საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №376

2015 წლის 27 ივლისი

ქ.თბილისი

ხორბლის ფქვილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე

მუხლი 1

პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 56-ე მუხლის პირველი ნაწილის, 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილისა და სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის 75-ე მუხლის მე-2 ნაწილის შესაბამისად, დამტკიცდეს თანდართული „ხორბლის ფქვილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი“.

მუხლი 2

დადგენილება ამოქმედდეს 2016 წლის 1 იანვრიდან.

საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 25 აგვისტოს დადგენილება №438 - ვებგვერდი, 27.08.2015წ.

პრემიერ-მინისტრი **ირაკლი ღარიბაშვილი**

ხორბლის ფქვილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

ხორბლის ფქვილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი (შემდგომში – ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს რბილი ხორბლისა (Triticum aestivum L.) და ქონდარა ხორბლისაგან (Triticum compactum Host.) მიღებული ხორბლის ფქვილის მიმართ და აწესრიგებს ბიზნესოპერატორის მიერ ხორბლის ფქვილის წარმოების, გადამუშავებისა და ბაზარზე განთავსების პირობებს.

მუხლი 2. მიზანი და რეგულირების სფერო

1. ტექნიკური რეგლამენტი მიზნად ისახავს ხორბლის ფქვილის წარმოების, გადამუშავების ან/და დისტრიბუციის ეტაპებზე რეგულირების ერთიანი პრინციპების განსაზღვრას და მომხმარებელთა უფლებების დაცვას.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს:

ა) ტერმინთა განმარტებებს;

ბ) ხორბლის ფქვილის ბაზარზე განთავსების პირობებს;

გ) მოთხოვნებს ხორბლის ფქვილის მიმართ;

დ) ჰიგიენის მოთხოვნებს ბიზნესოპერატორის მიმართ;

ე) რბილი ხორბლისა (Triticum aestivum L.) და ქონდარა ხორბლისაგან (Triticum compactum Host.) მიღებული ხორბლის ფქვილის ან მათი ნარევის შესაბამისობის კონტროლის პროცედურებს.

მუხლი 3. რეგულირების ობიექტი

1. ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება რბილი ხორბლისა (Triticum aestivum L.) და ქონდარა ხორბლისაგან (Triticum compactum Host.) მიღებულ ხორბლის ფქვილზე ან მათ ნარევზე, რომელიც შეფუთული, დაფასოებული და განთავსებულია ბაზარზე მოხმარებლისათვის უშუალოდ მიწოდების ან სხვა სახეობის სურსათის წარმოებისათვის.

2. ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები არ ვრცელდება:

ა) ფქვილზე, რომელიც მიიღება მხოლოდ მაგარი ხორბლისგან (Triticum durum Desf.) ან მიღებულია მაგარი ხორბლისა და სხვა ხორბლის ფქვილის შერევით;

ბ) რბილი ხორბლისა (Triticum aestivum L.) და ქონდარა ხორბლისაგან (Triticum compactum Host.) მიღებულ ან მათი ნარევისგან მიღებულ გაუცრელ ხორბლის ფქვილზე, მანანას ბურღულზე, სახამებელზე;

გ) ხორბლის ფქვილზე, რომელიც გამოიყენება ლუდის წარმოებაში, როგორც დამხმარე საშუალება, ან ხორბლის ფქვილზე, რომელიც გამოიყენება სახამებლის ან/და წებოგვარას (გლუტენი) წარმოებისათვის;

დ) არასასურსათო დანიშნულების ხორბლის ფქვილზე;

ე) ხორბლის ფქვილზე, რომელშიც ცილის შემცველობა შემცირებულია, ან ხორბლის ფქვილზე, რომელიც დაფქვის შემდეგ დაექვემდებარა სპეციალურ გადამუშავებას ცილის ჩანაცვლების მიზნით, გარდა გამოშრობისა და გათეთრებისა, ან/და რომელსაც დაემატა ინგრედიენტები, გარდა ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-6 მუხლის მე-4 და მე-5 პუნქტებით განსაზღვრული ინგრედიენტებისა.

