

Накта бал жөнүндө жобо

1-глава. Жалпы жоболор

1. Аарычылык тармагын башкаруу системасын өркүндөтүү боюнча талаптарды белгилөө, аарычылык чарбаларынын ишинин натыйжалуулугун жогорулатуу, өндүрүштүн көлөмүн андан ары көбөйтүү жана аарычылык продукциясынын сапатын жакшыртуу, тармактын экспорттук потенциалын кеңейтүү максатында, “Жаныбарлар дүйнөсү тууралуу” Кыргыз Республикасынын Мыйзамынын 8, 13-статьяларына, “Ветеринария жөнүндө” Кыргыз Республикасынын Мыйзамына ылайык Накта бал жөнүндө жобо (мындан ары – Жобо) төмөнкүлөрдү белгилейт:

1) Кыргыз Республикасынын аймагында жүгүртүүгө чыгарылган накта балга (мындан ары – бал), иштетүү үчүн берилген жана түздөн-түз тамак ашка колдонууга арналган анын бардык типтерине, ошондой эле керектөө идишине жана транспорттук идишке куюлган балга жайылтылуучу коопсуздуктун милдеттүү талаптарын;

2) аарылардан үй шартында алынуучу жана сатуу үчүн арналбаган балды кошпогондо, балды кайра иштетүү, сактоо, ташуу, сатуу, утилдештирүү жана (же) жок кылуу процесстерине карата талаптарды;

3) балды идентификациялоо эрежелерин;

4) балды маркалоого карата талаптарды;

5) Жободо белгиленген талаптарга балдын шайкештигин баалоо эрежелерин жана формаларын.

2. Жобону колдонууда тамак-аш азыктарына жана азык-түлүк чийки заттарына, анын ичинде технологиялык материалдарга, тамак-аш азыктарын маркалоого, тамак-аш азыктарын өндүрүү үчүн таңгактоо материалдарына жана жабдууларга карата милдеттүү талаптарды белгилеген Жободо, ЕАЭБ техникалык регламенттеринде жана башка ченемдик укуктук актыларда белгиленген талаптар эске алынат.

3. Жобо жарандардын өмүрүн жана ден соолугун коргоо жана балдын керектөөчүлөрүн адаштырууга алып келүүчү аракеттердин алдын алуу максатында иштелип чыкты.

4. Жобонун объекти болуп аарылардан алынуучу бал, ошондой эле аны кайра иштетүү (эритүү, идишке куюу), сактоо, ташуу жана сатуу менен байланышкан, кайра иштетүү үчүн берилген жана түздөн-түз тамак-ашка керектөө үчүн арналган процесстер эсептелет. Жобонун талаптары үй шартында аарылардан алынуучу жана сатууга арналбаган балга жайылтылбайт.

5. Ушул Жободо төмөнкүдөй терминдер жана алардын аныктамалары колдонулат:

1) тобокелдиктерди талдоо жана кооптуу контролдоо түйүнү – өз ара байланышкан төмөнкүдөй төрт компоненттен: тобокелдиктердин булагын аныктоо, тобокелдикти баалоо, тобокелдикти башкаруу жана тобокелдик жөнүндө маалыматтан турган, коркунучтуу факторлорду аныктоо жана тобокелдиктерди баалоо үчүн жеткиликтүү маалыматтарды пайдалануу жол-жобосун өткөрүүнү караган коопсуздукту контролдоо системасы;

2) көлөм бирдигине диастаза (амилаза) ферменттеринин саны – бир грамм балдын суусуз затындагы амилолитикалык ферменттердин жардамы менен бир саатта ажырай турган 1 пайыздык эрүүчү крахмалдын миллилитринин саны. Бир миллилитр крахмал эритмеси бир активдүүлүк бирдигине туура келет;

3) арыз ээси – шайкештикти ырастоо үчүн шайкештик жөнүндө декларацияны кабыл алган жеке же юридикалык жак (бал даярдоочу жана (же) Кыргыз Республикасында белгиленген тартипте катталган чет өлкөлүк даярдоочунун өкүлү);

4) балдын кристаллдашуусу – убакыттын өтүшү менен балдын май сымал пластикалык консистенциядан катуу кристаллдык консистенцияга чейин табигый коюулануу процесси;

5) кооптуу контролдоо түйүнү – тамак-аш азыктарынын коопсуздугуна коркунуч туудурган олуттуу коркунучту болтурбоо же аны алгылыктуу деңгээлге чейин төмөндөтүү үчүн башкаруу иш-чаралары колдонулган жана ондоолорду колдонууга мүмкүндүк берүүчү кооптуу чектер жана өлчөөлөр аныкталган процесстин этабы;

6) бал – бал аарылары өндүргөн, өсүмдүктөрдүн гүлдөрүнүн нектарынан же өсүмдүктөрдүн жандуу бөлүктөрүнүн таттуу бөлүп чыгарууларынан же өсүмдүктөрдүн жандуу бөлүктөрүн мителештирүүчү курт-кумурскалардын таттуу бөлүп чыгарууларынан алынган, аарылар чогулткан, уюктун уячасына салган, өздөрү өндүргөн өзгөчө заттар менен аралаштырып, өзгөртүп түзгөн жана уюктарда жетилүү үчүн калтырган продукт;

7) гүлдүн балы – аарылар өсүмдүктөрдүн гүлдөрүнүн нектарынан өндүргөн бал;

