



საქართველოს მთავრობის დადგენილება

N 253 2024 წლის 7 აგვისტო ქ. თბილისი

„თბილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“
საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 18 აპრილის №185 დადგენილებაში
ცვლილების შეტანის შესახებ

მუხლი 1. „ნორმატიული აქტების შესახებ“ საქართველოს ორგანული კანონის მე-20 მუხლის მე-4 პუნქტის შესაბამისად, „თბილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 18 აპრილის №185 დადგენილებაში (www.matsne.gov.ge, 22/04/2016, 300160070.10.003.019250) შეტანილ იქნეს ცვლილება და დადგენილებით დამტკიცებულ „თბილის შესახებ ტექნიკურ რეგლამენტში“ (შემდგომში – ტექნიკური რეგლამენტი):

1. პირველი მუხლი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„მუხლი 1. მიზანი და რეგულირების სფერო

1. თბილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი (შემდგომში – ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს ჩვეულებრივი თბილის (*Corylus avellana* L., *Corulus maxima*) და მათი კულტივირებული ჰიბრიდების ნაყოფის

მიმართ და ვრცელდება იმ ბიზნესოპერატორის მიმართ, რომელიც ახორციელებს გაუტეხავი, გატეხილი ან/და გადამუშავებული თხილის ექსპორტს.

2. ეს ტექნიკური რეგლამენტი არ ვრცელდება 30 კგ-მდე საერთო წონის საექსპორტო თხილზე (მათ შორის, საფოსტო გზავნილის შემთხვევაში), რომელიც არ არის განკუთვნილი ეკონომიკური საქმიანობისათვის.

3. ეს ტექნიკური რეგლამენტი მიზნად ისახავს ექსპორტისათვის განკუთვნილი თხილის რეგულირების პრინციპების განსაზღვრას.

4. ეს ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს:

ა) ტერმინთა განმარტებებს;

ბ) მოთხოვნებს გაუტეხავი თხილის (თხილი ნაჭუჭით), თხილის გულისა და გადამუშავებული თხილის გულის მიმართ;

გ) მოთხოვნებს რეგულირების ობიექტის უვნებლობის, შეფუთვისა და ეტიკეტირებისადმი;

დ) მოთხოვნებს ბიზნესოპერატორის მიმართ;

ე) მოთხოვნებს აფლატოქსინების პრევენციისა და შემცირებისადმი;

ვ) გაუტეხავი თხილის (თხილი ნაჭუჭით), თხილის გულისა და გადამუშავებული თხილის გულის შესაბამისობის კონტროლის პროცედურებს.“.

2. მე-2 მუხლის „ბ“ და „გ“ ქვეპუნქტები ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„ბ) თხილის გული, რომელიც არ დაექვემდებარა დამარილებას, დაშაქვრას, მოხალვას ან სხვა სახის დამუშავებას;

გ) გადამუშავებული თხილის გული, რომელიც განკუთვნილია უშუალოდ მოხმარებისათვის ან სხვა სურსათში შერევისათვის, რომელიც უშუალოდ გამოიყენება შემდგომი გადამუშავების გარეშე და რომელიც არ დაექვემდებარა დამარილებას, დაშაქვრას, მოხალვას, არომატიზებას ან სხვა სახის დამუშავებას.“.

3. მე-6 მუხლი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„მუხლი 6. მოთხოვნები ბიზნესოპერატორის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია თხილის წარმოებასთან (მათ შორის, პირველად წარმოებასთან), გადამუშავებასთან ან/და დისტრიბუციასთან, ვალდებულია, დაიცვას „ტექნიკური რეგლამენტების: „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის №173 დადგენილებით განსაზღვრული მოთხოვნები.

2. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ახორციელებს თხილის წარმოებას, გადამუშავებას, დისტრიბუციას, შესაძლებელია, გამოიყენოს ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული წესისაგან განსხვავებული წესი იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორის მიერ დასაბუთებული იქნება მის მიერ გამოყენებული განსხვავებული წესით ზოგადი ჰიგიენური მოთხოვნების უზრუნველყოფა.

3. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს გაუტეხავი თხილის (თხილი ნაჭუჭით), თხილის გულისა და გადამუშავებული თხილის გულის წარმოებას ან/და გადამუშავებას, დანერგილი უნდა ჰქონდეს სურსათის უვნებლობის პროცედურები, საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) სისტემის პრინციპების შესაბამისად. Codex Alimentarius-ის სტანდარტით – „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი პრინციპებით“ განსაზღვრული მოთხოვნების გათვალისწინებით.

4. ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს:

ა) ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-7 მუხლის მე-5 პუნქტის „გ“ ქვეპუნქტის შესაბამისად, საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტოს (შემდგომში – სააგენტო) უფლებამოსილი პირის თანდასწრებით აღებული საექსპორტო თხილის ნიმუშის გამოკვლევა „საგამოცდო და საკალიბრო ლაბორატორიების

კომპეტენციის ზოგადი მოთხოვნების“ ISO/IEC 17025 სტანდარტის შესაბამისად იმ აკრედიტებულ ლაბორატორიაში, რომელიც უზრუნველყოფს „სურსათში მიკოტოქსინების განსაზღვრისათვის ნიმუშის აღებისა და ანალიზის მეთოდების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 7 ნოემბრის №497 დადგენილებითა და „ტექნიკური რეგლამენტი – სურსათში მიკროელემენტებისა და დამაბინძურებლების (კონტამინანტები) რაოდენობის კონტროლისათვის ნიმუშის აღებისა და ანალიზის მეთოდების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 13 დეკემბრის №547 დადგენილებით განსაზღვრული მოთხოვნების შესრულებას;

ბ) ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგების სააგენტოში წარდგენა შესაბამისობის დეკლარაციასთან ერთად.

5. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, უზრუნველყოს თხილში აფლატოქსინის პრევენცია და შემცირება ამ ტექნიკური რეგლამენტის – „მოთხოვნები აფლატოქსინის პრევენციისა და შემცირებისადმი“ დანართ №2-ის შესაბამისად.“.

4. მე-7 მუხლი ჩამოყალიბდეს შემდეგი რედაქციით:

„მუხლი 7. რეგულირების ობიექტის შესაბამისობის კონტროლი

1. ექსპორტისათვის განკუთვნილი გაუტეხავი თხილის (თხილი ნაჭუჭით), თხილის გულისა და გადამუშავებული თხილის გულის ამ ტექნიკურ რეგლამენტთან ან/და დეკლარირებულ სტანდარტთან შესაბამისობის კონტროლს ახორციელებს:

ა) ბიზნესოპერატორი შიდა საწარმო კონტროლის დროს შესაბამისობის შეფასებისას;

ბ) სააგენტო სახელმწიფო კონტროლის დროს.

2. ბიზნესოპერატორმა, შიდა საწარმო კონტროლის დროს, შესაბამისობის შეფასების დაწყებამდე უნდა მოახდინოს საექსპორტო თხილის პარტიის ფორმირება.

3. პარტიად, გაუტეხავი თხილისა (თხილი ნაჭუჭით) და თხილის გულისათვის, მიიჩნევა ერთი და იმავე ან სხვადასხვა ჯგუფის, კლასის, ზომის, მოსავლის აღების წლის, ერთი სახეობისა და ზომის ტარაში შეფუთული ნებისმიერი რაოდენობის პროდუქტი, ერთ სატრანსპორტო ერთეულში, რომელსაც თან ახლავს ერთი შესაბამისობის დეკლარაცია.

4. პარტიად, გადამუშავებული თხილისათვის, მიიჩნევა ერთი და იმავე ჯგუფის, კლასის, ზომის ან/და შერეული, მოსავლის აღებისა და გადამუშავების წლის, ერთი სახეობისა და ზომის ტარაში შეფუთული ნებისმიერი რაოდენობის პროდუქტი, ერთ სატრანსპორტო ერთეულში, რომელსაც თან ახლავს ერთი შესაბამისობის დეკლარაცია.

5. პარტიის ფორმირების დასრულების შემდგომ, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, განახორციელოს შესაბამისობის შეფასების პროცედურები, რომლებიც მოიცავს:

ა) გაუტეხავი თხილის (თხილი ნაჭუჭით) და თხილის გულის შეფასებისათვის: გარეგან დათვალიერებას, შეხებას, დაყნოსვას, შემდგომში გაუტეხავი თხილისათვის ნაჭუჭის მოცილებას, ორგანოლექტიკურ შეფასებას, აწონვას, თხილის გულის დაჭრას, ლაბორატორიულ გამოცდას, მათ შორის, შესაბამისი კატეგორიის თხილისათვის ამ ტექნიკური რეგლამენტის №1 – №6 ცხრილებში მითითებულ ხარისხობრივ მაჩვენებლებზე;

ბ) გადამუშავებული თხილის გულის შეფასებისათვის: დათვალიერებას, შეხებას, დაყნოსვას, ორგანოლექტიკურ შეფასებას, აწონვას, ლაბორატორიულ გამოცდას, მათ შორის, შესაბამისი კატეგორიის თხილისათვის ამ ტექნიკური რეგლამენტის №1 – №6 ცხრილებში მითითებულ ხარისხობრივ მაჩვენებლებზე;

