայկական բաստուրման է պատվում չամանախմորով, որի բաղադրագրում հայերն օգտագործում են չամանաբույս:

### **10. ՊԱՏՐԱՍԻ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄԸ ԵՎ ՄԱԿՆՇՈՒՄԸ**

20. Բաստուրման իրացնում են ամբողջական կտորներով կամ կտրատված՝ փաթեթավորված վիճակում:

21. Բաստուրմայի ամբողջական կտորները, դրանց մասերը կամ կտրատած կտորները, փաթեթավորում են նաև վակուումային կամ ձևափոխված գազային միջավայրում՝ թափանցիկ պոլիմերային անգազաջրաթափանց թաղանթներով, կամ մագաղաթաթղթով, կամ ենթամագաղաթաթղթով, ինչպես նաև պոլիմերային երկշերտ կամ բազմաշերտ թաղանթներով, պոլիմերային կոշտ ափսեներում:

22. Բաստուրմայի յուրաքանչյուր սպառողական միավորի մականշվածքը պետք է ներառի նաև.

- 1) աշխարհագրական նշանի պատկերանիշը.
- 2) «Պաշտպանված աշխարհագրական նշում» ցուցումը:

### **11. ՀՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ**

23. Հսկողության համակարգը օգտագործվում է հավաստելու, որ «Հայկական բաստուրմա» մականշմանը հավակնող արտադրանքն արտադրվել է սույն տեխնիկական հատկորոշումների պահանջներին համապատասխան:

24. Հսկողությունն իրականացվում է ինքնահսկողության և արտաքին հսկողության միջոցով:

25. Ինքնահսկողությունն իրականացվում է տնտեսվարողի որակի պատասխանատուի կողմից՝ ըստ նախապես հաստատված կարգի: Ինքնահսկողության նպատակը արտադրությունում իրականացվող գործողությունների և գրանցումների՝ սույն տեխնիկական հատկորոշումների պահանջներին համապատասխանության ապահովումն է: Որակի պատասխանատու անձի (անձանց) կողմից վարվում են գրանցամատյաններ, որոնց ձևանմուշները կցվում են սույն տեխնիկական հատկորոշումներին Հավելված 1-ի և Հավելված 2-ի տեսքով: Գրանցամատյանում լրացումները կատարվում են յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար: Գրանցամատյանները պահպանվում են նվազագույնը 1 տարի:

26. Արտաքին հսկողությունը իրականացնում են «Հավատարմագրման մասին» օրենքով սահմանված կարգով հավատարմագրված՝ համապատասխանության գնահատման մարմինները առնվազն 12 ամիսը մեկ անգամ: Արտաքին հսկող մարմնի կողմից սույն տեխնիկական հատկորոշումների՝ «Աղյուսակ 6. Հայկական բաստուրմայի արտադրության հսկման կետեր»-ում սահմանված հսկման ցուցանիշների հսկողության համար կիրառվում են հետևյալ հսկողության մեթոդները.

- 1) փաստաթղթային.
- 2) անալիտիկ.
- 3) զգայաբանական:

27. Փաստաթղթային հսկողությունը ուղղված է ինքնուրույն հսկողության ժամանակ սույն տեխնիկական հատկորոշումներով սահմանված պահանջների պահպանման համար անհրաժեշտ փաստաթղթերի, այդ թվում՝ վարվող գրանցամատյանների ստուգմանը:

28. Անալիտիկ հսկողությունը ուղղված է սույն տեխնիկական հատկորոշումների Աղյուսակ 5-ում բերված հսկողության կետերում սահմանված հսկողության ցուցանիշների պահպանումը հավաստող լաբորատոր հետազոտությունների իրականացմանը:

29. Զգայաբանական հսկողությունն իրականացվում է համային և վիզուալ գնահատմամբ:

30. Սույն տեխնիկական հատկորոշումներով սահմանված ցուցանիշների հետազոտության (փորձարկման) և չափման մեթոդներն իրականացվում են ըստ ՀՍ 369-2015 ստանդարտի:

#### **Աղյուսակ 5. Հայկական բաստուրմայի արտադրության հսկման կետերը**

Հսկման կետ	Հսկման ցուցանիշ	Հսկման մեթոդներ
Մսային հումքի ընդունում	Մսային հումքի աշխարհագրական ծագում	փաստաթղթային
	Խոնավություն, ճարպի, սպիտակուցի քանակ, ջրածնային ցուցանիշ (pH)	անալիտիկ
	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 4-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Մսային հումքի աղադրում, հասունացում	Ջրածնային ցուցանիշ (pH), կերակրի աղի քանակ	անալիտիկ
	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 12-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Չորացում	Խոնավություն, կերակրի աղի քանակ, ջրածնային ցուցանիշ (pH)	անալիտիկ
	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 13-15-րդ կետերով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Պատրաստի արտադրանք	Պատրաստի արտադրանքի աշխարհագրական տարածք	փաստաթղթային
	Խոնավություն, սպիտակուցի, կերակրի աղի, նատրիումի նիտրիտի քանակ, ջրածնային ցուցանիշ (pH)	անալիտիկ
	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 1-ին կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Մակնշում	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 22-րդ կետով սահմանված պահանջներ	փաստաթղթային