8) монофлорлуу бал – көбүнчө бир түрдөгү өсүмдүктөрдүн нектарынан өндүрүлгөн гүлдүн балы;

9) полифлорлуу бал – көптөгөн өсүмдүктөрдүн нектарынан өндүрүлгөн гүлдүн балы;

10) аралашма бал – гүлдүн балынын жана шире балынын аралашмасы;

11) уюктагы бал – аарынын момдорунан гана даярдалган, тукумдарынан бош болгон, жаңыдан курулуп бүткөн чапталган уюктарга аарылар сактап койгон бал;

12) аарынын уюктарынан ажыратылбаган бал – уюктагы балдын керектөө идишине жайгаштырылган жана бал куюлган бөлүгү же бир нече бөлүгү;

13) чайкалган бал – аарысыз ачык уюктардан чайкалганда алынган бал;

14) шире балы – ширеден (өсүмдүк ширесин жеген курт-кумурскалар бөлүп чыгарган таттуу суюктук) жана бал шүүдүрүмүнөн (өсүмдүктөрдүн жалбырактарында жана сабактарында чыгып турган таттуу шире) иштелип чыккан бал;

15) пресстелген бал – аарысыз уюкту жылытууну колдонуу менен же ансыз престөөдөн алынган бал;

16) дренаждалган (сордуруп чыгарылган) бал – личинкалары жок жабылбаган уюкту дренаждоо менен алынган бал;

17) кристаллдашкан бал – суюк абалдан кристаллдык абалга өткөн бал;

18) сууда эрибеген аралашмалар – органикалык эмес жана органикалык, анын ичинде аарылар жана алардын бөлүктөрү, личинкалар, момдун кесимдери, пергалар, прополис жана сууда эрибеген башка аралашмалар;

19) ачып калуу белгилери – балдын үстүндө же көлөмүндө активдүү көбүктөнүү, газ чыгаруу, өзгөчө жыттын жана даамдын болушу;

20) өндүрүштүк процесс (балды кайра иштетүү) – аары үйүрүнөн балды тандап алуу процессинен тартып транспорттук жана керектөө идиштерине куйганга чейинки балга таасир этүүнүн бардык стадиялары;

21) өндүрүштүк контролдоо – продукциянын жана тамак-аш азыктарын өндүрүү жана жүгүртүү чөйрөсүндөгү чарбалык иштин катышуучусу тарабынан жүзөгө ашырылуучу өндүрүш процесстеринин Жобонун талаптарына ылайыктуулугун контролдоо;

22) тамак-аш азыктарына байкоо жүргүзүү – объекти өндүрүүнүн, иштетүүнүн жана бөлүштүрүүнүн белгилүү бир стадиясында (стадияларында) тарыхын, колдонулушун, кыймылын же жайгашкан жерин байкоо мүмкүнчүлүгү;

23) менеджмент системасынын сертификаты – тамак-аш азыктарынын сапат менеджментинин системасына жана (же) коопсуздук менеджментинин системасына (ИСО 9000 жана ИСО 22000 эл аралык стандарттардын серияларына ылайык) бөлүнгөн, өздөштүрүлгөн менеджмент системасынын шайкештик жана натыйжалуулук даражасын ырастаган документ;

24) тамак-аш продукциясынын жарактуулук мөөнөтү – тамак-аш продукциясы (бал) ага коюлган, Бажы бирлигинин техникалык регламенттеринде белгиленген коопсуздук талаптарына толук ылайык келүүгө, ошондой эле маркалоодо билдирилген өзүнүн керектөө

касиеттерин сактоого тийиш болгон жана ал бүткөндөн кийин бал арналышы боюнча пайдалануу үчүн жараксыз болгон мезгил;

25) даярдоочу (кайра иштетүүчү) – балды өз атынан өндүрүүнү (жыйноону), кайра иштетүүнү жана (же) сатууну жүзөгө ашыруучу, анын Жобонун талаптарына шайкештиги үчүн жооптуу жеке же юридикалык жак;

26) даярдоочу (кайра иштетүүчү) тарабынан ыйгарым укук берилген жак – белгиленген тартипте катталган, Кыргыз Республикасынын аймагында продукциянын шайкештигин ырастоодо жана жайгаштырууда анын атынан иш-аракеттерди жүзөгө ашыруу, ошондой эле продукциянын ушул Жобонун талаптарына ылайык келбегендиги үчүн жоопкерчилик жүктөө үчүн кайра иштетүүчү аны менен түзүлгөн келишимдин негизинде аныкталган юридикалык же жеке жак.

2-глава. Балды идентификациялоо

6. Балды идентификациялоо төмөнкү максаттарда жүргүзүлөт:

1) продукция жөнүндө так маалыматты эске алуу менен керектөөчүлөрдүн продукцияны тандоо укугун камсыз кылуу;

2) керектөөчүнү ак ниетсиз даярдоочудан (сатуучудан) коргоо;

3) балдын, анын ичинде анын аталышынын ушул Жобонун талаптарына шайкештигин аныктоо;

4) даярдоочу (сатуучу) билдирген маалыматтарга балдын шайкештигин баалоо.

7. Балды идентификациялоо ветеринария чөйрөсүндөгү ыйгарым укуктуу мамлекеттик орган тарабынан төмөнкүлөр боюнча жүзөгө ашырылат:

1) түрү;

2) ботаникалык жана географиялык келип чыгышы;

3) экстрагирлештирүү методу менен.