გ) ბიზნესოპერატორის მიერ სააგენტოსათვის მიმართვას, სააგენტოს უფლებამოსილი პირის თანდასწრებით საექსპორტო თხილის პარტიიდან ნიმუშის აღებას საქართველოში მოქმედი შესაბამისი ტექნიკური რეგლამენტით ან სტანდარტით განსაზღვრული მეთოდების შესაბამისად

და ამავე რეგლამენტის მე-6 მუხლის მე-4 პუნქტით განსაზღვრულ ლაბორატორიაში გამოკვლევას;

დ) გაუტეხავი თხილის (თხილი ნაჭუჭით), თხილის გულისა და გადამუშავებული თხილის ექსპორტისათვის სააგენტოში შესაბამისობის დეკლარაციის (დანართ №1-ის მიხედვით) და შიდა კონტროლის დამადასტურებელი დოკუმენტ(ებ)ის (მათ შორის, ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი/ოქმები) წარდგენას, რითაც ადასტურებს შესაბამისობის შეფასების ობიექტის ამ ტექნიკურ რეგლამენტით ან/და დეკლარირებული სტანდარტით დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობას.

6. სააგენტოს მიერ სახელმწიფო კონტროლის დროს შესაბამისობის შეფასების პროცედურები მოიცავს:

ა) უფლებამოსილი პირის მიერ ამ მუხლის მე-7 პუნქტით სააგენტოს მიერ განსაზღვრულ მაჩვენებლებზე ლაბორატორიული გამოკვლევის მიზნით საექსპორტო თხილის ნიმუშის აღების პროცესზე დასწრებას შესაბამისი სიხშირით;

ბ) ნიმუშის აღების დასრულებისთანავე დიდი ზომის შეფუთვის დალუქვას;

გ) საჭიროების შემთხვევაში, რეფერენტული გამოცდისათვის ნიმუშის აღებასა და პროდუქტის ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე სააგენტოში შენახვას;

დ) ბიზნესოპერატორის მიერ შესაბამისობის დეკლარაციის წარდგენიდან არაუმეტეს 48 საათის განმავლობაში შესაბამისობის დეკლარაციაში მითითებული ინფორმაციის ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის შეფასებას, ასევე ამავე მუხლის მე-5 პუნქტის „გ“ ქვეპუნქტის შესაბამისად აღებული თხილის ნიმუშების ლაბორატორიული გამოკვლევის შედეგების იდენტიფიცირებასა და კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დადგენას;

ე) შეუსაბამობის გამოვლენის შემთხვევაში, კანონმდებლობით გათვალისწინებული ზომების გატარებას.

7. ამ მუხლის მე-5 პუნქტის „გ“ ქვეპუნქტში აღნიშნული ლაბორატორიული გამოკვლევებისათვის საექსპორტო თხილის მაჩვენებლებს, ასევე ნიმუშის აღების სიხშირეს განსაზღვრავს სააგენტო.

8. სააგენტოს მიერ დადებული ლუქის ახსნასა და შეცვლას, საჭიროების შემთხვევაში, ახორციელებს სააგენტო ან/და საქართველოს ფინანსთა სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი სსიპ – შემოსავლების სამსახური (შემდგომში – სამსახური).

9. სამსახური საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ საბაჟო პროცედურებს ახორციელებს სააგენტოს მიერ შესაბამისობის დეკლარაციის ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობის დადასტურების შემთხვევაში.“.

5. დანართი №1 ჩამოყალიბდეს თანდართული რედაქციით.

6. დაემატოს თანდართული შინაარსის დანართი №2.

მუხლი 2

1. ეს დადგენილება, გარდა ამ დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის დანართ №2-ის მე-2 პუნქტის „ი“ ქვეპუნქტისა და მე-4 პუნქტის „გ“ ქვეპუნქტისა, ამოქმედდეს გამოქვეყნებისთანავე.

2. ამ დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის დანართ №2-ის მე-2 პუნქტის „ი“ ქვეპუნქტი ამოქმედდეს 2026 წლის 1 იანვრიდან.

3. ამ დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის დანართ №2-ის მე-4 პუნქტის „გ“ ქვეპუნქტი ამოქმედდეს 2026 წლის 1 ივნისიდან.

