

საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №617

2021 წლის 28 დეკემბერი

ქ. თბილისი

კაკლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე

მუხლი 1

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

მუხლი 2

დადგენილება ამოქმედდეს 2022 წლის 1 ივნისიდან.

პრემიერ-მინისტრი

ირაკლი ღარიბაშვილი

კაკლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი

მუხლი 1. მიზანი და რეგულირების სფერო

1. კაკლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი (შემდგომში – ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს კაკლის (*Juglans regia* L.) სხვადასხვა სახეობის კულტურული ჯიშების და ველურადმზარდი სახესხვაობების მიმართ, რომელიც წარმოშობილია *Juglans regia* L.-დან (შემდგომში – კაკალი) ნაყოფის მიმართ და ვრცელდება იმ ბიზნესოპერატორზე, რომელიც ახორციელებს გაუტეხავი კაკლის/კაკალი ნაჭუჭით/ენდოკარპით (შემდგომში – გაუტეხავი კაკალი) და კაკლის გულის, (რომელსაც მოცილებული აქვს ეგზოკარპი და ენდოკარპი) (შემდგომში – კაკლის გული) ექსპორტს.

2. ტექნიკური რეგლამენტი მიზნად ისახავს ექსპორტისათვის განკუთვნილი, შეფუთული გაუტეხავი კაკლის და კაკლის გულის რეგულირების პრინციპების განსაზღვრას.

3. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს:

ა) ტერმინთა განმარტებებს;

ბ) მოთხოვნებს გაუტეხავი კაკლისა და კაკლის გულის უვნებლობისა და ხარისხის მიმართ;

გ) მოთხოვნებს რეგულირების ობიექტის უვნებლობის, შეფუთვისა და ეტიკეტირებისადმი;

დ) მოთხოვნებს ბიზნესოპერატორის მიმართ;

ე) მოთხოვნებს აფლატოქსინების პრევენციისა და შემცირებისადმი;

ვ) გაუტეხავი კაკლისა და კაკლის გულის შესაბამისობის შეფასების პროცედურებს.

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



მუხლი 2. რეგულირების ობიექტი

ამ ტექნიკური რეგლამენტის რეგულირების ობიექტებია ექსპორტისათვის განკუთვნილი შეფუთული გაუტეხავი კაკალი და კაკლის გული, რომელიც განკუთვნილია უშუალოდ მოხმარებისათვის ან სხვა სურსათში შერევისათვის, რომელიც უშუალოდ გამოიყენება სურსათად შემდგომი საწარმოო გადამუშავების გარეშე და რომელიც არ დაექვემდებარა დამარილებას, დაშაქვრას, არომატიზებას ან მოხალვას, ან სხვა სახის დამუშავებას.

მუხლი 3. ტერმინთა განმარტებები

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

ა) **ანომალური ზედაპირული სინესტე (Abnormal external moisture)** – წყლის, ნესტის ან კონდენსატის არსებობა პროდუქტის ზედაპირზე;

ბ) **არასტანდარტული გაუტეხავი კაკალი, კაკლის გული** – გაუტეხავი კაკალი და კაკლის გული, რომელიც არ შეესაბამება ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ გაუტეხავი კაკლის და კაკლის გულისათვის დადგენილ ფორმას, კომერციულ ტიპს, ხარისხს, ზომას და სტილს/ფორმას;

გ) **გადამუშავება (Processing)** – პროცესი, გარდა გაგრილება – განიავებისა (კონდიცირება) და შეფუთვისა, რომელიც იწვევს პროდუქტის მნიშვნელოვან სახეცვლილებას ან სასაქონლო სახის ცვლილებას (მაგ.: ნაჭუჭის მოცილება, კანის გაცლა (ბლანშირება), მოხალვა, ბრიკეტების, პასტის, ან ფხვნილის და ა.შ. დამზადება);

დ) **განკუთვნილი უშუალოდ მოხმარებისთვის (Direct consumption Produce)** – პროდუქტი, რომელიც უშუალოდ მიეწოდება მომხმარებელს ყოველგვარი დამუშავების გარეშე, გარდა გაგრილება – განიავებისა (კონდიცირება) და შეფუთვისა. დახარისხება, გადარჩევა, დაკალიბრება და შერევა არ განეკუთვნება გადამუშავებას;

ე) **გული (Kernel)** – გაუტეხავი კაკლის საკვებად ვარგისი ნაწილი, რომელიც გარედან დაფარულია კანით (ეპისპერმით);

ვ) **გულის დეფექტები (Defects of the kerne)** – ნებისმიერი სახის დეფექტი, რომელიც აუარესებს კაკლის გულის გარეგან სახეს, კვებით ღირებულებას, შენახვის ვადას ან ხარისხს. მათ შორის:

ვ.ა) **არასათანადოდ განვითარებული (Insufficiently developed)** – დეფორმირებული, ანომალურად მცირე ზომის ან ნაწილობრივ განუვითარებელი, მათ შორის გამომშრალი და დამჭკნარი გული. (გულის ფორმა და ზომა შეიძლება იცვლებოდეს მისი განვითარების პირობების მიხედვით, მაგრამ არა იმდენად, როდესაც გული ხდება დეფორმირებული, გამომშრალი ან დამჭკნარი);

ვ.ბ) **გამომშრალი (გამომხმარი) და დამჭკნარი (Shrivelled and shrunken)** – კაკლის გული, რომელიც ზედმეტად ბრტყელი და დანაოჭებულია ან კაკლის გული, გამომშრალი, გამხმარი ან მაგარი ნაწილებით, როდესაც დაზიანებული ნაწილი მთლიანი გულის ერთ მეოთხედს აღემატება;

ვ.გ) **დამძაღებული (Rancidity)** – გულში არასასურველი გემოს წარმოქმნა, რომელიც გამოწვეულია გულში არსებული ლიპიდებისა და თავისუფალი ცხიმოვანი მჟავების დაჟანგვით;

ვ.დ) **დანაწევრებული (Chipped)** – არასრული, ნაწილობრივ დამტვრეული ან გატეხილი გული, რომელსაც აკლია მთელი გულის ზომის 1/3 -ზე ნაკლები;

ვ.ე) **დეფორმაცია (Deformation, Callus)** – ჭდეები (ბზარები, ნახეთქები) ან დეფორმაცია, რომელიც გამოწვეულია მექანიკური დაზიანებით, ვირუსული ან ბაქტერიული დაავადებებით ან ფიზიოლოგიური მიზეზებით;

ვ.ვ) **მექანიკურად დაზიანებული (Mechanically damaged)** – კაკლის გული, რომელსაც აქვს ზედაპირული მექანიკური დაზიანება (ბზარი(დამსკდარი) ან ნაკაწრები) ან არასრული (ნაწილობრივ დაზიანებული) გული, ასევე ნახივარი გული, გულის ნაჭიხები ან გულის ნაწილები. კანის ნაწილობრივი არ ქონა და/ან



უმნიშვნელო ზედაპირული დაზიანებები;

ვ.ზ) ცარიელი (Empty or hollow nut) – გაუტეხავი კაკალი, რომელშიც არ მოხდა კაკლის გულის ფორმირება, კაკალი გულის გარეშე;

