

Կ Ա Ր Գ

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԿՈՆՅԱԿՒ ՈՒ ԲՐԵՆԴԻԻ ԳԻՆԵՆՅՈՒԹԻ, ՍՊԻՐՏԱՀՈՒՄՔԻ, ՍՊԻՐՏԱԶՐԻ,
ԲՈՒՐԱՎԵՏ ԶՐԻ ԵՎ ԽԱՂՈՂԻ ՕՂՈՒ ԳԻՆԵՆՅՈՒԹԻ ՈՒ ԹՈՐՎԱԾՔԱՀՈՒՄՔԻ
ԹՈՐՄԱՆ

I. ԿԻՐԱՌՄԱՆ ՈԼՈՐՏԸ

1. Սույն կարգով սահմանվում են հայկական կոնյակի, բրենդիի և խաղողի օղու գինեկոթի (այսուհետ՝ գինեկոթ), հայկական կոնյակի ու բրենդիի սպիրտահումքի, սպիրտաջրի, բուրավետ ջրի և խաղողի օղու թորվածքահումքի (այսուհետ՝ սպիրտահումք) թորմանը ներկայացվող պահանջները:

II. ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ ԴՐՈՒՅԹՆԵՐԸ

2. Գինեկոթի և սպիրտահումքի թորումն իրականացվում է այդ նպատակով նախատեսված պարբերական կամ անընդհատ գործողության թորման սարքերով:

3. Պարբերական գործողության սարքերով թորումն իրականացվում է մեկ կամ երկու փուլով:

4. Երկու փուլով թորումն իրականացվում է «Շարանտական» տեսակի պարբերական գործողության թորման սարքերով:

5. Անընդհատ գործողության սարքերով թորումն իրականացվում է անմիջապես գինեկոթից մեկ փուլով:

III. ԳԻՆԵՆՅՈՒԹԻ ԵՎ ՍՊԻՐՏԱՀՈՒՄՔԻ ԹՈՐՄԱՆԸ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎՈՂ

ՀԻՄՆԱԿԱՆ ՊԱՀԱՆՁՆԵՐԸ

6. «Շարանտական» տեսակի սարքով գինենյութի թորումից առաջին փուլում ստացվում է սպիրտահումքը, իսկ սպիրտահումքի թորումից երկրորդ փուլում՝ հայկական կոնյակի ու բրենդիի սպիրտ կամ խաղողի օղու թորվածք:

7. Թորման ենթակա հայկական կոնյակի գինենյութը պետք է համապատասխանի Հայաստանի Հանրապետության կառավարության **2006** թվականի մայիսի **26**-ի **N 954**-Ն որոշմամբ հաստատված հայկական կոնյակների և հայկական կոնյակի սպիրտների տեխնիկական կանոնակարգով սահմանված քիմիական և զգայորոշման ցուցանիշներին:

8. «Շարանտական» տեսակի սարքով երկրորդ փուլում կամ պարբերական գործողության այլ սարքով կամ անընդհատ գործողության սարքով թորումից ստացված սպիրտից կամ թորվածքից առանձնացվում են երեք՝ գլխային, միջին կամ սրտային և պոչային թորամասեր (ֆրակցիաներ), որոնցից միջինը կամ սրտայինը կազմում է հայկական կոնյակի ու բրենդիի սպիրտը կամ խաղողի օղու թորվածքը: Պոչային թորամասի անջատման սկզբից կարող է առանձնացվել բուրավետ ջուրը:

9. Առանձնացվող գլխային թորամասի քանակությունը կազմում է թորման ենթակա սպիրտահումքում կամ գինենյութում **100%**-ոց սպիրտի ընդհանուր պարունակության **1- 3%**-ը, իսկ պոչային թորամասի առանձնացումն սկսում են այն ժամանակ, երբ թորվածքում էթանոլի պարունակությունը իջնում է **58-45** ծավ.%-ի:

10. Թորման արդյունքում ստացված գլխային և պոչային թորամասերը կարող են օգտագործվել հետևյալ եղանակներով՝

1) գլխային և պոչային թորամասերը ենթարկվում են բազմաթորման (ռեկտիֆիկացիայի):

2) գինենյութին միախառնվում են գլխային և պոչային թորամասերը՝ **92 - 94%** գինենյութ, **6-8%** գլխային ու պոչային թորամասեր հարաբերակցությամբ և «Շարան-

տական» տեսակի սարքով ենթարկում թորման, ստացված սպիրտահումքը և բուրավետ ջուրը միախառնվում են՝ **78-83%** սպիրտահումք, **17-22%** բուրավետ ջուր հարաբերակցությամբ և ենթարկում երկրորդ փուլով թորման.

3) գինենյութին միախառնվում են գլխային և պոչային թորամասերն ու բուրավետ ջուրը՝ **81-87%** գինենյութ, **2-5%** գլխային թորամաս, **11-14%** պոչային թորամաս և (կամ) բուրավետ ջուր հարաբերակցությամբ և «Շարանտական» տեսակի սարքով երկու փուլով ենթարկում թորման.

4) գլխային և պոչային թորամասերն ու սպիրտահումքը միախառնվում են, որին թույլատրվում է ավելացնել մինչև **4%** խմորասնկային նստվածք և (կամ) մինչև **10%** գինենյութ, և «Շարանտական» տեսակի սարքով ենթարկում երկրորդ փուլով թորման, առանձնացվում է միջին թորամասը, իսկ գլխային և պոչային թորամասերը ենթարկվում են բազմաթորման.

5) պոչային թորամասը և (կամ) սպիրտահումքը միախառնվում են գինենյութին և պարբերական գործողության սարքերով ենթարկվում թորման, առանձնացվում է միջին թորամասը, իսկ գլխային և պոչային թորամասերը ենթարկվում են բազմաթորման: Թույլատրվում է առանձնացվող պոչային թորամասը, առավելագույնը **5** անգամ, միախառնել գինենյութին ու ենթարկել կրկնակի թորման, որից հետո միայն ենթարկել բազմաթորման:

11. 10-րդ կետի 4-րդ և 5-րդ ենթակետերում նշված եղանակներով կրկնակի թորումից ստացված սպիրտների ու թորվածքների միջին թորամասերը կարող են օգտագործվել միայն հայկական սովորական կոնյակների, մինչև **6 տարեկան բրենդիների կամ սովորական թարմ խաղողի օղիների արտադրության մեջ, իսկ **2-րդ և 3-րդ** ենթակետերում նշված եղանակներով ստացված սպիրտների ու թորվածքների միջին թորամասերը՝ նաև հայկական հասուն կոնյակների, **6** տարեկանից բարձր բրենդիների կամ հնացրած խաղողի օղիների արտադրության մեջ:**

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ
ԿԱՌԱՎԱՐՈՒԹՅԱՆ ԱՇԽԱՏԱԿԱԶՄԻ
ՂԵԿԱՎԱՐ

Դ. ՍԱՐԳՍՅԱՆ