8. Балды идентификациялоо ушул Жобонун 5-главасында келтирилген мүнөздөмөлөргө ылайык жүргүзүлөт.

9. Билдирилген аталыштагы балды идентификациялоо төмөнкү методдорду колдонуу менен Кыргыз Республикасынын стандартташтыруу чөйрөсүндөгү мыйзамдарына ылайык жүргүзүлөт:

1) продукттардын партиясын мүнөздөөчү документтерди талдоо;

2) продукттарды визуалдык (органолептикалык) карап чыгуу;

3) керектөө таңгагындагы, этикеткадагы, ярлыктардагы, коштомо-барактардагы жана (же) коштоочу документтердеги маалыматтарды изилдөө;

4) продукттарды стандарттарда жана технологиялык документтерде көрсөтүлгөн көрсөткүчтөр боюнча (инструменттик метод) изилдөө жана сыноо.

10. Балдын сынамыктарын тандап алуу, сыноолордун жана ченөөлөрдүн эрежелери жана методдору, ошондой эле балды өндүрүү, сактоо, ташуу, сатуу, утилдештирүү жана/же жок кылуу боюнча стандарттардын талаптары Жобонун талаптарына ылайык колдонулат.

3-глава. Балдын коопсуздугуна карата талаптар

11. Кыргыз Республикасынын аймагында жүгүртүүгө чыгаруу үчүн арналган бал аарылардын кооптуу жугуштуу оорулары жок аймактарда жайгашкан бал чарбаларынан (бал челектерден) алынууга тийиш.

12. Жүгүртүүдө турган бал тамак-аш ингредиенттерин (малдан, өсүмдүктөн, микробиологиялык же минералдык жол менен алынуучу заттарды же продукттарды, ошондой эле табигый же синтезделген тамак-аш кошулмаларын) камтыбашы керек жана Жобонун 1, 2 жана 3-тиркемелерине ылайык коопсуздуктун талаптарына шайкеш келүүгө тийиш.

13. Балда сапатсыздыктын белгилери (ачып кеткен, көгөрүп кеткен) жана бөтөн жыттар болбошу керек.

14. Балда бөтөн аралашмалардын (айнек, металл, жыгачтын бөлүктөрү, аарынын жана анын личинкаларынын, башка курт-кумурскалардын дене бөлүктөрү) жана жуучу, дезинфекциялоочу каражаттардын калдыктарынын болушуна жол берилбейт.

15. Балда уулу элементтердин (коргошун, кадмий, сымап, мышьяк), радионуклиддердин, ветеринардык препараттардын, пестициддердин жана гендик инженериянын продукттарынын камтылышына жана микробиологиялык көрсөткүчтөрүнө контролду жүргүзүүнүн тартибин жана мезгилдүүлүгүн өндүрүштүк контролдоонун программасында даярдоочу белгилейт.

4-глава. Балды кайра иштетүү, сактоо, ташуу, сатуу жана жок кылуу процесстерине карата талаптар

16. Бал өндүрүүчү балды кайра иштетүүнүн жана жүгүртүүнүн процесстерин Жободо ага карата белгиленген талаптарга шайкеш келгендей кылып жүзөгө ашырууга милдеттүү.

17. Балда жана аны кайра иштетүү процесстеринде төмөнкүлөргө жол берилбейт:

1) балдын кристаллдашуу процессине таасир этүү (тездетүү же басаңдатуу) үчүн химиялык же биохимиялык иштетүүгө, бөлөк компоненттерди колдонууга;

2) балды жасалма жол менен ферментациялоого;

3) балдын касиетин өзгөртүү жана балдын келип чыккан жерин аныктоо максатында чаңча дандарын же балдын кайсы-бир түзүүчү бөлүгүн алып салууга;

4) балды жылытууга, же анын негизги курамынын алмашуусуна, же анын сапатынын төмөндөшүнө чейин кайра иштетүүгө жол берилбейт. Балга максималдуу температуранын таасиринин чегі 42 плюс Цельсий градусу (24 сааттын ичинде).

18. Балды кайра иштетүү “Тамак-аш продукциясынын коопсуздугу жөнүндө” Бажы бирлигинин 021/2011 ББ ТР Техникалык регламентинин тиешелүү талаптарына ылайык шарттарда жана даярдоочу тарабынан бекитилген технологиялык документтерге (технологиялык регламенттер, эрежелер, технологиялык нускамалар) ылайык жүзөгө ашырылууга тийиш.

19. Бал химиялык заттар, иондук нурландыруу жана ультракызгылт көк нурлар менен иштетилүүгө дуушар болбошу керек.

20. Жылчыксыз идиштерде жана/же зарыл болгон жабдууларды колдонуу менен жылытып иштетүүдө көрсөтүлгөн идиштерди жана жабдууларды муздатуу үчүн колдонулуучу суу менен сырьенун жана продукциянын булгануусуна бөгөт коюу үчүн шарттар камсыз кылынууга тийиш.

21. Балды кайра иштетүү жана сактоо процессинде колдонулуучу өндүрүштүк жайлар таза жана тишелүү абалда сакталууга тийиш.