ზ) ერთი მაჩვენებლის ზღვრული მნიშვნელობის მიხედვით დახარისხება/დაკალიბრება (Screening) – გაუტეხავი კაკლის და კაკლის გულის კლასიფიკაციის შედეგი და პროცესი, წინასწარ განსაზღვრული მინიმალური და მაქსიმალური სიდიდის მნიშვნელობების მიხედვით; შესაძლებელია გამოსახული იქნეს მინიმალური მნიშვნელობის მითითებით, რომელსაც თან ახლავს სიტყვები „ან არაუმეტეს“, ან მაქსიმალური მნიშვნელობის მითითებით, რომელსაც თან ახლავს სიტყვები „და ნაკლები“;

თ) ზედაპირული (ზედაპირის) ზადი/ნაკლი (Blemish) – აშკარა და ლოკალიზებული დეფექტი, რომელიც, მისი შიდა თუ გარე მიზეზებით წარმოშობის მიუხედავად, მნიშვნელოვნად აუარესებს ნაყოფის გარეგან სახეს, მათ შორის მუქი ლაქები, შეფერვის ცვლილება, დაწინწკლვა, ნაჭდევი, სეტყვით დაზიანება, მეჭეჭები და სხვა მსგავსი დეფექტები, გარდა ისეთი დეფექტებისა, რომელიც გამოწვეულია ობით, ლპობით ან მავნებლებით დაზიანებით;

ი) კომერციული ტიპი (Commercial type) – გაუტეხავი კაკალი და კაკლის გული, რომლებიც მიეკუთვნებიან სხვადასხვა ჯიშებს, რომელთაც აქვთ მსგავსი ტექნიკური მახასიათებლები და/ან გარეგანი ფორმა, ან გაუტეხავი კაკალი და კაკლის გული, რომლებიც წარმოადგენენ მსგავს ჯიშებს;

კ) ლპობა/ გახრწნა (Decay (rotten))– მიკროორგანიზმების ცხოველმოქმედებით ან სხვა ბიოლოგიური პროცესებით გამოწვეული მნიშვნელოვანი დაშლის პროცესი, რომელსაც, როგორც წესი, თან ახლავს ტექსტურის და/ან ფერის ცვლილება (დარბილება და/ან პროცესის დასაწყისში გაყავისფერება, ხოლო პროცესის ბოლოს-გამავება);

ლ) მავნებლებით გამოწვეული დაზიანება (Damage caused by pests) — შეუიარაღებელი თვალით ხილული დაზიანება ან დაბინძურება, რომელიც გამოწვეულია მწერებით, ტკიპებით, მღრღნელებით ან სხვა მავნებლებით, მათ შორის მკვდარი მწერების და/ან ტკიპების, მათი ნარჩენების ან ექსკრემენტების არსებობა;

მ) მაჩვენებლის ზღვრული მნიშვნელობის მიხედვით დახარისხება/დაკალიბრება (Sizing) – გაუტეხავი კაკლის და კაკლის გულის ზომის, წონის ან მოცულობის მიხედვით კლასიფიკაციის შედეგი და პროცესი, რომელიც განისაზღვრება მაქსიმალურ და მინიმალურ მნიშვნელობათა დიაპაზონით ან ინტერვალით, და, რომელიც, სხვადასხვა შემთხვევებში, შესაძლებელია გამოხატული იქნეს განივი კვეთის დიამეტრით, მაქსიმალური დიამეტრით, ერთეული პროდუქტის წონით, ერთეულ წონაში ნაყოფების რაოდენობით და ა.შ;

ნ) მექანიკური დაზიანება (Mechanical injuries) – ნაყოფის კანის, გარსის, ნაჭუჭის ან გულის მნიშვნელოვან ნაწილზე არსებული ზხარები, ნაპრალები, ნახეთქები, ნაჩხვლეტები(ნასვრეტები) ან სხვა ნებისმიერი დაზიანება;

ო) მნიშვნელოვანი დეფექტი ან დაზიანება (Serious defect or damage) – დეფექტი ან დეფექტების ერთობლიობა, რომელიც მნიშვნელოვნად აუარესებს პროდუქტის გარეგან სახეს ან მნიშვნელოვან გავლენას ახდენს პროდუქტის საკვებად ვარგისიანობაზე, შენახვის ხარისხზე ან სასაქონლო სახეზე, მათ შორის, კერძოდ ისეთი დეფექტები, როგორიცაა ობი, სიდამპლე, მავნებლებით გამოწვეული დაზიანება, დამძაღება, ანომალური გემო, ჭუჭყი, რომლის დანახვა შეუიარაღებელი თვალით არის შესაძლებელი, დაჭყლეტილი ზედაპირი ან მნიშვნელოვანი მექანიკური დაზიანებები, მაღალი სინესტე;

პ) მოსავლის აღების წელი (Crop year) – კაკლის დაკრეფის წელი;

ჟ) მწიფე ნაყოფი (Ripe) – გაუტეხავი კაკალი ან კაკლის გული, რომელმაც, მათი ბიოლოგიური თავისებურებისა და საბოლოო გამოყენების თვალსაზრისით, მიაღწია სათანადო სიმწიფეს;

რ) ნაყოფსაფარი/პერიკარპიუმი/წენგო (Hull) – ადამიანის საკვებად უვარგისი მწვანე ფერის რბილობი



(ეგზოკარპი, მეზოკარპი), რომლითაც დაფარულია გაუტეხავი კაკალი და რომელიც შეფუთვამდე ექვემდებარება მოცილებას;

ს) ნაჭუჭი (Shell) – გაუტეხავი კაკლის ადამიანის საკვებად უვარგისი, გახევებული ნაწილი, რომელიც იცავს კაკლის გულს;

ტ) ნაჭუჭის დეფექტები (Defects of the shell) – ნებისმიერი სახის დეფექტი, რომელიც აუარესებს ნაჭუჭის გარეგან სახეს ან ხარისხს. მათ შორის:

ტ.ა) გატეხილი ნაჭუჭი (Broken shell) – გატეხილი ან დახეთქილი/გაპოხილი ნაჭუჭი ან ნაჭუჭი მნიშვნელოვანი მექანიკური დაზიანებებით. მცირე ზომის ნახეთქები არ მიიჩნევა ნაჭუჭის დეფექტად, თუ იგი გავლენას არ ახდენს გულზე;

ტ.ბ) მექანიკური დაზიანებები (Mechanically damaged) – ნაჭუჭი აშკარა მექანიკური დაზიანებებით, მაშინაც კი, თუ იგი მხოლოდ ზედაპირულია, მაგალითად, კარგად შესამჩნევი საჩურჩნი მანქანის კვალი;

ტ.გ) მცენარეული წარმოშობის უცხო მინარევები (Extraneous vegetable material) – მცენარეული წარმოშობის უვნებელი მასალა, რომელიც თან ახლავს პროდუქტს, მათ შორის: ნაჭუჭის ნარჩენი, ნაყოფსაფარი/პერიკარპიუმი/წენგო;

უ) ობი (Mould) – შეუიარაღებელი თვალით ხილული ობის სოკოს ჰიფების არსებობა ნაყოფის ზედაპირზე და ნაყოფის სიღრმეში;