პრემიერ-მინისტრი



ირაკლი კობახიძე

საქართველოს მთავრობის
2024 წლის 7 აგვისტოს
№ 253 დადგენილების
დანართი

„დანართი №1

შესაბამისობის დეკლარაცია

1. ექსპორტიორი

(დასახელება, საიდენტიფიკაციო კოდი)

2. დამამზადებელი (არსებობის შემთხვევაში)

(დასახელება, საიდენტიფიკაციო კოდი)

3. მისამართი:

იურიდიული და ფაქტობრივი (დამამზადებლის არსებობის შემთხვევა)

4. იმპორტიორი

(დასახელება, ქვეყანა)

5. პროდუქტის დასახელება

(სეს ესნ კოდი)

6. პარტიის ნომერი

7. შეფუთვის თარიღი

8. პარტიის ჩატვირთვის თარიღი (წელი, თვე, რიცხვი)

9. დიდი შეფუთული ერთეულის რაოდენობა

10. მასა ნეტო:

11. მოსავლის ადების წელი, რეგიონი, რაიონი:

12. შენახვის პირობები:

13. ვარგისიანობის ვადა:

14. შიდა საწარმოო კონტროლის განხორციელების დამადასტურებელი დოკუმენტ(ებ)ი:

15. წარმოშობის სერტიფიკატი (არსებობის შემთხვევაში), სატრანსპორტო დოკუმენტი:

16. შესაბამისი დეკლარაციის გაცემის თარიღი:

ხელმოწერა:

მოთხოვნები აფლატოქსინის პრევენციისა და შემცირებისადმი

1. მოთხოვნები პირველადი წარმოებისა და მასთან დაკავშირებული პროცედურების მიმართ:

ა) ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს კაკლოვანი კულტურების კულტივირებული სახეობების პირველად წარმოებას, უნდა დარწმუნდეს, რომ არ არსებობს ისეთი გარემო ფაქტორები (მაგ.: ქარით, ნიადაგითა და მტვრით გამოწვეული დაბინძურება, მათ შორის, ასპერგილუს ფლავუსით/პარაზიტიკუსით), რომლებმაც შეიძლება, საფრთხის ქვეშ დააყენოს პროდუქტის უვნებლობა;

ბ) მცენარეების რიგებს შორის უნდა არსებობდეს ისეთი სივრცე, რომელმაც უნდა უზრუნველყოს ბაღში სოკოვანი დაავადებების გავრცელების პრევენციისათვის აუცილებელი ვენტილაცია, ასევე შესაძლებელი უნდა იყოს შესაწამლი სამუშაოებისას სპეციალური ტექნიკის შეყვანა ან/და შესაწამლი აპარატების გამოყენება;

გ) ბაღში სანიტარიული წესების დაცვით უნდა განხორციელდეს მოთიბული სარეველების, მოჭრილი ტოტების, ჩამოცვენილი, დაზიანებული ნაყოფის, ფოთლებისა და სხვა მცენარეული და ბიოლოგიური ნარჩენების მოგროვება, ბაღიდან გატანა და სპეციალურად გამოყოფილ ადგილას უტილიზაცია;

დ) ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, დაიცვას პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების გამოყენების საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი წესები: დამუშავების რაოდენობა, ხარჯვის ნორმა, ლოდინის პერიოდის, კომპლექსური და ორგანული სასუქისა და სხვა ბიოლოგიური ნივთიერებების შეტანის წესი, რათა საკვები ნივთიერებებით ნიადაგის გამდიდრების პარალელურად ნაკვეთში არ წარმოიქმნას მიკრობიოლოგიური და სოკოვანი დაბინძურების საფრთხეები;

ე) ბიზნესოპერატორს უნდა ჰქონდეს ინფორმაცია კაკლოვანი

კულტურის ძირითად მავნებელ-დაავადებებისა და მათ წინააღმდეგ კომპლექსური ღონისძიებების განხორციელების შესახებ;

ვ) ბიზნესოპერატორი ვალდებულია, ადამიანისა და ცხოველების ექსკრემენტები გაანადგუროს ისეთი მეთოდით, რომ რისკი არ შეუქმნას ადამიანის ჯანმრთელობას. გარდა ამისა, უნდა მიიღოს სათანადო ზომები, რომლებიც აუცილებელია წარმოებული პროდუქტის აღნიშნული ნარჩენებით შესაძლო დაბინძურების გამოსარიცხად;

ზ) ბიზნესოპერატორმა უნდა აწარმოოს ჩანაწერები ბაღში ვეგეტაციის პერიოდში ჩატარებული სამუშაოების შესახებ (აგროტექნიკური ღონისძიებების, გამოყენებული პესტიციდებისა და აგროქიმიკატების, ასევე ჩატარებული მონიტორინგის – პერიოდულად ბაღის ვიზუალური დათვალიერების, შედეგები მავნე ორგანიზმების არსებობის გამოვლენის მიზნით);

თ) ბიზნესოპერატორმა უნდა აწარმოოს თხილის ფენოლოგიური ფაზების მიხედვით აგროტექნიკური სამუშაოების ჩამონათვალისა და თხილის ძირითადი მავნებელ-დაავადებების საწინააღმდეგო წამლობათა სქემები;