22. Өндүрүштүк жайларды пландоо, аларды конструкциялоо, жайгаштыруу жана өлчөмү төмөнкүлөрдү камсыз кылууга тийиш:

1) продукциянын булганышына жол бербөө, ал эми балды кайра иштетүү технологиялык процесстеринин агымдуулугу булганган жана таза инвентардын, даяр продукциянын агымынын карама-каршы же туш-туштан агымынын кошулушуна бөгөт коюуну;

2) технологиялык жабдууларды техникалык тейлөө жана күнүмдүк ондоо, бул жабдууларды жана өндүрүштүк жайларды жуу жана/же дезинфекциялоо мүмкүндүгүн;

3) өндүрүштүк жайлардагы абада химиялык, биологиялык заттардын жана микроорганизмдердин концентрацияларынын (деңгээлдеринин) жол берилген чегинен ашып кетишинин натыйжасында балдын булгануу мүмкүнчүлүгүн алдын алууну же минималдаштырууну;

4) өндүрүштүк жайларга жаныбарлардын, анын ичинде кемирүүчүлөр менен курт-кумурскалардын кирип кетүүсүнөн коргоону;

5) технологиялык операциялардын аткарылышы үчүн зарыл болгон мейкиндикти;

6) кирдин топтолуусунан, уулуу материалдар менен болгон байланыштардан, өндүрүлүп жаткан продукцияга бөлүкчөлөрдүн

түшүп кетүүсүнөн, өндүрүштүк жайлардын үстүнкү беттеринде конденсаттардын пайда болушунан жана көк басып кетишинен коргоону;

7) балды транспорттук жана керектөөчүлүк идиштерде сактоонун шарттарын.

23. Балды кайра иштетүү жүзөгө ашырылып жаткан өндүрүштүк жайлардын бөлүктөрү төмөнкү талаптарга шайкеш келүүгө тийиш:

1) полдун үстүнкү бети аларды жууганга оңой жана зарыл болгон учурда дезинфекциялоо, ошондой эле аларды талаптагыдай дренаждоо үчүн жеткиликтүү болууга;

2) дубалдардын бетинде бузулган жерлери болбошу керек жана суу өткөрбөс, чаң жутпаган, жуула турган жана уусуз материалдардан жасалууга;

3) шыптар же шыптар жок учурда чатырлардын ички беттери жана жердин үстүндөгү конструкциялар кирдин топтолушуна, көк басып кетишине, шыптардын же ушундай беттердин жана жердин үстүндөгү конструкциялардын бөлүкчөлөрүнүн урап түшүүсүнө бөгөт коюуну камсыз кылышы керек жана нымдын конденсациясын азайтууга көмөк көрсөтүүгө;

4) терезелердин конструкциялары, фрамугалары кирдин топтолушуна бөгөт коюуну камсыз кылышы керек. Өндүрүштүк жайлардын ачылууга тийиш болгон бардык тышкы терезелерин курт-кумурскалардан тазалап туруш үчүн оңой алынгыдай коргоочу торчолор менен жабдылууга;

5) өндүрүштүк жайлардын каалгаларынын үстүнкү беттери жылмакай жана чаң сорбой турган материалдардан жасалууга;

6) технологиялык жабдуулардын иштөөчү үстүнкү бети жылмакай жана чаң сорбой турган материалдардан жасалууга.

24. Балды кайра иштетүүнү жүзөгө ашырган ишканада төмөнкүлөр болууга тийиш:

1) эшиги өндүрүш жайына чыкпай турган, жалпы канализация системасы менен кошулган ички канализация системасына агызып кетүүчү суусу бар унитаздар менен жабдылган даараткана;

2) кол жууга арналган ысык жана муздак суу өткөрүлгөн, кол жууш үчүн каражаттар жана колду аарчуу жана колду кургатуучу жабдуулар менен жабдылган тиешелүү түрдө жайгаштырылып конструкцияланган жуунгучтар;

3) конструкциялык мүнөздөмөлөрү продукциянын булгануу мүмкүнчүлүгүн болтурбаган, ошондой эле бул системалардын тазалоого же алмаштырууга муктаж болгон бөлүктөрүнө жетүүнү камсыз кылуучу желдетүү системалары, кондиционер системалары;

4) өндүрүш ишин жүзөгө ашыруу үчүн жетиштүү табигый жана/же жасалма жарыктандыруу;

5) өндүрүштүк жайлардан тышкары жайгаштырылган жана жумушчулардын жеке жана жумуш кийимдерин өзүнчө сактоо үчүн жабдылган чечинүүчү жайлар;

6) өндүрүштүк жайларда жайгаштырылган жана продукциянын булгануу тобокелдигин болтурбоочу конструктивдүү мүнөздөгү канализациялык жабдуулар. Дренаждык каналдар толук же жарым-жартылай ачылган учурда алардын конструкциялык элементтери калдыктардын булганган зонадан продукция турган зонага түшүп кетишинен коргоону камсыз кылууга тийиш.

25. Өндүрүш жайларында бал өндүрүү үчүн колдонулбаган заттарды жана материалдарды, анын ичинде жуучу жана дезинфекциялоочу каражаттарды сактоого жол берилбейт.

26. Балды кайра иштетүү боюнча ишти жүзөгө ашыруучу жеке жана юридикалык жактар зыяндуу өндүрүштүк факторлордун иштегендерге тийгизген таасирлери жол берилген концентрациядан жана жол берилген деңгээлден ашпагандай эмгек шарттарын түзүүсү зарыл.