ფ) პარტია (Lot) – პროდუქტის გარკვეული რაოდენობა, რომლებიც, კონტროლის განხორციელებისას, ხასიათდებიან ისეთი მსგავსი მახასიათებლებით, როგორებიცაა შემფუთავის ან ტვირთის გამგზავნის იდენტიფიკაცია, პროდუქტის სახეობა და მისი წარმოშობა, ხარისხი, შეფუთვის ტიპი, პროდუქტის სასაქონლო სახე, ასევე, საჭიროების შემთხვევაში, სახესხვაობა და/ან კომერციული ტიპი, ფერი და ზომა;

ქ) საკმარისად მშრალი ან გამომშრალი (Sufficiently dry or dried) – გაუტეხავი კაკალი ან კაკლის გული, რომელთაც განვითარების, ან ბუნებრივ ან ხელოვნურ პირობებში შრობის შედეგად ახასიათებთ სინესტის ისეთი მასური წილი, რომელიც უზრუნველყოფს მათი შენახვის ხარისხს;

ღ) საკმარისად განვითარებული (Sufficiently developed) – კაკლის გული, ნორმალური ფორმის, გამომშრალი ან განუვითარებელი ნაწილების გარეშე; გამომშრალი და დამჭკნარი გული არ მიეკუთვნება საკმარისად განვითარებულს;

ყ) სურსათის წარმოება (Food industry) – ნებისმიერი ოპერაცია, რომელიც მოიცავს გადამამუშავებული სურსათის წარმოებას ან სხვადასხვა სურსათის წარმოებისას პროდუქტის ინგრედიენტად გამოყენებას;

შ) სუფთა (Clean) – ნებისმიერი უცხო ხილული მასალებისაგან და ჭუჭყისაგან პრაქტიკულად თავისუფალი პროდუქტი;

ჩ) უმნიშვნელო დეფექტი ან დაზიანება (Slight defect or damage) – დეფექტი ან დეფექტების ერთობლიობა, რომელიც აუარესებს პროდუქტის გარეგან სახეს, მათ შორის ისეთი უმნიშვნელო ზედაპირული დეფექტები, როგორებიცაა ზადი (ლაქები), ფერის დაკარგვა, დანაოჭება, ფერშეცვლილი ადგილები, დაზიანებული კანი, მექანიკური დაზიანებები, მზით დამწვრობა და ა.შ., იმ პირობით, რომ ისინი არსებით გავლენას არ ახდენენ პროდუქტის საკვებად ვარგისიანობაზე, შენახვის ხარისხზე ან სასაქონლო სახეზე;

ც) უცხო მინარევები (Foreign matter) – ნებისმიერი ხილული და/ან აშკარად შესამჩნევი მინარევი ან სხეული, რომელიც, როგორც წესი, არ ახასიათებს პროდუქტს, გარდა მინერალური დამაბინძურებლებისა;

ძ) უცხო სუნი და/ან გემო (Foreign odour and/or taste) – განსხვავებული სუნი და გემო, რომელიც არ არის დამახასიათებელი პროდუქტისათვის;



ჰ) ფერის შეცვლა (Discolouration) – შიდა და გარე ტიპური შეფერვის მნიშვნელოვანი და ფართო ცვლილება, რომელიც მისი შიდა თუ გარე მიზეზებით წარმოშობის მიუხედავად, მოიცავს გაშავებას, ან ძალიან ძლიერად გამუქებას, გარდა ფერის ისეთი ცვლილებისა, რომელიც გამოწვეულია ობით, ღვლებით ან მავნებლებით დაზიანებით;

ბ) შესაბამისობის დეკლარაცია – დოკუმენტი, რომლითაც მწარმოებელი/ბიზნესოპერატორი ადასტურებს პროდუქტის დადგენილ მოთხოვნებთან შესაბამისობას;

ჯ) შესაბამისობის შეფასება (შშ) – პროცედურები, რომლითაც დგინდება, შესრულებულია თუ არა შესაბამისობის შეფასების ობიექტის მიმართ დადგენილი მოთხოვნები;

3) ცოცხალი მავნებლები (Living pests) – ცოცხალი მავნებლების (მწერები, ტკიპები და სხვ.) არსებობა, მათი განვითარების სტადიის მიუხედავად (ზრდასრული მწერი, კვერცხი, ჭუპრი, ლარვა და ა.შ.);

3¹) ჭუჭყი (Dirt) – აშკარა, ხილული, მიკროული ან ღრმად ჩამჯდარი ჭუჭყი, ნიადაგი ან მტვერი, რომელიც აბინძურებს და სერის პროდუქტის ნაწილს ან მთლიან პროდუქტს და მნიშვნელოვნად აუარესებს მის გარეგან სახეს.

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

მუხლი 4. ზოგადი მოთხოვნები რეგულირების ობიექტის მიმართ

1. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-5 და მე-6 მუხლებით განსაზღვრული გაუტეხავი კაკალი და კაკლის გული უნდა აკმაყოფილებდნენ საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ უვნებლობის მაჩვენებლებს, რომელთა გამოკვლევა ხდება კაკლის საჭმელად ვარგისი ნაწილის მიმართ.

2. გაუტეხავი კაკალი უნდა აკმაყოფილებდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-5 მუხლით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

3. კაკლის გული უნდა აკმაყოფილებდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-6 მუხლით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

მუხლი 5. მოთხოვნები გაუტეხავი კაკლის მიმართ

1. გაუტეხავი კაკალი უნდა აკმაყოფილებდეს ამ მუხლით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

2. გაუტეხავი კაკლის ყველა კლასი, თითოეული კლასისათვის განსაზღვრული სპეციალური მოთხოვნებისა და დასაშვები გადახრების გათვალისწინებით, უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მინიმალური მოთხოვნებს:

ა) გაუტეხავი კაკლის ნაჭუჭი უნდა იყოს:

ა.ა) დაზიანების გარეშე; დეფექტად მიიჩნევა გატეხილი კაკალი, რომელსაც მოცილებული აქვს ნაჭუჭის ნაწილი და ამ მოცილებული ნაწილის სრული ფართობი აღემატება 6 მმ დიამეტრის მქონე წრის ფართობს, ან ნაჭუჭი სრულად არის გახლეჩილი ორ ნახევრად და ეს ნახევრები მოცილებულია ერთმანეთს;

ა.ბ) სუფთა, პრაქტიკულად ყოველგვარი ხილული უცხო მინარევისაგან თავისუფალი, მათ შორის გამომშრალი, მიმაგრებული ნაყოფსაფარის/პერიკარპიუმის/წენგოს ნარჩენების და ჭუჭყის გარეშე, რომელიც ფარავს ნაჭუჭის მთლიანი ზედაპირის 10%-ზე მეტს;

ა.გ) ზედაპირული ნაკლის, ზედაპირის ნაწილობრივი ფერის შეცვლის ან ლაქების გარეშე, რომლებიც ნაჭუჭის დანარჩენი ზედაპირისგან კონტრასტულად განსხვავდება და ფარავს ნაჭუჭის მთლიანი ზედაპირის არა უმეტეს 25%-ზე მეტს;



ბ) გაუტეხავი კაკლის გული უნდა იყოს:

ბ.ა) დამძაღვის გარეშე;

ბ.ბ) საკმარისად განვითარებული;

ბ.გ) გამომშრალი (გამომხმარი) და დამჭკნარი ნაწილის გარეშე, რომელიც მთლიანი გულის 25 %-ზე მეტს შეადგენს;

ბ.დ) ნედლი კაკლისათვის – საკმარისად მწიფე, ადვილად უნდა ხდებოდეს ნაყოფსაფარის/პერიკარპიუმის/წენგოს მოცილება, ხოლო კაკლის ფარს/უღელს/ტიხარს უნდა ჰქონდეს ყავისფერი შეფერილობა;

ბ.ე) ზედაპირული ნაკლის, გულის ზედაპირის ნაწილობრივი ფერის შეცვლის, ან გავრცელებული ლაქების გარეშე, რომლებიც გულის დანარჩენი ზედაპირისგან კონტრასტულად განსხვავდება და ფარავს გულის მთლიანი ზედაპირის 25%-ზე მეტს, გარდა მზის სხივებით დამწვარი გულისა, იმ პირობით, თუ იგი გავლენას არ ახდენს გემოზე;

გ) მთლიანი ნაყოფი (ნაჭუჭი და გული) უნდა იყოს:

გ.ა) კეთილხარისხიანი, პროდუქტი, რომელიც დაექვემდებარა ლპობას ან გაფუჭებას, რაც მათ ადამიანის მოხმარებისათვის გამოუსადეგარს გახდის, არ დაიშვება;

გ.ბ) ობის სოკოების ჰიფების (მაფების) გარეშე, რომელთა დანახვა შესაძლებელია შეუიარაღებელი თვალით;

გ.გ) ცოცხალი მავნებლების გარეშე, მათი განვითარების სტადიის მიუხედავად;

გ.დ) მავნებლებით გამოწვეული დაზიანებების, მათ შორის მკვდარი მწერების და/ან ტკიპების, მათი ნარჩენების ან ექსკრემენტების არსებობის გარეშე;

გ.ე) ანომალური ზედაპირული სინესტის გარეშე;

გ.ვ) უცხო სუნისა და/ან გემოს გარეშე.

3. დასაშვებია ნაჭუჭის გარეცხვა და გაუფერულება (გათეთრება) იმ პირობით, თუ პროცედურა გავლენას არ მოახდენს კაკლის გულის ხარისხზე.

4. გაუტეხავი კაკალი უნდა იყოს ისეთ მდგომარეობაში, რომ:

ა) ჩატვირთვის, ტრანსპორტირებისა და გადმოტვირთვის მიმართ იყოს გამძლე;

ბ) დანიშნულების ადგილზე მიტანილი იქნეს დამაკმაყოფილებელ მდგომარეობაში.

5. სინესტის მასური წილი:

ა) ნედლი გაუტეხავი კაკლისათვის ბუნებრივად შეადგენს არანაკლებ 20%-ს;

ბ) გამომშრალი გაუტეხავი მთლიანი კაკლისათვის შეადგენს არაუმეტეს 12,0 %-ს, ან გაუტეხავი კაკლის გულისათვის – არაუმეტეს 8,0 %-ს.

6. გაუტეხავი კაკლის თითოეული კლასისთვის დასაშვებია პარტიაში ხარისხთან და ზომებთან დაკავშირებული დეფექტების არსებობა, რომელიც უარყოფითად არ უნდა იქნეს ასახული პროდუქტის გარეგან სახეზე, ხარისხზე, შენახვის ხარისხზე და შეფუთვაში სასაქონლო სახეზე. დასაშვები დეფექტები განსაზღვრულია ცხრილი №1-ით – „ხარისხთან დაკავშირებული დასაშვები გადახრები გაუტეხავი კაკლისათვის“.



7. ამ მუხლის მე-6 პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნების გათვალისწინებით, დეფექტების მიხედვით კაკლის გული იყოფა შემდეგ კლასებად:

ა) უმაღლესი („ექსტრა“) კლასი;

ბ) პირველი კლასი;

გ) მეორე კლასი.

8. გაუტეხავი კაკლის ზომის დადგენა (დაკალიბრება) სავალდებულოა უმაღლესი („ექსტრა“) და პირველი კლასისთვის, რომლის ზომა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 26 მმ-ს; ნებაყოფლობითია მეორე კლასის გაუტეხავი კაკლისათვის, რომლის დიამეტრი, დაკალიბრების შემთხვევაში, უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 24 მმ-ს.

9. გაუტეხავი კაკლის ზომის დადგენა (დაკალიბრება) ხდება ერთ-ერთი მეთოდით:

ა) მრგვალ ნახვრეტებიან ცხავეში (ბადეში) გატარებით, დიამეტრის მინიმალური ზომის მიხედვით, მმ-ში;

ბ) დიამეტრის მინიმალურ და მაქსიმალურ ზომებს შორის სხვაობით, რომელიც არ უნდა აღემატებოდეს 2 მმ-ს. წაგრძელებული ფორმის გაუტეხავი კაკლისათვის, რომლის სიმაღლე არანაკლებ 1,25-ჯერ აღემატება განივ (ეკვატორულ) კვეთას, დიამეტრის მინიმალურ და მაქსიმალურ ზომებს შორის სხვაობა არ უნდა აღემატებოდეს 3 მმ-ს.

10. გაუტეხავი კაკლის თითოეული შეფუთული ერთეული უნდა იყოს ერთგვაროვანი და შედგებოდეს მხოლოდ ერთგვაროვანი წარმოშობის, მოსავლის აღების წლის (იმ შემთხვევაში, თუ მითითებულია), ხარისხის, ზომის (თუ დაკალიბრებული/დახარისხებულია) და სახესხვაობის ან კომერციული ტიპის (თუ მითითებულია) გაუტეხავი კაკლისგან. შეფუთული ერთეულის ხილული ნაწილი უნდა შეესაბამებოდეს შეფუთული ერთეულის მთლიან შემადგენლობას.

11. გაუტეხავი კაკლის შეფუთვისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს შემდეგი მოთხოვნები:

ა) მასალა, რომელიც გამოიყენება შეფუთვის შიდა მხარეს, უნდა იყოს სუფთა და ისეთი ხარისხის, რომ არ გამოიწვიოს პროდუქტის ნებისმიერი შიდა ან გარეგანი დაზიანება; მასალების, კერძოდ ქაღალდის ან ეტიკეტის გამოყენება, სავაჭრო სპეციფიკაციებით, დასაშვებია მხოლოდ იმ პირობით, თუ ტექსტის დატანის ან ეტიკეტის დაწებებისას გამოყენებული იქნება არატოქსიკური მელანი ან წებო;

ბ) შეფუთვა პრაქტიკულად არ უნდა შეიცავდეს არანაირ მინარევებს, ცხრილი №1-ით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

12. გაუტეხავი კაკლის თითოეულ შეფუთვაზე ან მასზე მიმაგრებულ ეტიკეტზე მკაფიოდ, ისეთი შრიფტით, რომელიც ადვილად არ იშლება, ხედვის ერთ არეალში, გარკვევით უნდა იკითხებოდეს შემდეგი ინფორმაცია:

ა) საიდენტიფიკაციო მონაცემები, რომელიც მოიცავს შემფუთავის და/ან გამგზავნის დასახელებას და ფიზიკურ მისამართს (მაგ.: ქუჩა/ქალაქი/რაიონი/საფოსტო ინდექსი და ქვეყანა, თუ წარმოშობის ქვეყანა განსხვავებულია) ან კომპეტენტური ორგანოს მიერ მინიჭებული ოფიციალური კოდი; ოფიციალური კოდით აღნიშვნის შემთხვევაში, აღნიშვნა „შემფუთავი და/ან გამგზავნი“ განთავსებული უნდა იქნეს უშუალოდ კოდის აღნიშვნის სიახლოვეს, კოდის წინ მითითებული უნდა იქნეს ISO 3166 სტანდარტის მიხედვით დადგენილი ქვეყნის კოდი, თუ ის არ წარმოადგენს წარმოშობის ქვეყანას;

ბ) პროდუქტის მახასიათებლები:

ბ.ა) „გაუტეხავი კაკალი“ ან „მშრალი გაუტეხავი კაკალი“ ან ეკვივალენტური დასახელება;

ბ.ბ) „ნედლი გაუტეხავი კაკალი“ ან ეკვივალენტური დასახელება;



ბ.გ) ჯიშის ან კომერციული ტიპის დასახელება (ნებაყოფლობითი);

გ) წარმოშობის ქვეყანა და მოსავლის აღების ადგილი ან ეროვნული, რეგიონალური ან ადგილობრივი დასახელება (ნებაყოფლობითი);

დ) პროდუქტის კომერციული მახასიათებლები:

დ.ა) კლასი;

დ.ბ) ზომა/კალიბრი (იმ შემთხვევაში, თუ დაკალიბრებულია), გამოსახული ერთ-ერთი სახით:

დ.ბ.ა) მინიმალური დიამეტრით, რომელსაც თან ახლავს სიტყვები: „და მეტი“ ან ეკვივალენტური დასახელება;

დ.ბ.ბ) მინიმალური და მაქსიმალური დიამეტრი;

დ.გ) მოსავლის აღების წელი (სავალდებულოა „ექსტრა“ და პირველი კლასის გაუტეხავი კაკლისათვის, ნებაყოფლობითია მეორე კლასის გაუტეხავი კაკლისათვის);

დ.დ) ვარგისიანობის ვადა: „უმჯობესია გამოყენებულ იქნეს“, თარიღის მითითებით;

დ.ე) ნედლი გაუტეხავი კაკლისათვის მითითებული უნდა იქნეს: „შეინახეთ გრილ ადგილას“ ან „შენახვის ვადა შეზღუდულია. შეინახეთ გრილ ადგილას“.

მუხლი 6. მოთხოვნები კაკლის გულის მიმართ

1. კაკლის გული უნდა აკმაყოფილებდეს ამ მუხლით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

2. კაკლის გულის ყველა კლასი, თითოეული კლასისათვის განსაზღვრული სპეციალური მოთხოვნებისა და დასაშვები გადახრების გათვალისწინებით, უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მინიმალური მოთხოვნებს:

ა) კაკლის გული უნდა იყოს:

ა.ა) კეთილხარისხიანი. პროდუქტი, რომელიც დაექვემდებარა ლპობას ან გაფუჭებას, რაც მათ ადამიანის მოხმარებისათვის გამოუსადეგარს გახდის, არ დაიშვება;

ა.ბ) სუფთა, პრაქტიკულად ყოველგვარი ხილული უცხო მინარევისაგან, მათ შორის მიმაგრებული ნაჭუჭისგან თავისუფალი;

ა.გ) საკმარისად განვითარებული, დაუშვებელია გამომშრალი (გამომხმარი) და დამჟკნარი, ანომალურად ბრტყელი და დანაოჭებული გულები, ან გულები, რომელთა ზედაპირის 25% დაექვემდებარა გაუწყლოებას, გამოშრობას ან გამაგრებას;

ა.დ) ზედაპირული ნაკლის, გულის ზედაპირის ნაწილობრივი ფერის შეცვლის, გაყვითლების, ცხიმოვანი დიფუზიის ან გავრცელებული ლაქების გარეშე, რომელიც გულის დანარჩენი ზედაპირისგან კონტრასტულად განსხვავდება და შეადგენს გულის მთლიანი ზედაპირის 25%-ზე მეტს; უმნიშვნელო ზედაპირული დაზიანებები ან ნაკაწრები არ მიიჩნევა დეფექტად;

ა.ე) ცოცხალი მავნებლების გარეშე, მათი განვითარების სტადიის მიუხედავად;

ა.ვ) მავნებლებით გამოწვეული დაზიანებების, მათ შორის მკვდარი მწერების და/ან ტკიპების, მათი ნარჩენების ან ექსკრემენტების არსებობის გარეშე;

ა.ზ) ობის სოკოების ჰიფების(მაფების) გარეშე, რომელთა დანახვა შესაძლებელია შეუიარაღებელი თვალით;



ა.თ) დამმალბის გარეშე;

ა.ი) ანომალური ზედაპირული სინესტის გარეშე;

ა.კ) უცხო სუნისა და გემოს გარეშე;

ბ) კაკლის გული უნდა იყოს ისეთ მდგომარეობაში, რომ:

ბ.ა) ჩატვირთვის, ტრანსპორტირებისა და გადმოტვირთვის მიმართ იყოს გამძლე;

ბ.ბ) დანიშნულების ადგილამდე მიწოდებულ იქნეს დამაკმაყოფილებელ მდგომარეობაში;

გ) კაკლის გულის სინესტის მასური წილი არ უნდა აღემატებოდეს 5,0%-ს;

დ) დასაშვებია კაკლის გულის დეფექტების არსებობა, რომელიც უარყოფითად არ უნდა იქნეს ასახული პროდუქტის გარეგან სახეზე, ხარისხზე, შენახვის ხარისხზე და შეფუთვაში სასაქონლო სახეზე. დასაშვები დეფექტები განსაზღვრულია ცხრილი №2-ით – „ხარისხთან დაკავშირებული დასაშვები გადახრები კაკლის გულისათვის“.

3. დეფექტების მიხედვით კაკლის გული იყოფა შემდეგ კლასებად:

ა) უმაღლესი („ექსტრა“) კლასი;

ბ) პირველი კლასი;

გ) მეორე კლასი.

4. კაკლის გულის კლასიფიკაცია ხდება მისი ზომის/ფორმის მიხედვით:

ა) I – „ნახევარგული“ (ლებანი) (Halves), რომელიც წარმოადგენს ორ, მეტნაკლებად თანაბარი ზომის დაუზიანებელ ნაწილს. ერთ კილოგრამში მათი რაოდენობის მითითება ნებაყოფლობითია;

ბ) II – „დანაწევრებული გული“ (Chipped kernels), რომლის ზომა კაკლის ნახევარგულის (ლებნის) სულ მცირე სამ მეოთხედს (3/4) შეადგენს;

გ) III – „მეოთხედი გული“ (Quarters), ნახევარგული (ლებანი), რომელიც სიგრძივად დაყოფილია ოთხ მეტნაკლებად თანაბარი ზომის ნაწილად;

დ) IV – „გულის დიდი ზომის ნაწილები“ (Large pieces), რომელიც ზომით ნაკლებია ვიდრე ამ მუხლის მე-4 პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული „დანაწევრებული გული“ და უფრო მეტი, ვიდრე ამ მუხლის მე-4 პუნქტის „ე“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული „გულის ნატეხები“;

ე) V – „გულის ნატეხები“ (Broken pieces), კაკლის გულის ნაწილები, რომლებიც გადის 8 მმ დიამეტრის მქონე მრგვალი ნახვრეტების მქონე ცხავში (ბადეში), მაგრამ არ გადის 3 მმ დიამეტრის მქონე მრგვალი ნახვრეტების მქონე ცხავში (ბადეში).

5. ამ მუხლის მე-4 პუნქტით განსაზღვრული კაკლის სხვადასხვა ფორმის ნარევი მითითებული უნდა იქნეს თითოეული მათგანის პროცენტული შემცველობა. ამ დროს არ უნდა იქნეს გამოყენებული ცხრილი №3 – „სტილთან/ფორმასთან დაკავშირებული დასაშვები გადახრები კაკლის გულისათვის“.

6. მიმოქცევის (მარკეტინგის) ყველა ეტაპზე, თითოეულ პარტიაში დასაშვებია პროდუქტის არსებობა, რომელიც არ შეესაბამება მოცემული კლასისათვის დადგენილ ხარისხთან და ზომასთან/ფორმასთან დაკავშირებულ მინიმალურ მოთხოვნებს, ცხრილი №2-ის და ცხრილი №3-ის შესაბამისად.

7. კაკლის გულის თითოეული შეფუთული ერთეული უნდა იყოს ერთგვაროვანი და შედგებოდეს მხოლოდ ერთგვაროვანი წარმოშობის, ხარისხის, ზომის (თუ დაკალიბრებული/დახარისხებულია)



ჯიშის/სახესხვაობის (თუ მითითებულია) კაკლის გულისგან. შეფუთული ერთეულის ხილული ნაწილი უნდა შეესაბამებოდეს შეფუთული ერთეულის მთლიან შემადგენლობას.

8. ამ მუხლის მე-3 პუნქტით განსაზღვრული კაკლის გულის კლასები, ფერთან დაკავშირებული ერთგვაროვნებისათვის, გარდა წითელი შეფერილობის მქონე კაკლის გულებისა, უნდა აკმაყოფილებდნენ შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) უმაღლესი („ექსტრა“) კლასი – კაკლის გულს უნდა ჰქონდეს ერთგვაროვანი ღია შეფერილობა, პრაქტიკულად მუქი-ჩალისფერი და/ან ლიმონისფერი-ყვითელი ელფერის გარეშე; დაუშვებელია მუქი-ყავისფერი შეფერვა;

ბ) პირველი კლასი – კაკლის გულის შეფერილობა არ უნდა იყოს ღია ყავისფერზე და/ან ლიმონისფერი-ყვითელ შეფერილობაზე მუქი;

გ) მეორე კლასი – კაკლის გულის შეფერილობა არ უნდა იყოს მუქ ყავისფერ შეფერილობაზე უფრო მუქი; ამ კლასის უფრო მუქი შეფერილობის კაკლის გულები შესაძლებელია განთავსდეს გასაყიდად იმ პირობით, რომ შეფუთვაზე მითითებული იქნება მათი შეფერილობა.

9. კაკლის გულის სხვადასხვა შეფერილობის განსაზღვრისათვის გამოყენებული უნდა იქნეს ოფიციალური კოლორიმეტრული შკალა (Produced by the UNECE Working Party on Agricultural Quality Standards – International Standardization of Fruit and Vegetables – COLOUR GAUGE FOR WALNUT KERNELS).

10. კაკლის გულის შეფუთვისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს შემდეგი მოთხოვნები:

ა) კაკლის გული შეფუთული უნდა იქნეს იმგვარად, რომ უზრუნველყოფილ იქნეს პროდუქტის სათანადო დაცვა;

ბ) მასალა, რომელიც გამოიყენება კაკლის გულის შეფუთვისათვის, უნდა იყოს სუფთა და ისეთი ხარისხის, რომ არ გამოიწვიოს პროდუქტის გარეგანი ან შიდა დაზიანება. მასალების, კერძოდ ქაღალდის ან ეტიკეტის გამოყენება სავაჭრო სპეციფიკაციებით დასაშვებია მხოლოდ იმ პირობით, თუ ტექსტის დატანის ან ეტიკეტის დაწებებისას გამოყენებული იქნება არატოქსიკური მელანი ან წებო;

გ) შეფუთვა პრაქტიკულად არ უნდა შეიცავდეს არანაირ მინარევებს, ცხრილი №2-ით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

11. კაკლის გულის თითოეულ შეფუთვაზე ან მასზე მიმაგრებულ ეტიკეტზე, გარდა დიდ შეფუთვაში მოთავსებული სამომხმარებლო შეფუთვებისა, ხედვის ერთ არეალში, მკაფიოდ, გარკვევით უნდა იკითხებოდეს შემდეგი ინფორმაცია:

ა) საიდენტიფიკაციო მონაცემები, რომელიც მოიცავს შემფუთავის და/ან გამგზავნის დასახელებას და ფიზიკურ მისამართს (მაგ.: ქუჩა/ქალაქი/რაიონი/საფოსტო ინდექსი და ქვეყანა, თუ წარმოშობის ქვეყანა განსხვავებულია) ან კომპეტენტური ორგანოს მიერ მინიჭებული ოფიციალური კოდი; ოფიციალური კოდით აღნიშვნის შემთხვევაში, აღნიშვნა „შემფუთავი და/ან გამგზავნი“ განთავსებული უნდა იქნეს უშუალოდ კოდის აღნიშვნის სიახლოვეს, კოდის წინ მითითებული უნდა იქნეს ISO 3166 სტანდარტის მიხედვით დადგენილი ქვეყნის კოდი, თუ ის არ წარმოადგენს წარმოშობის ქვეყანას;

ბ) პროდუქტის მახასიათებლები – „კაკლის გული“ ან „ველურადმზარდი კაკლის გული“ ან სათანადო შემთხვევაში, ეკვივამენტური დასახელება;

გ) წარმოშობის ქვეყანა და, მოსავლის აღების ადგილი ან ეროვნული, რეგიონალური ან ადგილობრივი დასახელება (ნებაყოფლობითი);

დ) პროდუქტის კომერციული მახასიათებლები, მათ შორის:

დ.ა) კლასი;



დ.ბ) სტილი/ფორმა, სხვადასხვა სტილის/ფორმის შერევის შემთხვევაში, მითითებული უნდა იქნეს თითოეული ფორმის/სტილის პროცენტული შემცველობა;

დ.გ) ნახევარგულის შემცველობა ერთ კილოგრამში (ნებაყოფლობითი);

დ.დ) მოსავლის აღების წელი (ნებაყოფლობითი);

დ.ე) ვარგისიანობის ვადა: „უმჯობესია გამოყენებულ იქნეს“, თარიღის მითითებით.

მუხლი 7. მოთხოვნები ბიზნესოპერატორის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია კაკლის წარმოებასთან (მათ შორის, პირველად წარმოებასთან), გადამამუშავებასთან, ან/და დისტრიბუციასთან და ექსპორტთან, 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. შესაძლებელია ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ახორციელებს კაკლის წარმოებას, გადამამუშავებას, დისტრიბუციას, ექსპორტს 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 ექსპორტისთვის განკუთვნილი კაკლის დამზადებას, ვალდებულია დანერგოს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP – Hazard Analysis and Critical Control Points) პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემა, სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის შესაბამისად.

4. ბიზნესოპერატორმა უნდა უზრუნველყოს:

ა) ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-8 მუხლის მე-5 პუნქტის „დ“ ქვეპუნქტის შესაბამისად, საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს სახელმწიფო კონტროლს დაქვემდებარებული სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტოს (შემდგომში – სააგენტო) უფლებამოსილი პირის თანდასწრებით აღებული საექსპორტო კაკლის ნიმუშის გამოკვლევა „საგამოცდო და საკალიბრო ლაბორატორიების კომპეტენციის ზოგადი მოთხოვნები“ ISO/IEC 17025 სტანდარტის შესაბამისად იმ აკრედიტებულ ლაბორატორიაში, რომელიც უზრუნველყოფს „სურსათში მიკროტოქსინების 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 კაკალში აფლატოქსინის პრევენცია და შემცირება, ამ ტექნიკური რეგლამენტის – „მოთხოვნები აფლატოქსინის პრევენციისა და შემცირებისადმი“ დანართ №2-ის შესაბამისად.

საქართველოს მთავრობის 2025 წლის 13 ოქტომბრის დადგენილება №452 - ვებგვერდი, 16.10.2025წ.

მუხლი 8. რეგულირების ობიექტის შესაბამისობის კონტროლი

1. ექსპორტისათვის განკუთვნილი გაუტეხავი კაკლისა და კაკლის გულის ამ ტექნიკურ რეგლამენტთან შესაბამისობის კონტროლს ახორციელებს:



ა) სააგენტო, სახელმწიფო კონტროლის დროს;

ბ) ბიზნესოპერატორი, შიდა საწარმოო კონტროლის დროს, შესაბამისობის შეფასებისას.

2. ბიზნესოპერატორმა, შიდა საწარმოო კონტროლის დროს, შესაბამისობის შეფასების დაწყებამდე, უნდა მოახდინოს საექსპორტო კაკლის პარტიის ფორმირება.

3. გაუტეხავი კაკლისა და კაკლის გულის პარტიად 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 და მისი შეფასების ერთეულს წარმოადგენს დიდი ზომის შეფუთვა.

4. ამ მუხლის მე-3 პუნქტისათვის, ერთ ერთეულად ითვლება დიდი ზომის შეფუთვა, რომელიც შედგება მცირე ზომის შეფუთული ერთეულებისგან.

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

ა) გაუტეხავი კაკლისა და კაკლის გულის გარეგან დათვალიერებას, შეხებას, დაყნოსვას, შემდგომში – გაუტეხავი კაკლისათვის ნაჭუჭის მოცილებას, ორგანოლექტიკურ შეფასებას, აწონვას, კაკლის გულის დაჭრას;

ბ) გაუტეხავი კაკლისა და კაკლის გულისათვის ნიმუშის აღებას:

ბ.ა) ამ ტექნიკური რეგლამენტის №1 – №3 ცხრილებში მითითებულ მაჩვენებლებზე ნიმუშის აღება ხდება თითოეული პარტიის დიდი ზომის შეფუთვის არანაკლებ 5%-10%-დან, შემთხვევითი შერჩევის მეთოდით. თუ შემთხვევითი შერჩევის მეთოდით აღებული შეფუთული ერთეულის რაოდენობა წილადი რიცხვია, ხდება მისი დამრგვალება წინა მთელ რიცხვამდე;

ბ.ბ) სხვა მაჩვენებლებზე გამოკვლევისათვის გაერთიანებული ნიმუშის ფორმირება და ნიმუშის წონა განსაზღვრება გამოსაკვლევ მაჩვენებლებზე ნიმუშის აღების შესაბამისი ტექნიკური რეგლამენტებისა და სტანდარტებით განსაზღვრული მეთოდების გამოყენებით;

გ) გაუტეხავი კაკლისა და კაკლის გულის ლაბორატორიულ გამოცდას, მათ შორის, შესაბამისი კატეგორიის კაკლისათვის ამ ტექნიკური რეგლამენტის №1– №3 ცხრილებში მითითებულ მაჩვენებლებზე;

დ) ბიზნესოპერატორის მიერ სააგენტოსათვის მიმართვას, სააგენტოს უფლებამოსილი პირის თანდასწრებით საექსპორტო კაკლის პარტიიდან ნიმუშის აღებას ქვეყანაში მოქმედი შესაბამისი ტექნიკური რეგლამენტით ან სტანდარტით განსაზღვრული მეთოდების შესაბამისად და ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-7 მუხლის მე-4 პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ ლაბორატორიაში გამოკვლევას;

ე) გაუტეხავი კაკლისა და კაკლის გულის ექსპორტისათვის, სააგენტოში ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართ №1-ით – „შესაბამისობის დეკლარაციით“ განსაზღვრული შესაბამისობის დეკლარაციისა და შიდა კონტროლის დამადასტურებელი დოკუმენტ(ებ)ის (მათ შორის, ლაბორატორიული გამოცდის ოქმი/ოქმები) წარდგენას, რითაც ადასტურებს შესაბამისობის შეფასების ობიექტის ამ ტექნიკური 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 პუნქტის შესაბამისად, სააგენტოს მიერ განსაზღვრულ მაჩვენებლებზე ლაბორატორიული გამოკვლევის მიზნით, საექსპორტო კაკლის ნიმუშის აღების პროცესზე დასწრებას შესაბამისი სიხშირით;

ბ) ნიმუშის აღების დასრულებისთანავე, დიდი ზომის შეფუთვის დალუქვას;



გ) საჭიროების შემთხვევაში, რეფერენტული გამოცდისათვის ნიმუშის აღებასა და პროდუქტის ვარგისობის 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 ამ მუხლის მე-5 პუნქტის „დ“ ქვეპუნქტის შესაბამისად, აღებული კაკლის 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 „დ“ ქვეპუნქტში აღნიშნული ლაბორატორიული გამოკვლევისათვის, საექსპორტო კაკლის 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.

საქართველოს მთავრობის 2025 წლის 13 ოქტომბრის დადგენილება №452 - ვებგვერდი, 16.10.2025წ.

ცხრილი №1

ხარისხთან დაკავშირებული დასაშვები გადახრები გაუტეხავი კაკლისათვის

დასაშვები დეფექტები		დასაშვები გადახრები		
		დეფექტური პროდუქტის პროცენტული წილი რაოდენობის ან წონის მიხედვით (გაუტეხავი კაკლის საერთო წონის მიხედვით)		
		უმალესი („ექსტრა“) კლასი	პირველი კლასი	მეორე კლასი
ა)	დასაშვები დეფექტები, რომლებიც გავლენას ახდენენ ნაჭუჭის გარეგან სახეზე.			
	ნაჭუჭი მიმაგრებული პერიკარპიუმით/ნაყოფსაფარით, ჭუჭყი, ზედაპირული ნაკლი, გატეხილი, დამტვრეული ან დაზიანებული ნაჭუჭი	7	10	15
	- დაობებული (ზედაპირული), მხოლოდ ნედლი კაკლისთვის	7	5	5
ბ)	დაშვება გაუტეხავი კაკლის გულისათვის (საკვებად ვარგისი ნაწილი), რომელიც ვერ აკმაყოფილებს მინიმალურ მოთხოვნებს (რაოდენობის მიხედვით, 100 გაუტეხავი კაკლის ნიმუშში), რომელთაგან არაუმეტეს.	8	10	15
	დაობებული გული	3	4	6



	არასაკმარისად განვითარებული, გამომშრალი და დამჟკნარი გულები ⁽¹⁾	8	10	15
	დამძაღებული გულები ან მავნებლებით დაზიანებული გულები, გულები, რომლებიც გაექვემდებარა ლპობას ან გაფუჭებას	3	6	8
	გულები, ცოცხალი მავნებლებით	0	0	0
გ)	დაშვება ზომასთან/დაკალიბრებასთან დაკავშირებით (დაკალიბრების შემთხვევაში).			
	გაუტეხავი კაკლისათვის, რომელიც არ შეესაბამება ზომასთან/დაკალიბრებასთან დაკავშირებულ მოთხოვნებს ან მითითებულ ზომას, სულ	10	10	10
დ)	სხვა დეფექტებთან დაკავშირებული დაშვებები.			
	უცხო მინარევები,მათ შორის ნაჭუჭის ნატეხები, ნაყოფსაფარის ნარჩენები, მტვერი და ა.შ. (წონის მიხედვით), რომელთაგან არაუმეტეს:	2	3	4
	მინერალური წარმოშობის უცხო მინარევები	0,25	1	2
	გაუტეხავი კაკალი, რომელიც მიეკუთვნება სხვა ჯიშებს ან კომერციულ ტიპს, გარდა მითითებულისა	10	10	10
1. – ნებისმიერი კლასისათვის, დაშვების გამოსაანგარიშებლად, ორი ნახევრად ცარიელი, ან ოთხი, მეოთხედი ნაწილით ცარიელი გაუტეხავი კაკალი ითვლება ერთ ცარიელ გაუტეხავ კაკლად.				

ცხრილი №2

ხარისხთან დაკავშირებული დასაშვები გადახრები კაკლის გულისათვის

დასაშვები დეფექტები		დასაშვები გადახრები		
		დეფექტური პროდუქტის პროცენტული წილი წონის მიხედვით		
		უმაღლესი („ექსტრა“) კლასი	პირველი კლასი	მეორე კლასი
ა)	დაშვება პროდუქტისთვის, რომელიც არ აკმაყოფილებს მინიმალურ მოთხოვნებს, რომელთაგან არაუმეტეს:	4	6	15
	დაზიანებული გულები	0,5	1	2
	- დამძაღებული გულები, გულები უცხო სუნით ან გემოთი	1	1	2
	გულები ლპობის ან გაფუჭების ნიშნებით	0,5	1	2



	• მავნებლებით დაზიანებული გულები	1	1	2
	• გულები ცოცხალი მწერებით	0	0	0
ბ)	დაშვება სხვა დეფექტებთან დაკავშირებით			
	• უცხო მინარევები, ნაჭუჭის ნაწილები, პერიკარპიუმის (ნაყოფსაფარის) ნარჩენები	0,5	1	1
გ)	დაშვება შეფერილობასთან (ფერთან) დაკავშირებით			
	• კაკლის გულები, რომელთაც აქვთ განსხვავებული შეფერილობა (ფერი)	15	15	15

ცხრილი №3

სტილთან/ფორმასთან დაკავშირებული დასაშვები გადახრები კაკლის გულისათვის

დასაშვები მინიმალური პროცენტული მაჩვენებელი და გადახრები (პროცენტი, კაკლის გულის წონის მიხედვით)						
სტილი/ფორმა	ნახევარგული	დანაწევრებული გული	მეოთხედი გული	გულის დიდი ზომის ნაწილები	გულის ნატეხები	გულის ფრაგმენტები
ნახევარგული	85 (ა)	15 (ბ)	5 (გ)	5 (გ)	1 (გ)	1 (გ)
დანაწევრებული გული		85 (ა)	15 (ბ)	5 (გ)	5 (გ)	1 (გ)
მეოთხედი გული			85 (ა)	15 (ბ)	5 (გ)	1 (გ)
გულის დიდი ზომის ნაწილები				85 (ა)	15 (ბ)	1 (გ)
გულის ნატეხები				10 (ბ)	90 (ა)	1 (დ)
(ა) – მინიმალური პროცენტული შემცველობა; (ბ) – დასაშვები გადახრები; (გ) – შედის 15 %-იან დაშვებაში; (დ) – შედის 10 %-იან დაშვებაში.						

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. ვარგისობის ვადა: _____

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

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

16. შესაბამისი დეკლარაციის გაცემის თარიღი: _____



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.: ქართი, 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, სანიტარული 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 ექსპოზიციის 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, შესახებ);

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

ი) ბაღში ნარგავებზე არ უნდა ფიქსირდებოდეს მავნე ორგანიზმებისაგან 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. ამასთან, 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 სანიტარულ 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 სანიტარულ 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 პარაზიტის სპორებით პროდუქტის დაბინძურების ალბათობა;

ს) შეგროვების შემდეგ, კაკლოვანი პროდუქტი უნდა დახარისხდეს დაზიანებული, დამპალი, ცარიელი და მძაღლე ნაყოფის, ასევე, უცხო სხეულების გამორჩევის მიზნით. ამის შემდეგ, რაც შეიძლება სწრაფად უნდა მოხდეს კონტეინერებით (სატვირთო მანქანებით, კონვეიერებით) პროდუქტის ტრანსპორტირება გადამამუშავებელ საწარმომდე დაუყოვნებლივი გადამამუშავებისთვის (საბურველის მოსაცილებლად);

ტ) გამოყენებული სატრანსპორტო საშუალებები უნდა იყოს სუფთა, მშრალი და, ამავდროულად, დაცული ზედმეტი ტენის წარმოქმნისა და მწერების შელწევა-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 გადახრა 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 კაკლის 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) ხანგრძლივი დაყოვნების შემთხვევაში, პროდუქტი უნდა ინახებოდეს კონტროლირებად პირობებში;

ზ) საჭიროების შემთხვევაში, სათავსოს 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; (ამოქმედდეს 2028 წლის 1 იანვრიდან)]

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. ამასთან, 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;



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

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

ს) გადამუშავებული მზა პროდუქტის (ნედლი, გაუტეხავი, ნაჭუჭგაცილილი, 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 გატეხვა ან გაზზარვა);

დ) სატრანსპორტო კონტეინერის დალუქვა უნდა ხორციელდებოდეს იმდაგვარად, რომ იგი გამორიცხავდეს 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 დაცული უნდა იყოს 0°C-დან 10°C-მდე, რათა მინიმუმამდე შემცირდეს სოკოს განვითარების შესაძლებლობა საწყობში კაკლოვანი პროდუქტის შენახვისას; (ამოქმედდეს 2028 წლის 1 ივნისიდან)]

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 ცვლილებებზე;



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