ი) ბაღში ნარგავებზე არ უნდა ფიქსირდებოდეს მავნე ორგანიზმებისგან ან/და მავნებლებისაგან გამოწვეული სიმპტომები;

კ) მცენარის არახელსაყრელი პირობების მინიმუმამდე შემცირების მიზნით, აუცილებელია საირიგაციო ღონისძიებების გატარება იმ რეგიონებში, სადაც ნაყოფის მომწიფების პერიოდში ტემპერატურა მაღალია, ხოლო ნალექების რაოდენობა – მცირე. ამასთანავე, საირიგაციო წყალი არ უნდა მოხვდეს ნაყოფსა და ფოთოლს;

ლ) იმ რეგიონებში, სადაც ნალექების რაოდენობა ჭარბია და გრუნტის წყლების დონე ნიადაგის ზედაპირთან ახლოსაა, ბაღში უნდა არსებობდეს შესაბამისი სადრენაჟე სისტემა;

მ) ბაღში გამოყენებული ხელსაწყო-დანადგარების ან აღჭურვილობის გამოყენებისა და შენახვის პირობები უნდა აკმაყოფილებდეს სანიტარიულ და ჰიგიენურ პირობებს, რაც გამორიცხავს ნაყოფის დაბინძურებას

- ნიადაგით ან სხვა დაავადების საფრთხის შემცველი დამაბინძურებლებით;
- ნ) მოსავლის აღების პროცესში ჩართული პერსონალი უნდა იცავდეს პირადი ჰიგიენისა და სანიტარიულ მოთხოვნებს;
- ო) კაკლოვანი კულტურების მოსავლის აღება უნდა დაიწყოს ნაყოფის მომწიფებისთანავე, რათა მინიმუმამდე შემცირდეს სოკოვანი და მწერების შემოსევით გამოწვეული დაავადებების საფრთხე;
- პ) მიზანშეწონილია, ხის დაბერტყვისას კაკლოვანი კულტურების შეგროვება მექანიკურად, სპეციალური ჩარჩოს ფორმის ხელსაწყო საშუალებით, ან ხის ძირში საფენის ან/და ბრეზენტის დაფენა/დაგება, იმისათვის, რომ ნაყოფი მიწაზე არ დაეცეს;
- ჟ) კაკლოვანი კულტურის მოსავლის ტრადიციული მეთოდით აღების, კერძოდ, ხელით ან სპეციალური შემგროვებელი დანადგარის გამოყენების შემთხვევაში, გათვალისწინებულ უნდა იქნეს შემდეგი მოთხოვნები:
- ჟ.ა) დაუშვებელია საქონლის ან/და სხვა ცხოველების ყოფნა ან ბაღის ტერიტორიის საძოვრად გამოყენება;
- ჟ.ბ) ბაღის ტერიტორიის საძოვრად გამოყენების შემთხვევაში, უშუალოდ მოსავლის აღების წინ, ნიადაგის ზედაპირი სათანადოდ უნდა დამუშავდეს (ნიადაგის კულტივირება, ფრეზირება, გადაბრუნება ან სხვა სათანადო მეთოდის გამოყენება) იმისათვის, რომ შემდგომში პროდუქტი ფეკალური მასებით არ დაბინძურდეს;
- რ) აუცილებელია აღებული მოსავლის ბაღიდან გატანა ზედმეტი დაყოვნების გარეშე, რათა მინიმუმამდე შემცირდეს მიწასთან ახლოს ჰაერში ან ლპობადაწყებული მცენარეების ნარჩენებში არსებული ასპერგილუს ფლავუსისა და ასპერგილუს პარაზიტიკუსის სპორებით პროდუქტის დაბინძურების ალბათობა;
- ს) შეგროვების შემდეგ კაკლოვანი პროდუქტი უნდა დახარისხდეს დაზიანებული, დამპალი, ცარიელი და მძაღე ნაყოფის, ასევე, უცხო სხეულების გამორჩევის მიზნით. ამის შემდეგ, რაც შეიძლება სწრაფად უნდა მოხდეს კონტეინერებით (სატვირთო მანქანებით, კონვეიერებით) პროდუქტის ტრანსპორტირება გადამამუშავებელ საწარმომდე

დაუყოვნებლივი გადამუშავებისთვის (საბურველის მოსაცილებლად);

ტ) გამოყენებული სატრანსპორტო საშუალებები უნდა იყოს სუფთა, მშრალი და, ამავედროულად, დაცული ზედმეტი ტენის წარმოქმნისა და მწერების შემოღწევა-დაბუდებისაგან;

უ) სატრანსპორტო საშუალებებში არ უნდა შეიმჩნეოდეს სოკოს არსებობის ხილული კვალი. მაქსიმალურად უნდა იყოს თავიდან აცილებული მაღალი ტენიანობა, რომელიც ხელს უწყობს ობის სწრაფ გავრცელებასა და მიკოტოქსინების წარმოქმნას;

ფ) კაკლოვანი კულტურების გადასაზიდი საშუალებები ისეთი მასალისგან უნდა იყოს დამზადებული, რომ შესაძლებელი გახდეს, ერთი მხრივ, მათი საფუძვლიანი დასუფთავება და, მეორე მხრივ, სათანადო ტექნიკური მომსახურების ჩატარება, პროდუქტის დაბინძურების საშიშროების წარმოქმნის გარეშე;

ქ) იმ შემთხვევაში, თუ მოსავლის აღებისთანავე კაკლოვანი პროდუქტის ტრანსპორტირება გადამამუშავებელ საწარმომდე შეუძლებელია, იგი დროებით უნდა დასაწყობდეს მშრალ პირობებში, იმგვარად, რომ დაცული იყოს შესაძლო დაბინძურებისგან (მაგ.: წვიმით, მწერებით, მღრღნელებით, ჩიტებითა და გრუნტის წყლებით);

ღ) მოსავლის აღების შემდეგ აუცილებელია ხეების გასხვლა და საჭიროებისამებრ, თითოეული სეზონის დაწყების წინ, შესაბამისი პესტიციდებით მათი დამუშავება;

ყ) მოსავლის აღების შემდეგ ბაღის ან ტყის ტერიტორია უნდა გასუფთავდეს დარჩენილი ნარჩენებისგან, რათა შემცირდეს აღნიშნულ ადგილებში ასპერგილუსის სოკოების კოლონიზაცია;

შ) მოსავლის აღებისას გამოყენებული ყუთები, კალათები, ხელსაწყო-დანადგარები და ინვენტარი კარგად უნდა გაიწმინდოს და შეინახოს სუფთა ადგილას სოკოთი, ქიმიური საშუალებებით, სასუქით ან ტოქსიკური ნივთიერებებით, მათი უნებურად დაბინძურების პრევენციის მიზნით;

ჩ) აუცილებელია ყოველი წლის მოსავლის აღებისა და შენახვის პროცედურების დოკუმენტირება, რათა დაფიქსირდეს, როგორც შესაბამისი

მაჩვენებლები (ტემპერატურა, კაკლოვანი პროდუქტის ტენიანობა და ჰაერის ფარდობითი ტენიანობა), ასევე ტრადიციულად პროცედურებიდან გადახრას ან მათი ცვლილებები. ამ ინფორმაციის საფუძველზე, შესაძლებელია, დადგინდეს, თუ რა მიზეზებით მოხდა კონკრეტულ წელს სოკოს განვითარება და მიკოტოქსინების წარმოქმნა, შესაბამისად, მომავალში დაიგეგმოს მსგავსი შეცდომების პრევენციული ღონისძიებები.

2. მოთხოვნები საწარმოში თხილის გადამუშავების პროცესებისადმი:

ა) საწარმოში ჩამოყალიბებული უნდა იყოს სისტემა, რომელიც უზრუნველყოფს პერსონალის მუდმივ ინფორმირებულობას ყველა იმ პროცედურის შესრულების აუცილებლობაზე, რომლებიც მიმართულია აფლატოქსინით პროდუქტის დაბინძურების რისკის შემცირებაზე საწარმოო პროცესში;

ბ) ნედლეულის მიღებისა და შენახვის ადგილები გამოყოფილი უნდა იყოს საბოლოო პროდუქტის მომზადების ან შეფუთვის უბნებისგან იმისათვის, რომ საბოლოო პროდუქტი დაცული იყოს შესაძლო დაბინძურებისგან;

გ) ნაყოფსაფარის მოცილების ადგილი ტიხრით განცალკევებული უნდა იყოს საწარმოს ძირითადი უბნისგან;

დ) მტვერი სავენტილაციო სისტემით ან სხვა საშუალებებით მტვრიანი უბნებიდან სხვა უბნებში არ უნდა გავრცელდეს;

ე) გადამუშავების პროცესის თითოეულ ეტაპზე უნდა განისაზღვროს ხარისხის კონტროლის, მიკვლევადობისა და უვნებლობის უზრუნველყოფის პროცედურები სხვადასხვა პარტიის პროდუქტს შორის აფლატოქსინით გამოწვეული ჯვარედინი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით;

ვ) მოსავლის აღების შემდეგ:

ვ.ა) სწრაფად უნდა ხდებოდეს ნაყოფსაფარის მოცილება;

ვ.ბ) მცირეოდენი დაყოვნების შემთხვევაში, ნაყოფსაფარის მოცილებამდე პროდუქტი უნდა ინახებოდეს ისეთ პირობებში, რომ დაცული იყოს მწერებით, ტკიპებით, პარაზიტებით, შინაური ცხოველებით,

სოკოთი ან სხვა ქიმიური ან მიკრობიოლოგიური დამაბინძურებლებით, ნარჩენითა და მტვრით დაბინძურებისაგან;

ვ.გ) მოსავლის აღების შემდეგ, ხანგრძლივი დაყოვნების შემთხვევაში, პროდუქტი უნდა ინახებოდეს კონტროლირებად პირობებში;

ზ) საჭიროების შემთხვევაში, სათავსს უნდა ჩაუტარდეს ფუმიგაცია მწერებისგან დაცვის თვალსაზრისით;

თ) უნდა განხორციელდეს ნაყოფსაფარველისაგან თავისუფალი კაკლოვანი პროდუქტის, რაც შეიძლება, სწრაფი გაშრობა. შრობის ხანგრძლივობა და ტემპერატურის ინტენსივობა განისაზღვრება იმის მიხედვით, თუ როგორია საბოლოო პროდუქტ(ებ)ის მიზნობრივი გამოყენება;

ი) კაკლოვანი პროდუქტის შრობის შემდეგ უნდა მოხდეს ტენიანობის განსაზღვრა. შრობის შემდეგ ტენიანობამ უნდა მიაღწიოს უვნებლობის შესაბამის დონეს, რომელიც შეესაბამება აქტიური წყლის Aw მაჩვენებელს და 25° C ტემპერატურის პირობებში უნდა იყოს არაუმეტეს 0,70. ნაყოფსაფარველისგან გათავისუფლებული კაკლოვანი პროდუქტი, რომელიც ბუნებრივად შრება, დაბინძურების უფრო მაღალი რისკის ქვეშ არის შრობისას ნაყოფის სოკოვანი დაავადებების განვითარების ან/და მავნებლებით გამოწვეული დაზიანების გამო;

კ) ნაყოფსაფარველისგან გათავისუფლებული კაკლოვანი პროდუქტის შრობის შემდეგ, მათ შორის, ბუნებრივი შრობის შემთხვევაშიც, ტენიანობის კონტროლის მიზნით, უნდა მოხდეს პარტიიდან რეპრეზენტაციული ნიმუშის აღება და ტენიანობის შემოწმება;

ლ) ტენიანობის გაზომვისთვის გამოსაყენებელი ხელსაწყო უნდა იყოს დაკალიბრებული;

მ) ნაყოფსაფარველისა და დეფექტიანი ნაყოფის მოცილების მიზნით, ორთქლისა და წყლის გამოყენების შემთხვევაში, უნდა იყოს გამოყენებული მექანიკური საშრობები. ამასთანავე, წყალი არ უნდა გამოიყენებოდეს განმეორებით;

ნ) ნაყოფსაფარველის მოცილების, დახარისხების, მომზადების,

შრობისა და დასაწყობების უბნებზე დასაქმებული პერსონალი არ უნდა შედიოდეს სხვა უბანზე;

ო) არ უნდა ხდებოდეს ნაყოფსაფარველის მოცილების, დახარისხების, მომზადების, შრობისა და დასაწყობების უბნებზე განკუთვნილი ინვენტარის შეტანა/გამოყენება სხვა უბნებზე;

პ) უცხო სხეულებისა და სხვადასხვა დეფექტის მქონე ნაყოფის გამოსარჩევად უნდა გამოიყენებოდეს ვიზუალური, მექანიკური ან/და ელექტრონული გადარჩევის მეთოდები;

ჟ) უნდა გატარდეს განსაკუთრებული ზომები მწერებით დაზიანებული ან ადრეულად გადამსკდარი ნაყოფის გამოსარჩევად. არ უნდა ხდებოდეს ისეთი ნაყოფის გადამუშავება, რომლებსაც აღენიშნებათ ფეკალური დაბინძურების, მწერების შემოსევის, ლპობისა და სხვა დეფექტების ხილული კვალი;

რ) ორთქლის ან სასმელი წყლის გამოყენების შემთხვევაში, უნდა მოხდეს თხილის გულის ტენიანობის დაუყოვნებლივი შემცირება, გულებს შორის მშრალი ჰაერის სწრაფი ცირკულაციით, იმ უსაფრთხო დონემდე, რომელზეც სოკოს გამრავლების საშიშროება აღარ არის;

ს) გადამუშავებული მზა პროდუქტის (ნედლი, გაუტეხავი, ნაჭუჭგაცლილი, დიდ სამრეწველო თუ საბოლოო მომხმარებლისთვის განკუთვნილი შეფუთვა) ტენიანობის დონე უნდა იყოს სათანადო და მისი შეფუთვა უნდა უზრუნველყოფდეს ტრანსპორტირებისა და შენახვისას პროდუქტის ხარისხობრივი პარამეტრების შენარჩუნებას, რათა არ მოხდეს ლპობა ან ფერმენტული ცვლილებები, არ გაუჩნდეს ობი;

ტ) საწარმოდან მზა პროდუქციის სარეალიზაციოდ/საექსპორტოდ გასვლამდე, აფლატოქსინის დონის განსაზღვრის მიზნით, უნდა განხორციელდეს შემოწმების გარკვეული სკრინინგის ან აღიარებული ანალიტიკური მეთოდების გამოყენება და ასევე ტენიანობის გამოკვლევა.

3. მოთხოვნები სატრანსპორტო კონტეინერების მიმართ და გადამუშავებული პროდუქტის დასაწყობების ადგილამდე ტრანსპორტირებისას:

ა) სატრანსპორტო კონტეინერები უნდა იყოს სუფთა და მშრალ მდგომარეობაში;

ბ) სატრანსპორტო კონტეინერებში არ უნდა იყოს სოკოს, მწერებისა და სხვა რაიმე დამაბინძურებელი აგენტების ხილული კვალი;

გ) არასათანადო მოპყრობის შემთხვევაში, სატრანსპორტო კონტეინერის კონსტრუქცია უნდა იძლეოდეს იმის საშუალებას, რომ კონტეინერი არ დაზიანდეს (იგულისხმება გატეხა ან გაბზარვა);

დ) სატრანსპორტო კონტეინერის დალუქვა უნდა ხორციელდებოდეს იმდაგვარად, რომ იგი უზრუნველყოფდეს მტვრის, სოკოს სპორების, მწერებისა და სხვა უცხო აგენტების შეღწევის შესაძლებლობას;

ე) შეძლებისდაგვარად სწრაფად უნდა განხორციელდეს პროდუქტის გადატანა სატრანსპორტო კონტეინერებიდან შემნახველ სათავსში;

ვ) კაკლოვანი პროდუქტების სხვადასხვა პარტიის ერთად ტრანსპორტირებისას უნდა იქნეს ცალკეული პარტია ფიზიკურად გამოყოფილი და სათანადოდ იდენტიფიცირებული;

ზ) კონკრეტულ პარტიაზე დატანილ უნდა იქნეს საიდენტიფიკაციო ნომერი, რომლის მეშვეობითაც შესაძლებელია აღნიშნული პარტიის მიკვლევა შესაბამის თანმხლებ დოკუმენტაციამდე (კონკრეტული პარტიის საიდენტიფიკაციო ნომერი უნდა შეესაბამებოდეს თანმხლებ დოკუმენტაციაში მითითებულ ნომერს). წარწერა არ უნდა იშლებოდეს.

4. მოთხოვნები პროდუქციის დასაწყობების მიმართ:

ა) დასაწყობების სათავსები უნდა იყოს სუფთა და მშრალ მდგომარეობაში, ფარდობითი ტენიანობის დონე არ უნდა აღემატებოდეს 70%-ს;

ბ) მინიმუმამდე უნდა იქნეს დაყვანილი შენობაში ტემპერატურისა და ფარდობითი ტენიანობის ცვალებადობა;

გ) ტემპერატურული რეჟიმები დაცულ უნდა იყოს 0° C-იდან 10° C-მდე, რათა მინიმუმამდე შემცირდეს სოკოს განვითარების შესაძლებლობა საწყობში კაკლოვანი პროდუქტის შენახვისას;

დ) დასაწყობების სანიმუშო პრაქტიკის დაწესება და

განხორციელება აუცილებელია იმისათვის, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს საწყობებში მწერებისა და სოკოს არსებობის შესაძლებლობა. ამ პროცედურების ფარგლებში შესაძლებელია სათანადო რეგისტრირებული ინსექტიციდებისა და ფუნგიციდების ან სხვა ალტერნატიული მეთოდების გამოყენება;

ე) კაკლოვანი პროდუქტის ტომრებში შენახვისას, ტომრები დასაწყობებული უნდა იყოს პალეტებზე ისე, რომ უზრუნველყოფილი იყოს სათანადო ვენტილაცია და კონკრეტულ პალეტთან მისვლის შესაძლებლობა;

ვ) დასაწყობების პროცესში უნდა განხორციელდეს პროდუქტში აქტიური წყლის დონის გაკონტროლება, რომლის ცვალებადობა დაკავშირებულია პროდუქტის ტენიანობისა და გარემო ტემპერატურის ცვლილებაზე;

ზ) განსაკუთრებული ყურადღება უნდა მიექცეს იმ კაკლოვან პროდუქტს, რომლის ფუმიგაცია მოხდა საწყობიდან საექსპორტოდ მისი გადატვირთვისას.“.