27. Бал менен байланышта болгон технологиялык жабдуулар жана инвентарь төмөнкүдөй болушу керек:

1) Жобо жана Кыргыз Республикасы катышуучу болуп саналган, мыйзамда белгиленген тартипте күчүнө кирген эл аралык келишимдер менен белгиленген талаптарга шайкеш келүүчү продукцияны өндүрүүнү камсыз кылуучу конструктивдүү жана эксплуатациялык мүнөздөмөгө ээ болушу;

2) кылдат жуулууга жана (же) тазаланууга жана зарыл болгон учурда дезинфекцияланууга тийиш, аларды жүргүзүүнүн жыштыгы продукциянын булгануу тобокелдигин болтурбоо үчүн жетиштүү болуусу керек;

3) тамак-аш азыктары менен байланышта болгонго жарактуу материалдардан жасалууга тийиш;

4) аларды жуунун жана (же) тазалоонун жана керек болгон учурда дезинфекциялоонун мүмкүндүгүн камсыз кылуучу конструктивдүү мүнөздөмөгө ээ болушу керек;

5) аларды санитардык иштетүүгө жана өндүрүштүк жайларды жана башка жумуш аймактарын тазалоону ишке ашырууга мүмкүн болгондой абалда орнотулушу зарыл.

28. Зарыл болгон учурда балдын физикалык параметрлерин өлчөө жана байкоо үчүн технологиялык жабдуулар тийиштүү контролдук-ченөөчү приборлор менен жабдылышы зарыл, аларга метрология боюнча ыйгарым укуктуу орган тарабынан текшерүү жүргүзүлүшү керек.

29. Балды кайра иштетүүдө колдонулуучу суу “Ичүүчү суунун коопсуздугу жөнүндө” Техникалык регламент” Кыргыз Республикасынын Мыйзамынын талаптарына шайкеш келиши керек.

30. Өндүрүш калдыктары жана таштандылар топтолуусуна жараша өндүрүштүк жайлардан үзгүлтүксүз тазаланып турууга тийиш. Катуу калдыктар жана таштандылар маркаланган, оң абалдагы жана калдыктарды жана таштандыларды чогултуу жана сактоо үчүн гана колдонулуучу жабык контейнерлерге салынышы керек.

31. Контейнерлердин конструктивдүү мүнөздөмөлөрү аларды тазалоо жана (же) жуу мүмкүндүгүн жана аларды жандыктардын кирип кетүүсүнөн коргоону камсыз кылышы керек.

32. Өндүрүштүк жайлардан калдыктарды чыгаруу жана жок кылуу топтолгонуна жараша ишке ашырылат жана балды, айлана-чөйрөнү булгоого, адамдын өмүрүнө жана ден соолугуна коркунучтун пайда болушуна алып келбеши керек.

33. Сатууга арналган бал керектөөчү жана транспорттук идиштерге куюлушу зарыл, белгиленген ташуунун жана сактоонун шарттары сакталган учурда аны жүгүртүүнүн бардык этаптарында анын коопсуздугунун сакталышын камсыз кылышы керек.

34. Балдын идишине, таңгагына жана маркалоого карата жалпы талаптар тамак-аш азыктарын таңгактоонун жана маркалоонун коопсуздугу жаатындагы тиешелүү техникалык регламенттердин талаптарына шайкеш келүүгө тийиш.

35. Балды таңгактоо аны булгоого жол бербеген шарттарда жүргүзүлүшү керек.

36. Идиш, таңгактоочу материалдар жана бекитүүчү каражаттар төмөнкүдөй болушу керек:

1) саламаттык сактоо жаатындагы ыйгарым укуктуу орган тарабынан тамак-аш азыктары менен байланышта болууга уруксат берилиши;

2) балды ташууда жана сактоодо жылчыксыздыгынын, сакталышынын жана коопсуздугунун камсыз кылынышы;

3) таза, кургак, бөтөн жытсыз жана механикалык жактан жабыркабаган болушу керек.

37. Балдын Жобонун талаптарына шайкештиги жөнүндө маалымат керектөөчүгө маркалоо жана балдын коопсуздугун күбөлөндүрүүчү документти көрсөтүү аркылуу жеткирилет.

38. Балды маркалоо Бажы бирлигинин Техникалык регламентинин ББ ТР 022/2011 жана ушул Жобонун талаптарына ылайык жүргүзүлөт.

39. Балды маркалоодо анын табигый экендигин аныктоочу балдын аталышы кошумча көрсөтүлөт. Эгерде бал негизинен дал ушул булактан өндүрүлүп, өзүнүн келип чыгуусуна ылайык келген органолептикалык, физикалык-химиялык жана морфологиялык мүнөзгө ээ болсо, балды өзүнүн өсүмдүк булагынын аталышы боюнча белгилөөгө жол берилет.

40. Балдын аталышы “гүлдөн алынган бал”, “шире балы” деген терминдер менен толукталышы мүмкүн. Балдын ар кандай түрлөрүнүн аралашмасында аталышы “шире жана гүлдөн алынган балдын аралашмасы” деген сөздөр менен толукталышы мүмкүн.

41. Балдын аталышы иштетүү методун: “экстрагирленген бал”, “пресстелген бал”, “басылган бал”, “дренаждалган бал”, ошондой эле “чыпкаланган бал” – чаңчанын көп бөлүгүн алып салуу максатында чыпкаланып, өндүрүштүк чыпкалоодон өткөн бал деп көрсөтүлүшү мүмкүн.

42. Эгерде бал белгиде көрсөтүлгөн райондо гана өндүрүлгөн болсо, балды географиялык же топографиялык райондун аталышы боюнча белгилөөгө жол берилет.

43. Керектөөчү үчүн маалымат мамлекеттик жана расмий тилдерде берилиши керек, балдын сапатын жана коопсуздугун түз жана кыйыр мүнөздөөчү курамы, касиети, тамак-аш баалуулугун, келип чыккан жаратылышы, ошондой эле башка маалыматтарга карата жаңылууга алып келүүчү так эмес маалыматтарга жол бербөө максатында мазмуну толук жана ишенимдүү болууга тийиш.

44. Балды маркалоодо, эгерде таасир этүүлөрдү тастыктаган далилдер жок болсо, адамдын организминде таасир этүүчү ар кандай функционалдык таасирлерди эскертүүгө тыюу салынат.

45. Балды даярдоочу тарабынан төмөнкү талаптар сакталышы керек:

1) бал кургак, күндүн радиациясынан корголгон, анын тамак-аш катары коопсуздугун жана керектөө касиеттерин сактоону камсыз кылуучу жайларда жана шарттарда сакталышы керек;

2) балды уулуу продукттар жана ага таандык болбогон жыттарды тарката турган продукттар менен чогуу сактаганга жол берилбейт.

46. Кампа жайлары таза сакталып, мезгил-мезгили менен дезинсекция жана дератизация жасалып турушу керек.

47. Сактоо жана ташуу шарттары сакталган учурда, белгиленген жарактуулук мөөнөтүнүн ичинде даярдоочу балдын коопсуздугу үчүн жоопкерчиликти тартат.

48. Даярдоочу тарабынан балды сактоонун жана ташуунун белгилеген шарттары жарактуулук мөөнөтүнүн ичинде Жобо менен белгиленген талаптарга шайкештигин камсыз кылууга тийиш.

49. Балды ташуу балды даярдоочу тарабынан белгиленген ташуу шарттарына ылайык транспорттук каражаттар менен ишке ашырылат.

50. Балды ташууга арналган транспорттук идиш жана транспорттук каражаттар анын атмосфералык жаан-чачындан, сууктан, күн нурунан жана шамалдан сакталышын камсыз кылууга тийиш.

51. Бир эле учурда бал менен кошо башка жүктү ташуу үчүн транспорт каражаттарын жана (же) контейнерлерди колдонууда алардын бири-бирине тийишүүсүнө жана булгануусуна жол бербеген шарттарды түзүү зарыл. Эгерде транспорт каражаттары башка тамак-аш азыктарын же башка жүктөрдү ташуу үчүн колдонулган болсо, анда балды жүктөөрдөн мурун балдын булгануу тобокелдигине бөгөт коюу максатында бул транспорттук каражаттарды кылдат тазалоо керек.

52. Бал ташууга колдонулуучу транспорт каражаттары жана (же) контейнерлер же идиштер зарыл болгон температуралык шарттарды кармап туруу үчүн талаптагыдай жабдылышы керек.

53. Балды сактоого арналган транспорттук каражаттардын жана жайлардын конструктивдүү мүнөздөмөлөрү жана эксплуатациялык өзгөчөлүктөрү аларда талаптагыдай тазалоо, дезинфекциялоо жана дератизациялоо мүмкүндүгүн камсыз кылууга тийиш.

54. Балды сактоого арналган транспорт каражаттары жана жайлар механикалык тазаланып, жуулуп жана зарыл болгон учурда дезинфекциялоодон үзгүлтүксүз өтүп турушу керек.

55. Даярдоочулар метеорологиялык шарттарга жараша балды ташууда транспорт каражатынын түрүн жана транспорт каражатын жабдуу үчүн пайдаланылуучу жабдууларды, бул жабдуулардын иштөө режиминин Жободо белгиленген талаптарга шайкештигин камсыз кылуу максатында өз алдынча тандашат.

56. Сатуучуда балдын сакталышы жана аны сатуу продукцияны даярдоочу тарабынан белгиленген тартип сакталган учурда ишке ашырылышы керек. Балды сактоо тийиштүү параметрлерди (нымдуулукту жана температураны) сактоо менен анын коопсуздугун сактоону камсыз кылган шарттарда атайын бөлүнгөн, даярдоочу тарабынан белгиленген талаптарга ылайык жабдылган, жабык, таза, желдетилүүчү жайларда ишке ашырылат.

57. Эгер балды сатууда продукция жөнүндө маалыматтын бөлүгү, көрсөтүлгөн продукциянын таңгагына тиркелген кошумча баракта жайгаштырылса, анда сатуучу мындай маалыматты керектөөчүгө жеткирүүгө милдеттүү.

58. Балдын коопсуздугун, келип чыгуусун ырастаган коштоочу документтери жок, сапаты начар белгилери бар, ошондой эле ветеринария жана тамак-аш азыктары жаатында Кыргыз Республикасынын мыйзамдарынын талаптарына касиеттери жана маркалоосу шайкеш келбеген, жарактуулук мөөнөтү белгиленбеген же мөөнөтүнөн өтүп кеткен балды сатууга жол берилбейт.

59. Ушул Жобонун талаптарына жооп бербеген жана азык-түлүк максаттарына (кондитердик) же кантты алмаштыруучу катары колдонууга жараксыз бал Кыргыз Республикасынын Өкмөтүнүн 1997-жылдын 9-июлундагы № 407 “Сатууга жараксыз деп табылган

продукцияларды (товарларды) жок кылуунун (кайра иштетүүнүн) тартиби жөнүндө” токтомуна ылайык жок кылынат.

5-глава. Жобонун талаптарына балдын шайкештигин баалоо

60. Кыргыз Республикасынын аймагында жүгүртүүдөгү бал жарандардын өмүрүнө жана ден соолугуна зыян келтирбеши керек жана ушул Жобо менен белгиленген балдын коопсуздугунун талаптарына шайкеш келүүгө тийиш, ошондой эле анын коопсуздугун жана көзөмөлгө алынгандыгын ырастоочу документтер менен коштолуусу керек.

61. Балдын Жобо менен белгиленген талаптарга шайкештигин баалоо төмөнкүдөй формаларда жүргүзүлөт:

- 1) балды ветеринардык-санитардык экспертизалоо;
- 2) өндүрүштүк контролдоо;
- 3) куюлган балдын шайкештиги жөнүндө декларация кабыл алуу жолу менен шайкештигин ырастоо;
- 4) мамлекеттик көзөмөлдөө.

62. Жүгүртүүгө чыгарылган бал ветеринардык-санитардык экспертизадан өтүүгө тийиш. Айыл чарба рынокторунда жеке адамдар саткан учурда балдын ар бир партиясы ветеринардык-коштоочу документтер менен коштолууга тийиш.

63. Ветеринардык-санитардык экспертизалоо Жобонун 4-тиркемесине ылайык ишке ашырылат.

64. Балды кайра иштетүүнү ишке ашыруучу даярдоочулар белгиленген тартипте сертификациялана турган, тамак-аш азыктарынын коопсуздугунун менеджмент системасынын же кооптуу тобокелдиктерин жана кооптуу контролдоо түйүнүн талдоо системасынын негизинде, даярдоочу бекиткен аны ишке киргизүү графигине ылайык өндүрүштүк-технологиялык процесстин ар бир этабында Жобонун талаптарын сактоо үчүн өндүрүштүк контролду уюштурат.

65. Өндүрүштүк контролдоо белгиленген тартипте уюмдун жетекчиси, жеке ишкер же анын ыйгарым укуктуу адамы тарабынан бекитилген программага ылайык ишке ашырылат.

66. Өндүрүштүк контролдун программасы өзүнө төмөнкүлөрдү камтышы керек:

- 1) технологиялык процесстердин контролдоочу параметрлерин;
- 2) өндүрүштүк жайларды, кампаларды, технологиялык жабдууларды, түтүк өткөргүчтөрдү, шаймандарды жуунун, санитардык иштетүүнүн, тазалоонун жана дезинфекциялоонун графигин жана режимин;

3) өндүрүштүк процессти уюштурууда жана жүргүзүүдө бузууларды алдын алуу жана аныктоо боюнча иш-чаралардын тизмесин;

4) продукциянын коопсуздугуна таасир берүүчү кооптуу контролдук чекиттердин тизмесин;

5) өндүрүштүн жана персоналдын гигиенасын камсыз кылуу боюнча иш-чаралардын тизмесин;

6) продукцияны жүгүртүүдөн кайтарып алуунун жол-жоболорун;

7) өндүрүштүк контролдун программасынын аткарылышы үчүн жеке жоопкерчилик тартуучу кызмат адамдарынын тизмесин.

67. Өндүрүштүк контролдун программасына өзгөртүүлөрдү киргизүү кайра иштетилүүчү продукцияны кайра иштетүүнүн, технологиялык процесстердин шарттары уюштуруучулук, инженердик, же техникалык өзгөргөн же сатуу шарттары өзгөргөн учурларда, уюмдун жетекчиси, жеке ишкер же анын ыйгарым укуктуу адамы тарабынан ишке ашырылат.

68. Өндүрүштүк контролдоо балга сыноо жүргүзүү менен коштолуусу керек. Жобонун талаптарына шайкештиги идентификацияланган арыз ээси тарабынан талаптагыдай түрдө балды сыноо менчигинин түрүнө карабастан аккредиттацияланган сыноо лабораториясында (борбордо) өткөрүлөт. Сыноонун жыйынтыгы боюнча аккредитацияланган сыноо лабораториясы (борбор) белгиленген формадагы сыноо протоколун берет.

69. Балдын шайкештигин декларациялоо арыз ээси тарабынан өздүк далилдердин жана (же) үчүнчү жактын катышуусу менен алынган өздүк далилдердин жана далилдердин негизинде шайкештик тууралуу декларацияны кабыл алуу аркылуу ишке ашырылат.

70. Балдын шайкештигин декларациялоо жол-жобосуна карата менеджмент сапатынын сертификат системасы далил базасынын курамында колдонулушу мүмкүн.

71. Далил базасы Жобонун талаптарынын жана тамак-аш азыктарынын коопсуздугу чөйрөсүндө башка техникалык регламенттердин талаптарынын аткарылгандыгын ырастоочу сыноолордун жыйынтыктарын камтышы керек. Сыноо менчигинин түрүнө карабастан аккредиттацияланган сыноо лабораториясында (борборлордо) жүргүзүлөт.

72. Далил базасы катары төмөнкүлөр колдонулушу мүмкүн:

1) техникалык документтер;

2) өздүк сыноолордун жана ченөөлөрдүн натыйжалары;

3) балга, керектелүүчү идиштерге жана бекитүүчү буюмдарга шайкештик сертификаттары же сыноо протоколдору;

4) бал үчүн Кыргыз Республикасынын ченемдик укуктук актыларында каралган жана ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдар

тарабынан берилген документтер (ветеринардык күбөлүктөр, өрт коопсуздугу жөнүндө корутундулар ж.б.);

5) Жобонун талаптарына декларацияланган балдын шайкештиги жөнүндө арыз берүү үчүн негиз болгон башка документтер.

73. Азык-түлүк коопсуздугунун менеджмент системасынын эл аралык ИСО 22000 стандартынын талаптарын сактоого жараша арыз ээси аныктаган мөөнөттө шайкештик жөнүндө декларация кабыл алынат.

74. Шайкештик жөнүндө декларация бир даярдоочу тарабынан чыгарылуучу жана Евразия экономикалык бирлигинин укук талаптары боюнча декларациялануучу балдын конкреттүү түрүнө карата кабыл алынат.

75. Шайкештик жөнүндө декларация бир даярдоочу тарабынан чыгарылуучу жана Евразия экономикалык бирлигинин укук талаптары боюнча декларациялануучу балдан алынуучу продукциянын конкреттүү аталышына карата кабыл алынат.

76. Жобонун талаптарына балдын шайкештигин баалоо жол-жоболорунда колдонулуучу эрежелер жана сыноо (өлчөөлөр) методдору, анын ичинде үлгүлөрдү алуу методдору Кыргыз Республикасынын аймагында колдонуудагы стандарттардын талаптарына ылайык келиши керек.

77. Сыноолорду (өлчөөлөрдү) жүргүзүүдө метрологиялык аттестациялоодон жана текшерүүдөн өткөн, бекитилген типтеги өлчөө каражаттары колдонулушу керек.

78. Шайкештиги Жобонун талаптары менен ырасталган бал шайкештик белгиси менен маркаланат.

79. Шайкештик белгисинин сүрөттөлүшү коштоочу документке жана (же) транспорттук таңгакка түшүрүлөт.

80. Жобонун талаптарынын сакталышына мамлекеттик көзөмөл ветеринария боюнча ыйгарым укуктуу орган тарабынан балды өндүрүү, сактоо, ташуу, сатуу жана утилдештирүү жана (же) жок кылуу стадиясында ишке ашырылат.

81. Мамлекеттик көзөмөлдү жүргүзүү тартиби ветеринария жөнүндө Кыргыз Республикасынын мыйзамдары менен белгиленет.

82. Шайкештикти баалоо тууралуу Кыргыз Республикасынын чегинен тышкары алынган документтер, шайкештик белгилери, ташып келинүүчү балды сыноо протоколдору Кыргыз Республикасы катышуучу болуп саналган, мыйзамда белгиленген тартипте күчүнө кирген эл аралык келишимдерге ылайык таанылат.

6-глава. Жобонун талаптарына балдын шайкеш эместиги үчүн жоопкерчилик

83. Бузууга жол берген, даярдоочу, сатуучу болуп саналган жеке жана юридикалык жактар, ошондой эле балдын Жобонун талаптарына шайкештигин камсыздоо бөлүгүндө чет өлкөлүк даярдоочу менен келишимдин негизинде анын функцияларын аткаруучу адамдар жана даярдоочунун кызматкерлери Кыргыз Республикасынын укук бузуулар жөнүндө мыйзамдарында белгиленген тартипте жоопкерчиликке тартылат.

84. Жобонун талаптары аткарылбагандыгына байланыштуу жарандардын өмүрүнө же ден соолугуна, жеке же юридикалык жактардын мүлкүнө, мамлекеттик же муниципалдык мүлккө, айлана-чөйрөгө, өсүмдүктөрдүн жана жаныбарлардын өмүрүнө же ден соолугуна келтирилген зыяндын ордун толтуруу даярдоочу (сатуучу, шайкештикти камсыздоо бөлүгүндө келишимдин негизинде чет өлкөлүк даярдоочунун функцияларын аткаруучу адам) тарабынан Кыргыз Республикасынын укук бузуулар жөнүндө мыйзамдарына ылайык жүзөгө ашырылат.

85. Балдын кемчиликтерин жоюу, аны кемчиликтерди жоюу жерине жеткирүү, аны өндүрүүчүлөргө кайтарып берүү, сапатсыз жана Жобонун талаптарына шайкеш келбеген балды утилдештирүү даярдоочу, сатуучу (балдын шайкештигин камсыз кылуу бөлүгүндө аны менен келишимдин негизинде чет өлкөлүк даярдоочунун функцияларын аткаруучу адам) тарабынан анын эсебинен жүргүзүлөт.

86. Кыргыз Республикасынын Министрлер Кабинети тарабынан аныкталган Жободо белгиленген талаптардын сакталышы үчүн иш-чараларды өткөрүү боюнча ыйгарым укуктуу мамлекеттик органдын кызмат адамдары Жобонун талаптарын бузгандыгы үчүн Кыргыз Республикасынын укук бузуулар жөнүндө мыйзамдарында белгиленген тартипте жана негизде жоопкерчилик тартат.