მუხლი 4. ტერმინთა განმარტებები

1. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისათვის გამოყენებულ ტერმინებს აქვთ შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) ფქვილი ხორბლისა (ხორბლის ფქვილი) – რბილი ხორბლისა (Triticum aestivum L.) და ქონდარა ხორბლის (Triticum compactum Host.), ან მათი ნარევის დაქუცმაცებით ან დაფქვით მიღებული პროდუქტი, რომელსაც ნაწილობრივ მოცილებული აქვს ქატო და ჩანასახი, ხოლო ნარჩენი დაფქვილია განსაზღვრულ დაფქვის სიმსხომდე;

ბ) ფორტიფიცირებული (გამდიდრებული) ხორბლის ფქვილი – ხორბლის ფქვილი, რომელშიც ცალკე ან კომპლექსურად დამატებით შეტანილია: ცილა, ვიტამინები, მიკრო- და მაკროელემენტები, საკვები ბოჭკოები, პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავები, ფოსფოლიპიდები, პრობიოტიკები, პრებიოტიკები;

გ) ფორტიფიცირება – პროდუქტის გამდიდრება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ფორტიფიკანტ(ებ)ით;

დ) დაბინძურება – ხორბლის ფქვილში საფრთხის არსებობა ან შეტანა;

ე) შეფუთვა – ხორბლის ფქვილის მოთავსება შესაფუთ მასალაში ან ჭურჭელში, რომელიც უშუალო შეხებაშია სურსათთან და თვით შესაფუთი მასალა ან ჭურჭელი;

ვ) დაფასოება – ხორბლის ფქვილის ერთი ან მეტი შეფუთული ერთეულის ერთობლიობა, რომელიც მოთავსებულია სხვა შეფუთვაში ან ჭურჭელში და თვით სხვა შეფუთვა ან ჭურჭელი;

ზ) საწარმო – ადგილი, სადაც ხორციელდება ხორბლის ფქვილის წარმოება, გადამუშავება ან/და დისტრიბუცია;

თ) დეკლარირებული სტანდარტი – სტანდარტი, რომელსაც იყენებს ბიზნესოპერატორი და რომლის გამოყენების შესახებაც მიუთითებს, მათ შორის საწარმოს შიდა სტანდარტი.

2. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისათვის ასევე გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსით განსაზღვრული ტერმინები.

მუხლი 5. ხორბლის ფქვილის ბაზარზე განთავსების პირობები

1. ბაზარზე განთავსებული ხორბლის ფქვილი უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ უვნებლობის მოთხოვნებს.

2. ბაზარზე განთავსებული ხორბლის ფქვილი ეტიკეტირებულ უნდა იქნეს, როგორც „ხორბლის ფქვილი“ ამ ტექნიკური რეგლამენტისა და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

3. დაშვებულია ბაზარზე განთავსებული ხორბლის ფქვილის ფორტიფიკაცია საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით, იმ პირობით, რომ:

ა) ფორტიფიცირებული (გამდიდრებული) ხორბლის ფქვილის ეტიკეტზე პროდუქტის დასახელებასთან ერთად გამოყენებულ იქნეს ტერმინები: „ფორტიფიცირებული“ ან „გამდიდრებული“;

ბ) ეტიკეტზე მითითებულ იქნეს ფორტიფიკანტის დასახელება, რაოდენობა და პროდუქტის სადღეღამისო მოხმარების ნორმა.

მუხლი 6. მოთხოვნები რეგულირების ობიექტის მიმართ

1. ხორბლის ფქვილის მიმართ ზოგადი მოთხოვნებია:

ა) ნებისმიერი ინგრედიენტი, რომელიც ემატება ხორბლის ფქვილს საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად უნდა იყოს უვნებელი და ადამიანის მოხმარებისათვის დაშვებული;

ბ) ხორბლის ფქვილს არ უნდა ჰქონდეს უცხო სუნი და გემო, არ უნდა შეიცავდეს ცოცხალ მწერებს;

გ) ხორბლის ფქვილი არ უნდა იყოს დაბინძურებული (მათ შორის, ცხოველური წარმოშობის მინარევებით, მკვდარი მწერებით), რომელიც შესაძლოა რისკს უქმნიდეს ადამიანის ჯანმრთელობას.

2. ხორბლის ფქვილის მიმართ სპეციფიკური მოთხოვნებია:

ა) ჰქონდეს ფქვილისათვის დამახასიათებელი გემო, სიმჟავისა და სიმწარის გარეშე;

ბ) ჰქონდეს დამახასიათებელი სუნი, შმორისა და ობის უცხო სუნის გარეშე;

გ) სინესტის მასური წილი არ უნდა აღემატებოდეს 15 %-ს;

დ) 1 კგ ხორბლის ფქვილში ლითონმაგნიტური მინარევების მასა არ უნდა აღემატებოდეს 3,0 მგ-ს, ამასთან ცალკეული ნაწილაკების ზომა არ უნდა აღემატებოდეს 0,3 მმ-ს, ხოლო მასა - 0,4 მგ-ს;

ე) დაუშვებელია ხორბლის ფქვილის დაბინძურება და დასნებოვნება მავნებლებით;

ვ) დაღეჭვისას არ უნდა იგრძნობოდეს ხრაშუნი.