Ընկերության անվանումը \_\_\_\_\_

**ՊԱՀԵՍՏԻ ԳՐԱՆՑԱՄԱՏՅԱՆ**

20\_\_\_\_թ.

Ամսաթիվ	Արտադրանքի անվանում	Խմբաքանակի համար	Մնացորդ օրվա սկզբում	Արտադրանքի մուտք	Արտադրանքի ելք	Պահեստի ջերմաստիճանը, օդի խոնավությունը և շարժման արագությունը	Մնացորդ օրվա վերջում

Ընկերության անվանումը \_\_\_\_\_

**ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՐԱՆՑԱՄԱՏՅԱՆ**

20 \_\_\_\_թ.

Խմբաքանակի համար \_\_\_\_\_

Տեխնոլոգիական գործընթացի անվանում \_\_\_\_\_

Ամսաթիվ \_\_\_\_\_

Նմուշի համար \_\_\_\_\_

Քանակ, կգ \_\_\_\_\_

Սկզբնական անալիտիկ ցուցանիշներն, ըստ փաստացի արդյունքների

№ \_\_\_\_\_

Տեխնոլոգիական մշակումներ

Տեխնոլոգիական գործընթացի անվանումը	Հետազոտվող նմուշի անվանումը	Հետազոտվող ցուցանիշներ	Հետազոտությունների արդյունքները	Ամսաթիվ
Մսային հումքի ընդունում	Միս տավարի	Խոնավություն		
		Ճարպ		
		Սպիտակուց		
		Հանքային նյութեր		
		Ջրածնային ցուցանիշ (pH)		
	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 4-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ			
Մսային հումքի աղադրում, հասունացում	Կիսապատրաստվածք	Ջրածնային ցուցանիշ (pH)		
		Կերակրի աղ		

		Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 12-րդ սահմանված զգայաբանական պահանջներ		
Չորացում	Կիսապատրաստվածք	Խոնավություն		
		Կերակրի աղ		
		Ջրածնային ցուցանիշ (pH)		
		Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 13-15-րդ կետերով սահմանված զգայաբանական պահանջներ		
Պատրաստի մթերք	Բաստուրմա	Խոնավություն		
		Սպիտակուց		
		Կերակրի աղ		
		Նատրիումի նիտրիտ		
		Ջրածնային ցուցանիշ (pH)		
		Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 1-ին կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ		

Վերջնական անալիտիկ ցուցանիշներն, ըստ փաստացի արդյունքների

№ \_\_\_\_\_

Հետազոտվող նմուշների քանակ, կգ \_\_\_\_\_

Արտադրության պատասխանատու \_\_\_\_\_

## ՀՂՈՒՄՆԵՐ

[1] Վ. Ս. Թեմուրճյան «Հայ ազգագրություն և բանահյուսություն. Գամիրքի հայեր»

[2] Կ. Գանձակեցի «Պատմություն հայոց», Հայկական ՍՍՌ Գիտությունների ակադեմիայի հրատարակչություն, Երևան , 1961թ.

[3] Հ. Սաֆարյան « Համահավաք Հայկական խոհանոց», Երևան, 2012թ., 240 էջ

[4] РСТ Арм.ССР, 87-70, Бастурма ( мясо вяленое со специями

**ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՈՒՋՈՒԽ  
ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՆՇՄԱՆ  
ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՐՈՇՈՒՄՆԵՐ**

**ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՆՇՄԱՆ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՀԱՏԿՈՐՈՇՈՒՄՆԵՐ**

**1. ԴԻՄՈՂԻ /ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒԹՅԱՆ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ ԷԿՈՆՈՄԻԿԱՅԻ ՆԱԽԱՐԱՐՈՒԹՅՈՒՆ**