3. დაფქვის სიმსხოს მიხედვით ხორბლის ფქვილი იყოფა ექსტრა, უმაღლესი ხარისხის, გამტკიცული, პირველი ხარისხის, მე-2 ხარისხის და ცეხვილ ხორბლის ფქვილად, რომლებიც უნდა აკმაყოფილებდნენ შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) ექსტრა ფქვილისათვის დამახასიათებელია:

ა.ა) ფერი – თეთრი ან თეთრი კრემისფერი ელფერით;

ა.ბ) ნაცრიანობა მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით – არაუმეტეს 0,45 %-ისა;

ა.გ) ნედლი წებოგვარას შემცველობა – არანაკლებ 28%-ისა;

ა.დ) ვარდნის რიცხვი – არანაკლებ 185 წმ;

ბ) უმაღლესი ხარისხის ფქვილისათვის დამახასიათებელია:

ბ.ა) ფერი - თეთრი ან თეთრი კრემისფერი ელფერით;

ბ.ბ) ნაცრიანობა მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით არაუმეტეს 0,55 %-ისა;

ბ.გ) ნედლი წებოგვარას შემცველობა – არანაკლებ 28%-ისა;

ბ.დ) ვარდნის რიცხვი – არანაკლებ 185 წმ;

ბ.ე) სითეთრე – არანაკლებ 54 პ/ე;

გ) გამტკიცული ფქვილისათვის დამახასიათებელია:

გ.ა) ფერი – თეთრი ან კრემისფერი ყვითელი ელფერით;

გ.ბ) ნაცრიანობა მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით არაუმეტეს 0,60 %-ისა;

გ.გ) ნედლი წებოგვარას შემცველობა – არანაკლებ 30,0%-ისა;

გ.დ) ვარდნის რიცხვი – არანაკლებ 185 წმ;

დ) პირველი ხარისხის ფქვილისათვის დამახასიათებელია:

დ.ა) ფერი – თეთრი ან თეთრი ყვითელი ელფერით;

დ.ბ) ნაცრიანობა მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით არაუმეტეს 0,75 %-ისა;

დ.გ) ნედლი წებოგვარას შემცველობა – არანაკლებ 28%-ისა;

დ.დ) ვარდნის რიცხვი – არანაკლებ 185 წმ;

დ.ე) სითეთრე არანაკლებ 36 პ/ე;

ე) მე-2 ხარისხის ფქვილისათვის დამახასიათებელია:

ე.ა) ფერი – თეთრი ყვითელი ან ნაცრისფერი ელფერით;

ე.ბ) ნაცრიანობა მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით არაუმეტეს 1,25 %-ისა;

ე.გ) ნედლი წებოგვარას შემცველობა – არანაკლებ 24%-ისა;

ე.დ) ვარდნის რიცხვი – არანაკლებ 160 წმ;

ე.ე) სითეთრე არანაკლებ 12 პ/ე;

ვ) ცეხვილი ფქვილისათვის დამახასიათებელია:

ვ.ა) ფერი – თეთრი, ყვითელი ან ნაცრისფერი ელფერით, ხორბლის გარსის ელემენტების ხილული ნაწილაკებით;

ვ.ბ) ნაცრიანობა მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით არანაკლებ 0,07%-ით ნაკლები გაწმენდა-გასუფთავებამდე ხორბლის ნაცრიანობის და არაუმეტეს 2 %-ისა;

ვ.გ) ნედლი წებოგვარას შემცველობა – არანაკლებ 20%-ისა;

ვ.დ) ვარდნის რიცხვი – არანაკლებ 160 წმ.

4. ტექნოლოგიური მიზნებისათვის, დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად, შესაძლებელია ხორბლის ფქვილს დაემატოს შემდეგი ინგრედიენტები:

ა) ფერმენტაციის უნარის მქონე ხორბლის, ჭვავის ან ქერის ალაოს პროდუქტები;

ბ) სოიოს და პარკოსნების ფქვილი;

გ) წებოგვარა (გლუტენი) ნატურალური, ხორბლის.

5. ხორბლის ფქვილში დაშვებულია შემდეგი საკვებდანამატების გამოყენება:

ა) ფერმენტები, მათ შორის:

ა.ა) სოკო Aspergillus niger-ის მიერ პროდუცირებული ამილაზური ფერმენტები;

ა.ბ) სოკო Aspergillus oryzae-ის მიერ პროდუცირებული ამილაზური ფერმენტები;

ა.გ) Bacillus subtilis-ის მიერ პროდუცირებული პროტეოლიზური ფერმენტები;

ა.დ) Aspergillus oryzae-ის მიერ პროდუცირებული პროტეოლიზური ფერმენტები;

ბ) საშუალებები ფქვილის დამუშავებისათვის:

ბ.ა) L – ასკორბინის მჟავა, მისი ნატრიუმისა და კალიუმის მარილები, არაუმეტეს 300 მგ/კგ-ზე;

ბ.ბ) L – ცისტეინის ჰიდროქლორიდი – არაუმეტეს 90 მგ/კგ-ზე;

ბ.გ) გოგირდის ოქსიდი (SO_2) (მხოლოდ ორცხობილისა და საკონდიტრო ნაწარმის წარმოებაში გამოყენებული ფქვილისათვის) – 200 მგ/კგ;

ბ.დ) კალციუმის მონოფოსფატი (Ca(HPO)) – არაუმეტეს 2500 მგ/კგ;

ბ.ე) ლეციტინი – არაუმეტეს 2000 მგ/კგ;

გ) გარდა ამ მუხლის მე-5 პუნქტის „ა“ და „ბ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული საკვებდანამატებისა, ხორბლის ფქვილში დაშვებულია საქართველოს კანონმდებლობით ნებადართული სხვა საკვებდანამატების გამოყენება.

მუხლი 7. ჰიგიენის მოთხოვნები ბიზნესოპერატორის მიმართ

1.ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნები:

ა) ბიზნესოპერატორი ვალდებულია დაიცვას საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნები ხორბლის ფქვილის წარმოების, გადამუშავების ან/და დისტრიბუციის ეტაპებზე;

ბ) შესაძლებელია ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ახორციელებს ხორბლის ფქვილის წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, გამოიყენოს ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნებისგან განსხვავებული მოთხოვნები იმ შემთხვევაში, თუ მის მიერ დასაბუთებული იქნება, რომ გამოყენებული განსხვავებული მოთხოვნებით უზრუნველყოფილია ზოგადი ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვა.

2. გარდა ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული ზოგადი მოთხოვნებისა, ბიზნესოპერატორი, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია ხორბლის ფქვილის წარმოებასთან, გადამუშავებასთან ან/და დისტრიბუციასთან, ვალდებულია დაიცვას შემდეგი ჰიგიენის სპეციფიკური მოთხოვნები:

ა) ფქვილის შენახვის ვადა დაადგინოს არაუმეტეს 70% ჰაერის ფარდობითი ტენიანობისა და არაუმეტეს 25^0C ტემპერატურის პირობებში;

ბ) იმპორტისათვის განკუთვნილი ტომრებით დაფასოებული ფქვილის გადაადგილებისას უზრუნველყოს მათი განთავსება პალეტებზე. ხის პალეტების გამოყენების შემთხვევაში პალეტები დამუშავებული უნდა იქნეს მცენარეთა დაცვის საერთაშორისო კონვენციის ფიტოსანიტარიული

ზომების საერთაშორისო სტანდარტის – ISPM 15-ის შესაბამისად;

გ) უზრუნველყოს ტომრებში დაფასოებული ფქვილის დასაწყობება პალეტებზე.

საქართველოს მთავრობის 2019 წლის 4 სექტემბრის დადგენილება №448 – ვებგვერდი, 06.09.2019წ.

მუხლი 8. რეგულირების ობიექტის შესაბამისობის კონტროლი

ამ ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილ მოთხოვნებთან ხორბლის ფქვილის შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

ა) სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ სახელმწიფო კონტროლის დროს;

ბ) სსიპ – შემოსავლების სამსახურის მიერ ხორბლის ფქვილზე თავისუფალ მიმოქცევაში გაშვების (იმპორტის) პროცედურის განსაზღვრისას;

გ) ბიზნესოპერატორის მიერ შიდა საწარმოო კონტროლის დროს.

საქართველოს მთავრობის 2019 წლის 4 სექტემბრის დადგენილება №448 – ვებგვერდი, 06.09.2019წ.