**2.ԱՊՐԱՆՔԻ ԱՆՎԱՆՈՒՄԸ՝ ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՈՒՋՈՒԽ**

**3. ԱՊՐԱՆՔԻ ԴԱՍԱԿԱՐԳՈՒՄԸ՝ ՀՈՒՄ ՉՈՐԱՅՎԱԾ ՄՍԱՄԹԵՐՔ**

**4.ԱՊՐԱՆՔԻ ՆԿԱՐԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ**

1. Հայկական սուջուխը տավարի մսից և ճարպից պատրաստված հում չորացված մսամթերք է, որը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների Աղյուսակ 1-ով նախատեսված զգայաբանական ցուցանիշներին:

**Աղյուսակ 1. Հայկական սուջուխի զգայաբանական ցուցանիշները**

<b>Ցուցանիշի անվանումը</b>	<b>Բնութագրերը</b>
Արտաքին տեսքը	Մամլած բատոններ՝ մաքուր, չոր, առանց վնասվածքների, բծերի, թաղանթի վրա խճողակի (ֆարշի) մակահոսուկների
Թանձրությունը	Ձիգ, պինդ
Տեսքը և գույնը կտրվածքում	Համասեռ, հավասարաչափ խառնված ֆարշ՝ մուգ վարդագույնից մինչև մուգ կարմիր, առանց գորշ բծերի, դատարկ տեղերի, պարունակում է 3 մմ-ից ոչ ավելի չափերով տավարի ճարպի կտորներ
Հոտը և համը	Արտահայտված քիմիոնի և սխտորի հոտով և համով, չափավոր աղի և կծու, առանց կողմնակի համի և հոտի
Բատոնների տեսքը և չափերը	Ուղիղ տափակ կամ օղակաձև մամլած բատոններ՝ մինչև 50 սմ երկարությամբ, 2,0-2,5 սմ հաստությամբ

2. Հայկական սուջուխը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների Աղյուսակ 2-ով նախատեսված ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշներին:

**Աղյուսակ 2. Հայկական սուջուխի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները**

<b>Ցուցանիշի անվանումը</b>	<b>Նորմը</b>
----------------------------	--------------

Խոնավության զանգվածային մասը %, ոչ ավելի	39,0
Կերակրի աղի զանգվածային մասը %, ոչ ավելի	6.0
Ջրածնային ցուցանիշ (pH), ոչ ցածր	4.8
Նատրիումի նիտրիտի զանգվածային մասը %, ոչ ավելի	0.003

### 5. ԱՊՐԱՆՔԻ ՀՈՒՄՔԻՆ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ ՊԱՀԱՆՋՆԵՐԸ

3. Սուլջուխի արտադրության համար օգտագործվում է տավարի պաղեցված կամ սառեցված կիսամսեղիքներ կամ քառորդ մսեղիքներ, տավարի ճարպ, տավարի աղիներ կամ արհեստական սպիտակուցային թաղանթներ: Տավարի մսեղիքի մասնատումից առանձնացնում են հետևյալ բաժինները.

- 1) տավարի 2-րդ կարգի միս (10-23% ճարպի և ջլերի պարունակությամբ).
- 2) հետևի և առջևի վերջույթների սրունքային մասեր.
- 3) թիակամաս (I տեսակի).
- 4) ուսամաս (I տեսակի):

4. Մսային հումքը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 3-ում բերված ցուցանիշներին:

#### Աղյուսակ 3. Մսային հումքի զգայաբանական ցուցանիշները

Ցուցանիշի անվանումը	Բնութագիրը
Արտաքին տեսք մկանների կտրվածքում	թեթև խոնավ, ֆիլտրե թղթի վրա չեն թողնում խոնավ հետք
Մկանային հյուսվածքի գույնը	բաց կարմիրից մինչև մուգ կարմիր
Ճարպային հյուսվածքի գույնը	սպիտակից բաց դեղնավուն
Թանձրությունը կտրվածքում	խիտ, առածգական, մատով սեղմելիս փոսիկը արագ վերականգնվում է
Հոտը	արյունոտ մսի, թույլ երկաթյա հոտով

5. Տավարի ճարպի զգայաբանական գնահատումը կատարում են 15-20°C-ում, որը պետք է համապատասխանի սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 4-ում բերված ցուցանիշներին:

#### Աղյուսակ 4. Տավարի ճարպի զգայաբանական ցուցանիշները

<b>Ցուցանիշի անվանումը</b>	<b>Բնութագիրը</b>
Գույնը	բաց դեղնավունից մինչև դեղնավուն
Համը և հոտը	ճարպի արտահայտված հոտով, առանց կողմնակի համի և հոտի
Թափանցիկությունը հալված վիճակում	թափանցիկ
Թանձրությունը	խիտ կամ պինդ

6. Ըստ ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշների մսային հումքը և ճարպահումքը պետք է համապատասխանեն սույն տեխնիկական հատկորոշումների աղյուսակ 5-ում բերված ցուցանիշներին:

**Աղյուսակ 5. Տավարի մսի և տավարի ճարպի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները**

Մսային հումքի տեսակ	Խոնավություն, %	Ճարպ, %	Սպիտակուց, %	Հանքային նյութեր, %	Ջրածնային ցուցանիշ (pH)
Տավարի ճարպ	0,1-0,3	98,4-99,7	0	0,03-0,07	
Տավարի միս 1-ին տեսակի	74,7-75,5	3,6-6,5	17,8-19,3	1,0-1,1	5,4-5,8
Տավարի միս 2-րդ տեսակի	69,2-70,5	7,2-9,8	19,5-20,0	0,9-1,0	5,4-5,8

7. Սուջուխի պատրաստման համար չի թույլատրվում օգտագործել՝

1) կրկնակի սառեցված, ապասառեցված, ինչպես նաև մակերևույթի գույնը նկատելիորեն փոփոխված միս,

2) պիտանիության սահմանված ժամկետն անցած հումք,

3) գենետիկորեն ձևափոխված օրգանիզմներ և դրանցից ստացված մթերքներ պարունակող հումք:

9.

**6. ՀՈՒՄՔԻ ԵՎ ՊԱՏՐԱՍՏԻ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔԸ**

8. Սուջուխի արտադրության համար հումք է հանդիսանում Հայաստանի Հանրապետության ողջ տարածքում բուծվող Կովկասյան գորշ և դրանից ստացված մսատու, կաթնատու և կաթնամսատու խառնացեղերի սպանդային մսային հումքը:

## 7. ԾԱԳՄԱՆ ՀԱՎԱՍՏՈՒՄԸ

9. Հայկական սուջուփի ծագումը հավաստվում է հետազոտելիության գործող համակարգի միջոցով: Արտադրության ընթացքում հետազոտելիությունը ապահովվում է մսային հումքի և (կամ) խոշոր եղջերավոր անասունների ծագման մասին, ինչպես նաև տեխնոլոգիական գործընթացների վերաբերյալ տեղեկատվության՝ գրանցամատյաններում գրառումների միջոցով, որոնք արտադրողների կողմից գրառվում են հումքի յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար՝ ընդունումից մինչև պատրաստի արտադրանքի իրացում: Տավարի կիսամսեղիքները կամ քառորդ մսեղիքները սպանդից անմիջապես հետո պաղեցվում են և դրոշմավորվում հատուկ սերիական համարով, որով և դրանք գրանցվում են արտադրության գրանցամատյաններում:

10. Միայն սույն տեխնիկական հատկորոշումներին համապատասխան արտադրված մթերքը կարող է վաճառվել Հայկական սուջուփ անվանմամբ:

## 8. ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՈՒՋՈՒԽԻ ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

11. Հումքի ընդունումը և որակի գնահատումը

1) Սուջուփի արտադրության համար նախատեսված մսային հումքը՝ տավարի միսը, պետք է լինի պաղեցված  $0-+4^{\circ}\text{C}$ , կամ սառեցված  $-8^{\circ}\text{C}$  ջերմաստիճանով, իսկ տավարի ճարպը՝ սառեցված  $-1^{\circ}\text{C}$ : Հումքի ընդունումը կատարվում է հումքի ընդունման տեղամասում: Մսային հումքը մշակվում է ոչ շուտ, քան սպանդից 24 ժամ անց:

2) Սառեցված միսը հարկավոր է ապաստառեցնել  $18-20^{\circ}\text{C}$ -ում 2 օրվա ընթացքում՝ հատուկ ապաստառեցման խցերում՝ 87-88% օդի հարաբերական խոնավության, օդի՝ 0,1-0,5 մ/վրկ շարժման արագության պայմաններում:

12. Մասնատումը, ոսկրազատումը, ջլազատումը և մանրացումը

1) Մսեղիքը առանձնացնում են ոսկորներից, խոշոր շարակցական հյուսվածքներից, մանրացնում են 400-600 գրամանոց մսակտորների: Մսեղիքի (կիսամսեղիքի, քառորդված մսեղիքի, մսի կտորների) մասնատումը, դրանց ոսկրահանումը և ջլազերծումն իրականացվում է  $+12^{\circ}\text{C}$ -ից ոչ բարձր օդի ջերմաստիճանի պայմաններում: Մսային հումքի մեջ ջերմաստիճանը ջլազերծման ժամանակ պետք է լինի  $+1$ -ից մինչև  $+5^{\circ}\text{C}$ -ից: Զլազատված միսը մանրացվում է մսաղացով՝ 16-25 մմ տրամաչափ ունեցող ցանցով:

### 13. Մսային խճողակի պատրաստումը և ներարկումը

1) Սուջուխի խճողակը պատրաստելու համար օգտագործվում է աղադրման խառնուրդ, համեմունքներ՝ սև կամ սպիտակ պղպեղ, բուրավետ պղպեղ, քիմիոն, սխտոր: Համեմունքները մանրացվում են աղացով ու մաղվում 0,8 մմ անցքեր ունեցող մաղով: Սխտորը մաքրում են, լվանում են հոսող սառը ջրով և մանրացնում 3-5 մմ անցքերով մսաղացով: Այն անմիջապես օգտագործում են կամ պահածոյացնում կերակրի աղով՝ կարճատև պահպանման համար (մինչև մեկ ամիս 0-ից +4°C ջերմաստիճանում):

2) Տավարի ճարպահումքը կտրող մեքենաներով մանրացվում է 3 մմ-ից ոչ ավել չափերի կտորների: Մինչև մանրացումը ճարպահումքը սառեցնում են -2-ից -5°C ջերմաստիճանում: Խճողակը պատրաստում են ֆարշախառնիչում, նախ բեռնում են մսային հումքը, ապա ավելացնում համեմունքներն՝ ըստ բաղադրագրի, վերջում՝ մանրացված տավարի ճարպը: Ընդհանուր առմամբ խառնումը տևում է 5-7 րոպե: Պատրաստի խճողակը լցնում են տարաների մեջ 25 սմ-ից ոչ ավել շերտով և հասունացնում են 12-24 ժամ, 0-ից +4°C-ում: Հայկական սուջուխի արտադրության համար չի թույլատրվում այլ հումք և համեմունք օգտագործել: Խճողակի պատրաստ լինելը որոշվում է գույնով. այն պետք է ունենա մոխրագույն երանգ:

3) Խճողակը ներարկվում է տավարի բարակ աղիների կամ արհեստական սպիտակուցային թաղանթների մեջ, որոնք նախապես անհրաժեշտ է մշակել: Պահածոյացված աղիները լվանում են 15-20°C հոսող ջրով և թրջում 3-5 րոպե՝ 20-25°C ջրում, ապա լցվում է խճողակը: Սպիտակուցային արհեստական թաղանթները կտրում են անհրաժեշտ երկարությամբ, 25-30 րոպե լվանում 15-20°C հոսող ջրով:

4) Թաղանթները լցվում են խճողակով ներարկիչների միջոցով, լցնելով տարողությունը 65-75%-ի չափով՝ կախված թաղանթի տրամագծից (լցման ճնշումը 10 մթն.): Այնուհետև թաղանթի ծայրերը մոտեցնելով բատոնին տալիս են օղակի ձև և թելակապում ծայրերը անելով օղակ կախման համար:

5) Սուջուխին ապրանքային տեսքը ապահովելու և ավելցուկային խոնավությունը հեռացնելու համար բատոնները տեղադրվում են մամլման +2-ից +4°C-ում 36-42 ժամ տևողությամբ, 1:1 հարաբերակցությամբ (մսային խճողակ:ծանրություն)՝ փաթաթելով

կտորները թանգիվով կամ այլ ջուր կլանող կտորով: Նախքան մամլումը, օդի հեռացման նպատակով, բատոնների թաղանթները ծակում են ասեղով:

#### 14. Չորացումը

1) Մամլված բատոնները կախվում են այլումինե ձողերի վրա, դրանք տեղափոխվում են հարկասայլակների վրա և տեղափոխում չորանոցներ՝ 12-16°C-ից ոչ բարձր ջերմաստիճանում, 0,2-0,3 մ/վրկ օդի շարժման արագությամբ, 75%-ից ոչ բարձր օդի հարաբերական խոնավության պայմաններում՝ մինչև բատոնում խոնավությունը հասնի 45%-ի: Չորացման ընթացքում, կախված կիսապատրաստվածքի վիճակից, կարելի է կատարել ևս մեկ մամլում, ապա շարունակել չորացումը վերոնշյալ պայմաններում:

#### 15. Պատրաստի արտադրանքի պահումը և իրացումը

1) Սուջուխի պահպանման ժամանակ պետք է պահպանվեն արտադրողի կողմից սահմանված պահման պայմանները և պիտանելիության ժամկետը: Պահումն իրականացվում է 0-ից +15°C-ում, մինչև 78% օդի հարաբերական խոնավության պայմաններում:

2) Չի թույլատրվում սուջուխը պահպանել այլ տեսակի սննդամթերքի և ոչ սննդային արտադրանքի հետ այն դեպքում, երբ դա կարող է հանգեցնել սննդամթերքի աղտոտմանը:

## 9. ԿԱՊԸ ԱՇԽԱՐՀԱԳՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔԻ ՀԵՏ

### 16. Ագրոկլիմայական պայմանները

1) Կովկասյան գորշ տավարի ցեղը համարվում է կաթնամսատու ցեղ: Ստացվել է խորհրդային Հայաստանում տեղական տավարի, շվից ցեղի ու դրանց ածանցյալ ցեղերի բարդ վերարտադրական տրամախաչման արդյունքում: Ցեղը հաստատվել է 1960 թվականից: Տեղական տավարի համեմատությամբ նոր ցեղի կենդանիներն ունեն մարմնակազմության և մթերատվության լավ ցուցանիշներ: Հարմարված են Հայաստանի բնակլիմայական պայմաններին: Հայաստանի Հանրապետությունում բուծվող կովկասյան գորշ խառնացեղի հիմնական ցուցանիշներն են.

10. ա. Հասակ, 16 ամիս,

11. բ. Նախասպանդային կենդանի զանգված, 415 կգ, ( $\pm 10\%$ ),

12. գ. Մսեղիքի զանգված, 226,9 կգ ( $\pm 10\%$ ),

13. դ. Ներքին ճարպի զանգված, 7,1 կգ, ( $\pm 10\%$ ),

14. ե. Սպանդային զանգված, 234 կգ ( $\pm 10\%$ ),

15. գ. Սպանդի ելունք, %, 56,4 կգ ( $\pm 10\%$ ):

2) Կերակրաբաժինների հաշվարկման արդյունքում հնարավոր է հասնել կենդանիների պլանավորված քաշածի և որակյալ հումքի ստացման: Մասաու տավարի մթերատվության վրա ազդում են միջավայրային տարբեր գործոններ, ինչպիսիք են՝ օդի ջերմաստիճանը, հարաբերական խոնավությունը, արեգակնային ճառագայթումը, կերակրման ռեժիմը և հաճախականությունը: Լեռնային արոտավայրերում թարմ և աէրոիոններով հարուստ օդը, կենդանիների ազատ տեղաշարժը, տեղանքի բարձրությունը հնարավորություն են տալիս ստանալու ավելի բարձր մթերատվություն և լավորակ մսային հումք: Նման պայմաններում պահված տավարի միսն ունի լավ զարգացած մկանային հյուսվածք, բարձր ջրակլանման հատկություններ, կախված կենդանու տարիքից՝ լավ արտահայտված համ և հոտ, բարձր կայսողականություն:

### **17. Հեղինակությունը**

1) Սուջուխը հայտնի է դարձել դեռ 18-րդ դարից՝ հիմնականում արաբների, հայերի, հույների, բուլղարների շրջանում: Տարբեր ազգությունների մոտ մթերքը ստացել է տարբեր անվանումներ: Բացի անվանումներից տարբեր է նաև մսային հումքի օգտագործումը: Հայկական սուջուխը տարբերվում է մնացած ազգերի կողմից պատրաստված մթերքից նրանով, որ հայերը օգտագործում են տավարի միս և տավարի ճարպ: Որպես համեմունք միայն հայերն են օգտագործում քիմիոնը, որը համարվում է հայկական ծագման խոտաբույս:

2) Բառացի մթերքի անվանումը թարգմանվում է որպես լցոնած, նկատի ունենալով, որ կտրտված մսային հումքը լցվում է տավարի աղիների մեջ:

### **18. Մարդկային գործոնը**

1) Հայերի շրջանում սուջուխ պատրաստելու դարավոր կուտակված փորձ կա: Տարիների ընթացքում այն փոխանցվել է սերնդեսերունդ և կատարելագործվել՝ ապահովելով հայկական սուջուխի համային և որակական հատկությունների կատարելագործումը: Քանի որ հին Հայաստանի հայկական համայնքներում առևտրականները շատ էին, և նրանք ձիերով անցնում էին երկար ճանապարհ, միսը երկարատև չէին կարողանում պահպանել: Այդ իսկ պատճառով մշակվեց մսային հումքի աղադրման և չորացման եղանակ, համաձայն

որի միսը լցնում էին տավարի աղիների մեջ: Այսպես պատրաստված մթերքը կարելի էր երկարատև պահպանել և տեղափոխել նույնիսկ տափաստաններով կիզիչ արևի ճառագայթների ներքո:

## **10. ՊԱՏՐԱՍՏԻ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄԸ ԵՎ ՄԱԿՆՇՈՒՄԸ**

19. Սուջուխն իրացնում են ամբողջական կտորներով կամ կես կտորներով կամ կտրատած փաթեթավորված կտորներով:

20. Սուջուխի ամբողջական կամ կես կտորներով կամ սպասքաղրման համար կտրատած կտորները փաթեթավորում են թափանցիկ պոլիմերային անգազաջրաթափանց թաղանթներով կամ մագաղաթաթղթով կամ ենթամագաղաթաթղթով:

21. Սուջուխի ամբողջական կամ սպասքաղրման համար կտրատած կտորները, փաթեթավորում են նաև վակուումային կամ ձևափոխված գազային միջավայրում՝ թափանցիկ պոլիմերային անգազաջրաթափանց թաղանթներով, կամ մագաղաթաթղթով, կամ ենթամագաղաթաթղթով, ինչպես նաև պոլիմերային երկշերտ կամ բազմաշերտ թաղանթներով՝ պոլիմերային կոշտ ափսեներում:

22. Սուջուխի յուրաքանչյուր սպառողական միավորի մականշվածքը պետք է ներառի նաև.

- 1) աշխարհագրական նշանի պատկերանիշը.
- 2) «Պաշտպանված աշխարհագրական նշում:» ցուցումը:

16.

## **11. ՀՍԿՈՂՈՒԹՅՈՒՆԸ**

23. Հսկողության համակարգը օգտագործվում է հավաստելու, որ «Հայկական սուջուխ» մականշմանը հավակնող արտադրանքը արտադրվել է սույն տեխնիկական հատկորոշումների պահանջներին համապատասխան:

24. Սույն տեխնիկական հատկորոշումների պահանջների կատարման հսկողությունն իրականացվում է ինքնահսկողության և արտաքին հսկողության միջոցով:

25. Ինքնահսկողությունն իրականացվում է տնտեսվարողի որակի պատասխանատուի կողմից՝ ըստ նախապես հաստատված կարգի: Ինքնահսկողության նպատակը արտադրությունում իրականացվող գործողությունների և գրանցումների՝ սույն

տեխնիկական հատկորոշումների պահանջներին համապատասխանության ապահովումն է: Որակի պատասխանատու անձի (անձանց) կողմից վարվում են գրանցամատյաններ, որոնց ձևանմուշները կցվում են սույն տեխնիկական հատկորոշումներին Հավելված 1-ի և Հավելված 2-ի տեսքով: Գրանցամատյանում լրացումները կատարվում են յուրաքանչյուր խմբաքանակի համար: Գրանցամատյանները պահպանվում են նվազագույնը 1 տարի:

26. Արտաքին հսկողությունը իրականացնում են «Հավատարմագրման մասին» օրենքով սահմանված կարգով հավատարմագրված՝ արտադրանքի համապատասխանության գնահատման մարմինները առնվազն 12 ամիսը մեկ անգամ: Արտաքին հսկող մարմնի կողմից սույն տեխնիկական հատկորոշումների՝ «Աղյուսակ 6. Հայկական սուջուֆի արտադրության հսկման կետեր»-ում սահմանված հսկման ցուցանիշների հսկողության համար կիրառվում են հետևյալ հսկողության մեթոդները.

- 1) Փաստաթղթային.
- 2) Անալիտիկ.
- 3) Զգայաբանական:

27. Փաստաթղթային հսկողությունը ուղղված է ինքնուրույն հսկողության ժամանակ սույն տեխնիկական հատկորոշումներով սահմանված պահանջների պահպանման համար անհրաժեշտ փաստաթղթերի, այդ թվում՝ վարվող գրանցամատյանների ստուգմանը:

28. Անալիտիկ հսկողությունը ուղղված է սույն տեխնիկական հատկորոշումների Աղյուսակ 6-ում բերված հսկողության կետերում սահմանված հսկողության ցուցանիշների պահպանումը հավաստող լաբորատոր հետազոտությունների իրականացմանը:

29. Զգայաբանական հսկողությունն իրականացվում է համային և վիզուալ գնահատմամբ:

30. Սույն տեխնիկական հատկորոշումներով սահմանված ցուցանիշների հետազոտության (փորձարկման) և չափման մեթոդներն իրականացվում են ըստ ՀՍ 369-2015 ստանդարտի:

## **Աղյուսակ 6. Հայկական սուջուֆի արտադրության հսկման կետերը**

<b>Հսկողության կետ</b>	<b>Հսկողության ցուցանիշ</b>	<b>Հսկողության մեթոդը</b>
Մսային հումքի ընդունում	մսային հումքի աշխարհագրական ծագում	փաստաթղթային
	խոնավություն, ճարպի, սպիտակուցի քանակ, Ջրածնային ցուցանիշ (pH)	անալիտիկ
	սույն տեխնիկական հատկորոշումների 4-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Տավարի ճարպ	թարմություն, ճարպի պարունակություն	անալիտիկ
	սույն տեխնիկական հատկորոշումների 5-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Մսային խճողակի պատրաստում, հասունացում	ջրածնային ցուցանիշ (pH)	անալիտիկ
	սույն տեխնիկական հատկորոշումների 13-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական
Չորացում	խոնավություն, կերակրի աղի քանակ, ջրածնային ցուցանիշ (pH)	անալիտիկ
	սույն տեխնիկական հատկորոշումների 14-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ	զգայաբանական

Հսկողության կետ	Հսկողության ցուցանիշ	Հսկողության մեթոդը
Պատրաստի մթերք	պատրաստի արտադրանքի աշխարհագրական տարածք	փաստաթղթային
	խոնավություն, սպիտակուցի, կերակրի աղի, նատրիումի նիտրիտի քանակ, ջրածնային ցուցանիշ (pH)	անալիտիկ
	սույն տեխնիկական հատկորոշումների 1-ին կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներցուցանիշներ	զգայաբանական
Մակնշում	սույն տեխնիկական հատկորոշումների 22-րդ կետով սահմանված պահանջներ	փաստաթղթային

Ընկերության անվանումը \_\_\_\_\_

**ՊԱՀԵՍՏԻ ԳՐԱՆՑԱՄԱՏՅԱՆ**

20\_\_\_\_թ.

Ամսաթիվ	Արտադրանքի անվանում	Խմբաքանակի համար	Մնացորդ օրվա սկզբում	Արտադրանքի մուտք	Արտադրանքի ելք	Պահեստի ջերմաստիճանը, օդի խոնավությունը և շարժման արագությունը	Մնացորդ օրվա վերջում

Ընկերության անվանումը \_\_\_\_\_

**ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ԳՐԱՆՑԱՄԱՏՅԱՆ**

20 \_\_\_\_թ.

- 17. Իմբաքանակի համար \_\_\_\_\_
- 18. Տեխնոլոգիական գործընթացի անվանում \_\_\_\_\_
- 19. Ամսաթիվ \_\_\_\_\_
- 20. Նմուշի համար \_\_\_\_\_
- 21. Քանակ, կգ \_\_\_\_\_
- 22. Սկզբնական անալիտիկ ցուցանիշներն, ըստ փաստացի արդյունքների  
№ \_\_\_\_\_

23. Տեխնոլոգիական մշակումներ

Տեխնոլոգիական գործընթացի անվանումը	Հետազոտվող նմուշի անվանում	Հետազոտվող ցուցանիշներ	Հետազոտությանների արդյունքները	Ամսաթիվ
Հումքի ընդունում	Միս տավարի	Խոնավություն		
		Ճարպ		
		Սպիտակուց		
		Ջրածնային ցուցանիշ (pH)		
	Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 4-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ			
Հումքի ընդունում	Ճարպ տավարի	Ջրածնային ցուցանիշ (pH)		
		Թարմություն		
		Ճարպի պարունակություն		

		սույն տեխնիկական հատկորոշումների 5-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ		
Մսային խճողակի պատրաստում, հասունացում	խճողակ	pH		
		Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 13-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ		
Չորացում	Բատոն	Խոնավություն		
		Կերակրի աղ		
		Ջրածնային ցուցանիշ (pH)		
		Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 14-րդ կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ		
Պատրաստի մթերք	Հայկական սուջուխ	Խոնավություն		
		Սպիտակուց		
		Կերակրի աղ		
		Նատրիումի նիտրիտ		
		Սույն տեխնիկական հատկորոշումների 1-ին կետով սահմանված զգայաբանական պահանջներ		
		Ջրածնային ցուցանիշ (pH)		

Վերջնական անալիտիկ ցուցանիշներն, ըստ փաստացի արդյունքների

№ \_\_\_\_\_

Հետազոտվող նմուշների քանակ, կգ \_\_\_\_\_

Արտադրության պատասխանատու \_\_\_\_\_

## ՀՂՈՒՄՆԵՐ

[1] Կ. Գանձակեցի «Պատմություն հայոց», Հայկական ՍՍՌ Գիտությունների ակադեմիայի հրատարակչություն, Երևան , 1961թ., 325 էջ

[2] Հ. Սաֆարյան «Համահավաք Հայկական խոհանոց», Երևան, 2012թ., 240 էջ

[3] Սուջուխի պատրաստման տեխնիկական պայմանների (մշակված ՀՍՏ 369 2015-ի), 7 էջ: