

სახელმძღვანელო მითითებები

ხილის წვენის და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების შესახებ

(საქართველოს მთავრობის 2017 წლის 8 დეკემბრის დადგენილება N536 – „ტექნიკური რეგლამენტი - ხილის წვენის და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების შესახებ“)



სახელმძღვანელო მითითებები მომზადებულია მსოფლიო ბანკის ჯგუფის საერთაშორისო საფინანსო კორპორაციის (IFC) საკონსულტაციო პროექტის მხარდაჭერით და შვეიცარიის ეკონომიკურ საკითხთა სახელმწიფო სამდივნო (SECO) დაფინანსებით

შინაარსი

| | |
|---|----|
| ტერმინთა განმარტებები..... | 4 |
| 1. რა პროდუქტზე ვრცელდება რეგლამენტის მოთხოვნები..... | 8 |
| 2. რა მეთოდებია დასაშვები პროდუქტების წარმოებისათვის? | 8 |
| 3. რომელი ნივთიერებების გამოყენებაა დაშვებული პროდუქტების წარმოებაში ? | 9 |
| 4. ეტიკეტირების ზოგადი მოთხოვნები ხილის წვენისა და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტებისათვის..... | 11 |
| 5. ხილის წვენი | 16 |
| 5.1 პროდუქტის იდენტიფიკაციას | 16 |
| 5.2 სპეციალური მოთხოვნები..... | 17 |
| 5.3 ხილის წვენის ეტიკეტირება..... | 19 |
| 6. ხილის კონცენტრირებული წვენი | 20 |
| 6.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია | 20 |
| 6.2 სპეციალური მოთხოვნები..... | 20 |
| 6.3 ხილის კონცენტრირებული წვენის ეტიკეტირება | 21 |
| 7. კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენი..... | 22 |
| 7.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია | 22 |
| 7.2 სპეციალური მოთხოვნები..... | 22 |
| 7.3 კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენის ეტიკეტირება..... | 23 |
| 8. წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენი (დიფუზური წვენი)..... | 24 |
| 8.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია | 25 |
| 8.2 სპეციალური მოთხოვნები..... | 25 |
| 8.3 წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენის (დიფუზური წვენი) ეტიკეტირება..... | 25 |
| 9. ხილის წვენის ფხვნილი - დეჰიდრირებული (გაუწყლოებული) წვენი..... | 26 |
| 9.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია | 26 |
| 9.2 სპეციალური მოთხოვნები..... | 26 |
| 9.3 ხილის წვენის ფხვნილის ეტიკეტირება..... | 27 |
| 10. ხილის ნექტარი | 27 |
| 10.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია | 27 |
| 10.2 სპეციალური მოთხოვნები..... | 27 |
| 10.3 ხილის ნექტარის ეტიკეტირება | 30 |

| | |
|---|----|
| 11. სასმელი ხილის წვენი/ხილის წვენთან სასმელი..... | 31 |
| 12. მორსი და კონცენტრირებული მორსი | 33 |
| 13. ხილფაფა და კონცენტრირებული ხილფაფა | 34 |
| 13.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია | 34 |
| 13.2 სპეციალური მოთხოვნები..... | 34 |
| 13.3 ხილფაფის და კონცენტრირებული ხილფაფის ეტიკეტირება | 35 |
| 14. ახლადგამოწურული წვენი..... | 36 |
| 15. პირდაპირი დაწურვის წვენი | 36 |
| 15.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია | 36 |
| 15.2 ინფორმაცია ბიზნესოპერატორისათვის | 37 |
| 16. ხილის წვენში და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილ სხვა მსგავს პროდუქტებში, დაშვებული ვიტამინები, მინერალები და სხვა ნივთიერებები..... | 38 |
| 17. კვებითი ღირებულების აღნიშვნასთან დაკავშირებული მოთხოვნები და სხვადასხვა ინფორმაცია | 46 |
| 18. დაშვებული საკვებდანამატები და მათი აღნიშვნა ეტიკეტზე | 48 |
| 19. მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები..... | 52 |
| 20. დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვარი..... | 54 |
| 21. ყურძნის წვენისა და ყურძნის ტკბილის სერტიფიცირება | 55 |
| 22. გამოყენებული მასალები | 57 |

23. რეცენზია

ტერმინთა განმარტებები

| | |
|--------------------------------------|--|
| ხილი | ყველა სახეობის ხილი. ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისათვის პომიდორიც მიეკუთვნება ხილს; |
| არომატიზატორი | პროდუქტი, რომელიც ადამიანის მიერ უშუალოდ სურსათად არ გამოიყენება, რომელიც ემატება სურსათს არომატის ან/და გემოს მიცემის ან/და შეცვლის მიზნით; |
| ბუნებრივი (ნატურალური) არომატიზატორი | მცენარეული, ცხოველური ან მიკრობიოლოგიური წარმოშობის მასალიდან სათანადო ფიზიკური, ფერმენტული, მიკრობიოლოგიური პროცესებით მიღებული ნედლი (გადაუმუშავებელი) ან გადამუშავებით მიღებული არომატული ნივთიერება, რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ სურსათის წარმოების ერთი ან მეტ პროცესში გამოყენებისათვის. ბუნებრივი არომატული ნივთიერება შეესაბამება ნივთიერებას, რომელიც ბუნებრივად არსებობს ან გამოვლენილია ბუნებაში. |
| შაქარი/შაქრები | შაქარი/შაქრები - ნახევრად თეთრი შაქარი, შაქარი ან თეთრი შაქარი, ექსტრა - თეთრი შაქარი, შაქრის ფხვნილი, უწყლო გლუკოზა, შაქრის ხსნარი, ინვერსიული შაქრის ხსნარი, ინვერსიული შაქრის სიროფი, გლუკოზის სიროფი, იზოგლუკოზა, გლუკოზის სიროფი მშრალი, დექსტროზა ან დექსტროზის მონოჰიდრატი, ფრუქტოზა, ლერწმის შაქარი, ფრუქტოზის სიროფი, ხილიდან მიღებული შაქარი; |
| თაფლი | ბუნებრივად ტკბილი ნივთიერება, პროდუქტი, რომელიც მიიღება მეთაფლია ფუტკრის (<i>Apis mellifera</i>) მიერ ყვავილის ნექტარის ან ცვარტკბილის შეგროვების, მისი გარდაქმნის, დეჰიდრატაციის (გაუწყლოების) და ფიჭაში მომწიფების მიზნით შენახვის შედეგად; |
| რბილობი და ხილის უჯრედები | ერთი სახეობის ხილის საკვებად ვარგისი ნაწილიდან მიღებული პროდუქტი, რომელსაც არა აქვს გამოცლილი წვენი. ციტრუსისთვის რბილობს ანუ ხილის უჯრედებს წარმოადგენს ენდოკარპისგან მიღებული ტომსიკები წვენით; |

| | |
|--------------------------------|--|
| ბრიქსის გრადუსი (რიცხვი) (°Bx) | უშუალოდ ბრიქსის არეომეტრის არეომეტრული გრადუსების რიცხვის ჩვენება, ან რეფრაქტომეტრზე მიღებული გარდატეხის მაჩვენებელი, რომელიც გამოხატავს ხსნარში საქაროზას პროცენტულ შემცველობას 20° C-ზე ან 20° C-ზე გადაანგარიშებით; |
| საკვებდანამატი | ნებისმიერი ნივთიერება, რომელიც, მიუხედავად იმისა, აქვს თუ არა კვებითი ღირებულება, ჩვეულებრივ არ გამოიყენება სურსათად და სურსათის მახასიათებელ ინგრედიენტად. ტექნოლოგიური მიზნით სურსათის წარმოების, გადამუშავების, მომზადების, დამუშავების, შეფუთვის, ტრანსპორტირების ან შენახვის დროს სურსათში სპეციალურად დამატებისას ეს ნივთიერება ან მისი გარდაქმნის პროდუქტ(ებ)ი ხდება ან მაღალი ალბათობით შესაძლებელია გახდეს სურსათის კომპონენტი; |
| მჟავიანობის რეგულატორი | ნივთიერება, რომელიც ცვლის ან აკონტროლებს სურსათის მჟავიანობას(სიმჟავეს) ან ტუტიანობას; |
| დამატკობელი | ნივთიერება, რომელიც გამოიყენება სურსათისათვის ან სამაგიდე დამატკობელისათვის ტკბილი გემოს მისაცემად. სამაგიდე დამატკობელი - დაშვებული დამატკობელის პრეპერატი, რომელიც შეიძლება შეიცავდეს სხვა საკვებდანამატ(ებ)ს ან/და ინგრედიენტ(ებ)ს და რომელიც საბოლოო მომხმარებელს მიეწოდება როგორც შაქრის შემცველი; |
| ანტიოქსიდანტი | ნივთიერება, რომელიც იცავს სურსათს ჟანგვითი პროცესებით გამოწვეული გაფუჭებისაგან და ახანგრძლივებს მისი ვარგისიანობის ვადას |
| აღდგენა | მშრალ ან კონცენტრირებულ პროდუქტზე დეკლარირებული სტანდარტით დადგენილი ორგანოლექტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური თვისებების მიღწევისათვის, იმ რაოდენობის წყლის დამატება, რომ მიღწეული იქნას პროდუქტისათვის დამახასიათებელი ბრიქსის გრადუსი (რიცხვი) - (°Bx) |
| ხედვის ძირითადი არეალი | შეფუთვის ზედაპირი, რომლის დანახვა სურსათის შექმნისას მომხმარებლის მიერ ერთი შეხედვით ყველაზე მეტად არის შესაძლებელი და, რომელიც |

| | |
|---|--|
| | <p>მომხმარებელს საშუალებას აძლევს სწრაფად განსაზღვროს სურსათის მახასიათებლები და საჭიროების შემთხვევაში, სასაქონლო ნიშანი (ბრენდი). თუ შეფუთვას აქვს რამდენიმე მსგავსი ხედვის ძირითადი არეალი, ხედვის ძირითად არეალად მიჩნეული უნდა იქნეს ბიზნესოპერატორის მიერ შერჩეული ხედვის ძირითადი არეალი</p> |
| ინგრედიენტი | <p>ნებისმიერი ნივთიერება ან პროდუქტი, მათ შორის არომატიზატორი, საკვებდანამატი, საკვები ფერმენტი და, ასევე, შედგენილი ინგრედიენტის ნებისმიერი შემადგენელი ნაწილი, რომელიც გამოიყენება სურსათის წარმოებისა და დამზადებისას და მზა სურსათში არსებობს საწყისი ან/და შეცვლილი ფორმით. ნარჩენები არ მიეკუთვნება ინგრედიენტს</p> |
| საზოგადოებრივი კვების ობიექტი | <p>ნებისმიერი დაწესებულება, სატრანსპორტო საშუალებების, სტაციონარული, მობილური ჯიხურის (ფარდული, სავაჭრო დახლი) ჩათვლით, (მაგალითად, რესტორანი, სასადილო, სკოლა, საავადმყოფო და სარესტორნო მომსახურება (სურსათის მომზადებისა და მიწოდების სერვისი)), სადაც სავაჭრო - საწარმოო საქმიანობით ხდება საბოლოო მომხმარებლისათვის მზა სურსათის დამზადება;</p> |
| ყურძნის ტკბილი | <p>ყურძნის დაწურვით მიღებული თხევადი პროდუქტი;</p> |
| სურსათის უვნებლობის მაჩვენებელი | <p>მაჩვენებელი, რომლითაც განისაზღვრება, თუ რამდენად დასაშვებია (მისაღებია) ბაზარზე განთავსებული სურსათი ან სურსათის პარტია;</p> |
| წარმოების პროცესის ჰიგიენური მაჩვენებელი | <p>მაჩვენებელი, რომელიც განსაზღვრავს სურსათის წარმოების პროცესის დასაშვებ (მისაღებ) ფუნქციონირებას. ეს მაჩვენებელი არ ვრცელდება ბაზარზე განთავსებული სურსათის მიმართ. იგი ადგენს სურსათის წარმოების პროცესში მიკრობიოლოგიური დაბინძურების ზღვრულად დასაშვებ სიდიდეს, რომლის ცვლილებისას უნდა განხორციელდეს მაკორექტირებელი ქმედებები, რათა უზრუნველყოფილი იქნეს სურსათის წარმოების პროცესის კანონმდებლობით</p> |

| | |
|------------------------------------|---|
| | დადგენილი ჰიგიენურ მოთხოვნებთან შესაბამისობა; |
| მიკრობიოლოგიური მაჩვენებელი | მაჩვენებელი, რომელიც სურსათის ერთეულ მასაში, მოცულობაში, ფართობზე ან პარტიაში, ასევე სურსათის წარმოების პროცესში, მიკროორგანიზმების არსებობის ან არარსებობის, მათი რაოდენობის, ან/და მათ მიერ წარმოქმნილი ტოქსინისა და მეტაბოლიტის რაოდენობის საფუძველზე ადგენს, თუ რამდენად დასაშვებია (მისაღებია) სურსათი, სურსათის პარტია ან წარმოების პროცესი; |
| გადამტანი (მატარებელი) | ნივთიერებები, რომლებიც გამოიყენება საკვებდანამატების ან არომატიზატორების, საკვები ფერმენტების, საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტები) ან/და სხვა ნივთიერებების გახსნის, განზავების, დისპერგირების ან სხვა სახის ფიზიკური ცვლილებისათვის, არ ახდენს არანაირ ტექნოლოგიურ ზემოქმედებას, სურსათს ემატება კვებითი ან ფიზიოლოგიური მიზნით, მისი ფუნქციის შეცვლის გარეშე, მისი დამუშავების, გამოყენების ან მოხმარების მიზნით; |
| დეკლარირებული სტანდარტი | სტანდარტი, რომელსაც მწარმოებელი იყენებს და რომლის გამოყენების შესახებაც მიუთითებს, მათ შორის, საწარმოს შიდა სტანდარტი; |

1. რა პროდუქტებზე ვრცელდება რეგლამენტის მოთხოვნები

ტექნიკური რეგლამენტით - „ხილის წვენის და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების შესახებ“, განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება შემდეგი სახის პროდუქტებზე:

- ხილის წვენი;
- კონცენტრატისგან დამზადებული ხილის წვენი;
- ხილის კონცენტრირებული წვენი;
- წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენი (დიფუზური წვენი);
- ხილის წვენის ფხვნილი - დეჰიდრირებული (გაუწყლოებული) ხილის წვენი;
- ხილის ნექტარი;
- სასმელი ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელი;
- მორსი.

ხილის წვენისა და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი მსგავსი პროდუქტების წარმოება დასაშვებია ამ ტექნიკური რეგლამენტისა და დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად

2. რა მეთოდებია დასაშვები პროდუქტების წარმოებისათვის?

ხილის წვენის დასამზადებლად გამოყენებული უნდა იქნეს ისეთი მეთოდები, რომელთა საშუალებითაც შენარჩუნებული იქნება გამოყენებული ხილის ძირითადი ქიმიური, ორგანილეპტიკური და კვებითი მახასიათებლები.

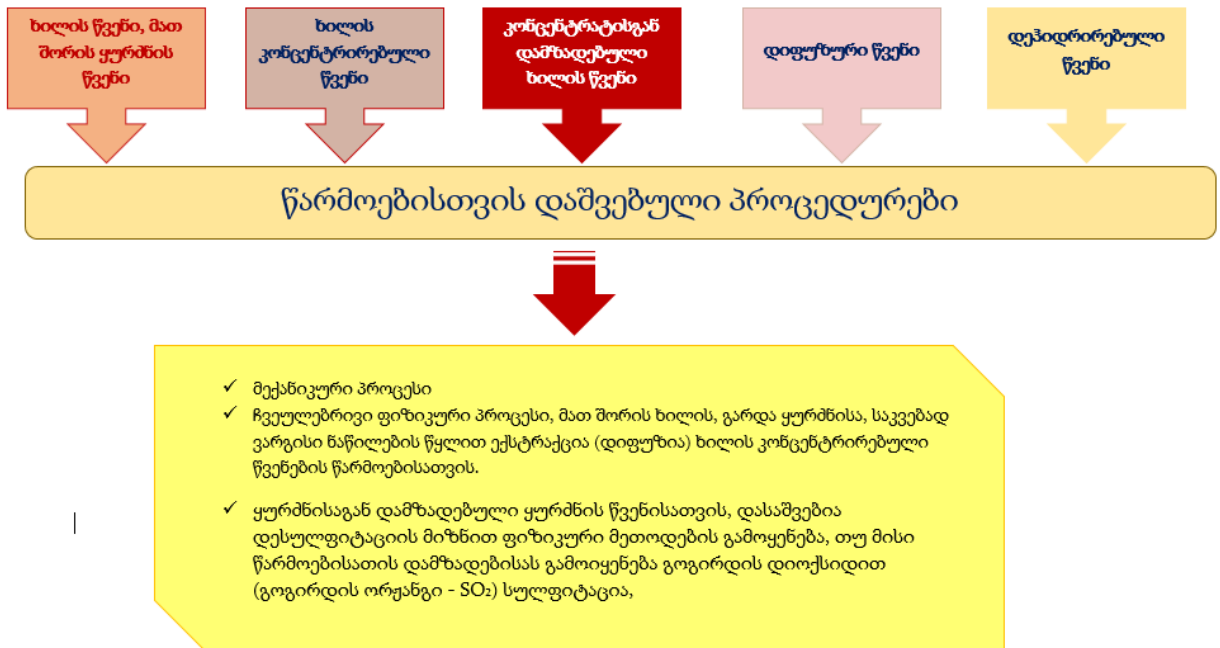
როგორც წესი, ხილის წვენის, კონცენტრატისგან დამზადებული ხილის წვენის, ხილის კონცენტრირებული წვენის, წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენის (დიფუზური წვენი) და ხილის წვენის ფხვნილის დასამზადებლად დასაშვები მეთოდები მოცემულია ნახ.1-ზე.

როგორც ნახაზიდან ჩანს, აღნიშნული პროდუქტების წარმოებისათვის დასაშვებია შემდეგი პროცედურების გამოყენება:

- მექანიკური ექსტრაქციის პროცესი;
- ჩვეულებრივი ფიზიკური პროცესი, მათ შორის ხილის, გარდა ყურძნისა, საკვებად ვარგისი ნაწილების წყლით ექსტრაქცია (დიფუზია) ხილის კონცენტრირებული

წვენების წარმოებისათვის. ამ შემთხვევაში, ამ პროცესით მიღებული ხილის წვენი უნდა შეესაბამებოდეს ხილის წვენის განმარტებას.

- ყურძნისაგან დამზადებული ყურძნის წვენისათვის, რომლის დამზადებისას გამოიყენება გოგირდის დიოქსიდით (გოგირდის ორჟანგი - SO₂) სულფიტაცია, დასაშვებია დესულფიტაციის მიზნით ფიზიკური მეთოდების გამოყენება, იმ პირობით, რომ საბოლოო პროდუქტში გოგირდის დიოქსიდის (SO₂) შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 10 მგ/ლ.



ნახ.1. წარმოებისთვის დაშვებული პროცედურები

3. რომელი ნივთიერებების გამოყენებაა დაშვებული პროდუქტების წარმოებაში ?

ხილის წვენის, ხილის კონცენტრირებული წვენის, კონცენტრატისგან დამზადებულ ხილის წვენის, წყლით ექსტრაგირებულ ხილის წვენისა (დიფუზური წვენი) და ხილის წვენის ფხვნილის (დეჰიდრირებული წვენი) წარმოებისათვის დასაშვებია გამოყენებული იქნას შემდეგი ნივთიერებები:

- **ფერმენტული პრეპარატები**, მათ შორის *პექტინაზები* - პექტინის დაშლისათვის; *პროტეინაზები* - პროტეინების (ცილების) დაშლისათვის, *ამილაზები* - სახამებლის

დაშლისათვის და ცელულაზა - უჯრედის კედლის დაშლის მიზნით შეზღუდულად გამოყენებისათვის;

- სასურსათო ჟელატინი
- ტანინები
- სილიკაზოლი
- ხის ნახშირი
- აზოტი
- ბენტონიტი - როგორც ადსორბენტი თიხა

• ქიმიურად ინერტული გასაფილტრი და გამოსალექი საშუალებები (მათ შორის პერლიტი, გარეცხილი დიატომიტი, ცელულოზა, უხსნადი პოლიამიდი, პოლოვინილპოლიპროლიდონი, პოლისტიროლი) რომელიც დაშვებულია სურსათთან შეხებისათვის;

• ქიმიურად ინერტული ადსორბენტები (ადსორბციული საშუალებები), რომლებიც გამოიყენება ციტრუსის წვენი ლიმონოიდების და ნარინგინის შემცირებისათვის იმ პირობით, რომ მათი გამოყენება მნიშვნელოვან ზეგავლენას არ მოახდენს ლიმონიდურ გლიკოზიდებზე, მჟავაზე, შაქრებზე (ოლიგოსაქარიდების ჩათვლით) ან მინერალურ შედგენილობაზე;

• ხორბლის, ბარდის ან კარტოფილის მცენარეული ცილები გაწმენდისათვის; პოლიდიმეთილსილოქსანი, რომლის შემცველობა მზა პროდუქტში არ უნდა აღემატებოდეს 10 მგ/ლ;

- ეტიტინოზანი
- კოლოიდური კვარცი
- კათიონური და ანიონური იონმიმოცვლითი ცვილები;
- თევზის წებო
- კაოლინი
- ტანინი
- ბრინჯის კანი
- კალიუმის კაზეინატი და ნატრიუმის კაზეინატი, რომელთა გამოყენების შემთხვევაში გათვალისწინებული უნდა იქნეს მათი შესაძლო ალერგიული თვისებები.

გახსოვდეთ!

მზა პროდუქტში კალიუმის კაზეინატის და ნატრიუმის კაზეინატის არსებობის შემთხვევაში, მათი შესაძლო ალერგიული თვისებების გათვალისწინებით, ეტიკეტზე, ინგრედიენტების ჩამონათვალში სავალდებულოა მათი მითითება;

•

გარდა აღნიშნულისა, ყურძნის წვენი დამზადებისას დასაშვებია ასევე გამოყენებული იქნას შემდეგი ნივთიერებები:

- ღვინის მჟავის კალიუმის მარილი
- კალციუმის კარბონატი გამოლექილი
- გოგირდის ორჟანგი - ყურძნისაგან დამზადებული ყურძნის წვენისათვის, რომლის დამზადებისას გამოიყენება გოგირდის დიოქსიდით (გოგირდის ორჟანგი - SO_2) სულფიტაცია, დასაშვებია დესულფიტაციის მიზნით ფიზიკური მეთოდების გამოყენება იმ პირობით, რომ საბოლოო პროდუქტში გოგირდის დიოქსიდის (SO_2) შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 10 მგ/ლ.
- კალციუმის ჰიდროჟანგი



გახსოვდეთ!

დესულფიტაციის მიზნით ფიზიკური მეთოდების გამოყენების შემთხვევაში, საბოლოო პროდუქტში გოგირდის დიოქსიდის (SO_2) შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 10 მგ/ლ.

ვინაიდან გოგირდის დიოქსიდი და სულფიტები, მზა პროდუქტში აღნიშნულ რაოდენობაზე მეტი შემცველობით, საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად, მიეკუთვნება ალერგიის გამომწვევ ან მომეტებული მგრძობელობის მქონე ნივთიერებებს

4. ეტიკეტების ზოგადი მოთხოვნები ხილის წვენისა და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტებისათვის

ბაზარზე განთავსებული ხილის წვენი და ადამიანი მოხმარებისათვის განკუთვნილი

სხვა მსგავსი პროდუქტები ეტიკეტირებული უნდა იქნას საქართველოს კანონმდებლობით¹ განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

ხილის წვენი და ადამიანი მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების შესახებ ინფორმაცია უნდა მოიცავდეს შემდეგ სავალდებულო მონაცემებს:

- ხილის წვენის ან მსგავსი პროდუქტის დასახელება;
- ინგრედიენტების ჩამონათვალი;
- კანონმდებლობით განსაზღვრული „ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები“ განსაზღვრული ნებისმიერი ინგრედიენტი, ან დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატი, ან მათი წარმოებულები, რომლებიც იწვევს ალერგიას ან მომეტებულ მგრძობელობას, გამოიყენება სურსათის წარმოებისა და მომზადებისას და რჩება მზა სურსათში საწყისი ან შეცვლილი ფორმით;
- გამოყენებული ინგრედიენტის ან ინგრედიენტების კატეგორიების რაოდენობა;
- ნეტო (სუფთა) წონა;
- ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გამოიყენება ...მდე“ თარიღი;
- შენახვის ან გამოყენების ნებისმიერი განსაკუთრებული პირობები;
- ბიზნესოპერატორის დასახელება და მისამართი;
- წარმოშობის ქვეყანა ან წარმოშობის ადგილი
- გამოყენების ინსტრუქცია, თუ ინსტრუქციის გარეშე ვერ ხდება სურსათის შესაბამისად გამოყენება;
- ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ.

ამ რეგლამენტმა განსაზღვრა ხილის წვენისა და მსგავსი პროდუქტების ოფიციალური დასახელებები, რომელი დასახელებითაც ეს პროდუქტები მიწოდებული უნდა იქნეს საბოლოო მომხმარებლისა და საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისათვის. ეს დასახელებებია:

- ხილის წვენი;
- კონცენტრატისგან დამზადებული ხილის წვენი;
- ხილის კონცენტრირებული წვენი;
- წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენი (დიფუზური წვენი);
- ხილის წვენის ფხვნილი - დეჰიდრირებული (გაუწყლოებული) ხილის წვენი;
- ხილის ნექტარი;
- სასმელი ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელი;
- მორსი;

¹ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისი დადგენილება №301 „ტექნიკური რეგლამენტის - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“

- კონცენტრირებული მორსი;
- ხილფაფა;
- კონცენტრირებული ხილფაფა;
- ახლადგამოწურული წვენი;
- პირდაპირი დაწურვის წვენი;
- ყურძნის ტკბილი;
- ყურძნის წვენი;

ამასთანავე,

- თუ პროდუქტი მიღებულია ერთი სახეობის ხილისაგან, პროდუქტის დასახელება წარმოდგენილი უნდა იქნეს ხილის სახეობის დასახელებით.



- თუ პროდუქტი მიღებულია ორი ან მეტი სახეობის ხილისაგან, პროდუქტის დასახელებაში მოცემული უნდა იქნეს გამოყენებული ხილის ჩამონათვალი, ხილის წვენის ან ხილფაფის მასის კლებადობის შესაბამისად, როგორც ეს მითითებულია ინგრედიენტების ჩამონათვალში.
- იმ შემთხვევაში, როდესაც ყოველ ერთ ლიტრ წვენში, პროდუქტის მჟავიანობის რეგულირების მიზნით, დამატებულია 3 გ-მდე (უწყლო ლიმონმჟავაზე გადაანგარიშებით) ლიმონის ან/და ლაიმის წვენი, და/ან ლიმონის კონცენტრირებული წვენი და/ან ლაიმის კონცენტრირებული წვენი, ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელებაში მჟავიანობის რეგულატორი არ უნდა იქნეს მითითებული.



- თუ პროდუქტი მიღებულია სამი ან მეტი სახეობის ხილისაგან, ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელებაში დასაშვებია გამოყენებული იქნას სიტყვები „სხვადასხვა ხილი“ ან ანალოგიური ფორმულირება ან გამოყენებული ხილის სახეობების დასახელება რაოდენობის კლების მიხედვით;

გახსოვდეთ !

ინგრედიენტების ჩამონათვალში „ასკორბინის მჟავის“ მითითება, თუ ის გამოიყენება როგორც ანტიოქსიდანტი, არ უნდა აღინიშნოს როგორც „ვიტამინი C“;

- თუ ხილის წვენი და სხვა მსგავს პროდუქტებს დამატებული აქვს შაქარი/შაქრები ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელების გვერდით, ხედვის იმავე არეალში, მითითებული უნდა იქნეს სიტყვები „დამატებული შაქრით“, ან „შაქრით“;
- ხილის კონცენტრირებული წვენი, კონცენტრირებული ხილფაფა, ხილის კონცენტრირებული წვენის ნარევი, კონცენტრირებული ხილფაფის ნარევი, შესაძლებელია დაექვემდებაროს აღდგენას წყლით და მომხმარებელს მიეწოდოს როგორც აღდგენილი ხილის წვენი ან ხილფაფა ან ხილის წვენის ნარევი ან ხილფაფის ნარევი. ამ შემთხვევაში ეტიკეტი უნდა შეიცავდეს ინფორმაციას, აღდგენილი ხილის წვენისა და აღდგენილი ხილფაფისათვის, ცხრილი N1 - ით განსაზღვრული ბრიქსის გრადუსის (რიცხვის) მისაღწევად, აღდგენისათვის რა საჭირო რაოდენობის (მოცულობა) წყალი იქნა დამატებული.

ცხრილი N1

ბრიქსის გრადუსის (რიცხვის) უმცირესი მნიშვნელობა აღდგენილი ხილის წვევისა და აღდგენილი ხილფაფისათვის

| ხილის ზოგადი დასახელება | ბოტანიკური დასახელება | ბრიქსის გრადუსის (რიცხვის) უმცირესი მნიშვნელობა |
|---------------------------------|--|---|
| აღუბალი(*) (Sour Cherry) | <i>Prunus cerasus L.</i> | 14,0 |
| ანანასი (*) (Pineapple) | <i>Ananas comosus (L.) Merr.</i> | 12,8 |
| ატამი (**) (Peach) | <i>Prunus persica (L.) Batsch</i> | 10,5 |
| ბანანი (**) (Banana) | <i>Musa x paradisiaca L. (excluding plantains)</i> | 21,0 |
| გარგარი (**) (Apricot) | <i>Prunus armeniaca L.</i> | 11,5 |
| გრეიფრუტი (*) (Grapefruit) | <i>Citrus x paradisi Macfad.</i> | 10,0 |
| გუავა (**) (Guava) | <i>Psidium guajava L.</i> | 8,5 |
| ვაშლი (*) (Apple) | <i>Malus domestica Borkh.</i> | 11,5 |
| ლიმონი (*) | <i>Citrus limon (L.) Burm.f.</i> | 8,0 |
| მანდარინი (*) (Mandarin) | <i>Citrus reticulata Blanco</i> | 11,2 |
| მანგო (**) (Mango) | <i>Mangifera indica L.</i> | 13,5 |
| მარაკუია (*) (Passion Fruit) | <i>Passiflora edulis Sims</i> | 12,0 |
| მარწყვი (*) (Strawberry) | <i>Fragaria x ananassa Duch.</i> | 7,5 |
| მოცხარი შავი (*) (Blackcurrant) | <i>Ribes nigrum L.</i> | 11,0 |
| მსხალი (**) (Pear) | <i>Pyrus communis L.</i> | 12,0 |
| პომიდორი (*) (Tomato) | <i>Lycopersicon esculentum</i> | 5,0 |
| ჟოლო (*) (Raspberry) | <i>Rubus idaeus L.</i> | 8,0 |
| ფორთოხალი (*) (Orange) | <i>Citrus sinensis (L.) Osbeck</i> | 11,2 |
| ყურძენი (*) (Grape) | <i>Vitis vinifera L. or hybrids thereof Vitis labrusca L. or hybrids thereof</i> | 16,0 |

(*)- ხილისგან დამზადებული წვენისთვის უმცირესი ფარდობითი სიმკვრივე განსაზღვრული უნდა იქნეს წყალის მიმართ 20/20 ° C-ზე;

(**) - ხილისაგან დამზადებულ ხილფაფაში განსაზღვრული უნდა იქნეს მხოლოდ ბრიქსის უმცირესი არაკორექტირებული გრადუსი (რიცხვი) (მჟავის კორექციის გარეშე);

ხილის წვენისა და მსგავსი პროდუქტების ეტიკეტზე, ტერმინები - „ბიოლოგიური“, „ორგანული“, „ეკოლოგიური“, „ეკოლოგიურად სუფთა“, „ბიო“, „ეკო“, მსგავს სიტყვათა ნებისმიერი კომბინაცია, აბრევიატურა, სიმბოლო, სავაჭრო ნიშანი, ან/და ლოგო გამოყენებული უნდა იქნას მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მათი წარმოება ხდება საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 30 ივლისის N198 დადგენილებით - „ბიოწარმოების შესახებ“ განსაზღვრულ მოთხოვნათა შესაბამისად.

ხილის წვენისა და მსგავსი პროდუქტების ეტიკეტირებასთან დაკავშირებული სპეციალური მოთხოვნები განხილულია თითოეული დასახელების პროდუქტისათვის.

5. ხილის წვენი

5.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია



ხილის წვენი ეს არის ერთი ან სხვადასხვა სახეობის ახალი ან სათანადოდ შენახული (გაციებული ან გაყინული) ხარისხიანი, მწიფე ხილის საკვებად ვარგისი ნაწილისაგან მიღებული არაფერმენტირებული, ფერმენტაციის უნარის მქონე პროდუქტი, ამ ხილის წვენისათვის დამახასიათებელი ფერით, გემოთი და არომატით;

ყურძნის წვენი – ყურძნის ტკბილისგან ან კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილისგან მიღებული თხევადი პროდუქტი, რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ უშუალო მოხმარებისთვის და რომლის სპირტმცველობა 1%-ს არ აღემატება;



5.2 სპეციალური მოთხოვნები

ხილი წვენის დასამზადებლად/წარმოებისათვის გამოყენებული ხილი უნდა იყოს სალი, სათანადო სიმწიფის, ახალი ან შენახული ფიზიკური საშუალებით ან საქართველოს კანონმდებლობით დაშვებული, მოსავლისშემდგომი დასამუშავებელი საშუალებ(ებ)ით დამუშავებული.

როგორც წესი, ციტრუსის წვენი მზადდება ენდოკარპისაგან, ხოლო ლაიმის წვენი შესაძლებელია დამზადდეს მთლიანი ხილისაგან.

დასაშვებია ხილის წვენის წარმოებისას ხილის წვენის და ხილფაფის შერევა.

თუ ხილის წვენის დასამზადებლად ხილის გადამუშავება ხდება კურკით, თესლით და კანით, ამ შემთხვევაში დაუშვებელია მათი ნაწილების ან ცალკეული კომპონენტების წვენში არსებობა, მაგრამ, თუ მიუხედავად კარგი საწარმოო პრაქტიკით განსაზღვრული პროცედურების გამოყენებისა, ამ ნაწილების მოცილება ვერ ხდება, წვენში მათი არსებობა დაშვებულია.

ხილის წვენში, გარდა ყურძნის წვენისა, თუ ის უშუალოდ მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დასაშვებია თეთრი შაქრის (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზის, გლუკოზის და ფრუქტოზის, რომლის სინესტის მასური წილი 2%-ზე ნაკლებია, დამატება;

გახსოვდეთ!

- დაუშვებელია შაქრების დამატებისას იმავე პროდუქტში მჟავიანობის რეგულატორის დამატება
- დაუშვებელია შაქრების დამატება ხილის წვენში ხსნადი მშრალი ნივთიერების შეცვლის მიზნით.

დასაშვებია, მჟავიანობის რეგულირებისათვის, ხილის ყოველ ერთ ლიტრ ხილის წვენში, უწყლო ლიმონმჟავაზე გადაანგარიშებით, 3 გ-მდე ლიმონის ან/და ლაიმის წვენის, და/ან ლიმონის კონცენტრირებული წვენის და/ან ლაიმის კონცენტრირებული წვენის დამატება;

ყურძნის წვენისათვის დასაშვებია ღვინის მჟავის აღდგენილი მარილების დამატება;

პომიდორის წვენში ან კონცენტრატისაგან დამზადებული პომიდორის წვენში, რომელიც ამ ტექნიკური რეგლამენტით რეგულირდება, დასაშვებია მარილის, სანელებლების და არომატული მწვანილის ან მათი ექსტრაქტების დამატება.

ხილის წვენში დასაშვებია ხილის იმავე სახეობიდან სათანადო ფიზიკური (მექანიკური) მეთოდით მიღებულ აღდგენილი არომატიზატორის, ან/და ხილის იმავე სახეობიდან მიღებული ბუნებრივ(ნატურალური) არომატიზატორის, რბილობის და/ან ხილის უჯრედების დამატება.

აღდგენილი არომატიზატორი მიიღება ხილის საკვებად ვარგისი ნაწილებისაგან, თუმცა, ციტრუსების შემთხვევაში, იგი შეიძლება მიღებული იქნას კანის ცივი დაწნეხვით მიღებული ზეთისგან და კურკის ნივთიერებებისაგან.

არომატიზატორის აღდგენა, არომატის ხარისხის შენარჩუნების ან სტაბილიზაციისათვის ხდება ხილის სათანადო ფიზიკური მეთოდებით დამუშავებით (ნახ.2).



ნახ.2. არომატიზატორის აღდგენის პროცედურები

ხილის წვენს შესაძლებელია დამატებული ჰქონდეს შესაბამისი ხილის რბილობი ან/და ხილის უჯრედები.

ხილის წვენისათვის ბრიქსის გრადუსი (რიცხვი) უნდა იყოს ერთი და იგივე, არ უნდა იცვლებოდეს და შეესაბამებოდეს ხილის ბრიქსის გრადუსს (რიცხვს), გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც მას შერეული აქვს ამავე ხილის სხვა ნაირსახეობა (ბოტანიკური დასახელება) .

აღდგენილი ხილის წვენისათვის გარდა წყლისა, შესაძლებელია სხვა ინგრედიენტების ან/და დანამტების დამატება. ამ შემთხვევაში, უნდა გახსოვდეთ, რომ ცხრილი N1-ით განსაზღვრული ბრიქსის გრადუსის (რიცხვის) უმცირესი მნიშვნელობა არ

მოიცავს იმ ნებისმიერი ინგრედიენტებისა და დანამატების ხსნად მშრალ ნივთიერებებს, რომელთა დამატებაც ხდება.

5.3 ხილის წვენი ეტიკეტირება

ბაზარზე განთავსებული ხილის წვენი ეტიკეტმა, აღწერილობამ და წარდგენამ შეცდომაში არ უნდა შეიყვანოს მომხმარებელი.

დასახელება - ხილის წვენი, ეს არის ოფიციალური დასახელება. შესაბამისად, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნებიდან გამომდინარე, პროდუქტი მხოლოდ ამ დასახელებით უნდა მიეწოდოს საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს. გარდა ეტიკეტირების ზოგადი მოთხოვნებისა:

ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში, ხილის წვენი დასახელებაში გამოყენებული უნდა იქნეს ხილის ბოტანიკური დასახელების შესაბამისი დასახელება ცხრილი N 1 -ის შესაბამისად. („ვაშლის წვენი“, „გარგარის წვენი“) ან საერთო დასახელება („ხილის წვენი“, „კენკროვნების წვენი“).

იმ ხილის წვენი, დასახელებაში, რომელიც არ არის განსაზღვრული ცხრილი N1-ით, ხილის ბოტანიკურ დასახელებად გამოყენებული უნდა იქნეს ბოტანიკური დასახელების შესაბამისი დასახელება ან საერთო (ზოგადი) დასახელება.

თუ ხილის წვენში დამატებულია ამავე ხილის რბილობი ან/და ხილის უჯრედები, აუცილებელია ეტიკეტზე შესაბამისი მინიშნების აღნიშვნა.

როგორც უკვე აღინიშნა, ეტიკეტზე, ინგრედიენტების ჩამონათვალში, არ არის სავალდებულო იმ ნივთიერებ(ებ)ის დასახელების მითითება, რომელიც გამოყენებული იქნა ხილის წვენი პირველად მდგომარეობაში აღდგენისათვის.

თუ ხილის წვენი წარმოადგენს ხილის წვენი და კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენი ნარევის, ეტიკეტზე მითითებული უნდა იქნეს სიტყვები: „კონცენტრატ(ებ)ისაგან“, „ან „ნაწილობრივ კონცენტრატ(ებ)ისაგან“. ეს ინფორმაცია განთავსებული უნდა იქნეს პროდუქტის დასახელების გვერდით, ნებისმიერ ფონზე გამოსახული უნდა იქნეს მკაფიოდ და ადვილად აღქმადი შრიფტით.

თუ ხილის წვენში, გარდა ყურძნის წვენი, რომელიც უშუალოდ მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დამატებულია შაქარი (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზა, გლუკოზა და/ან ფრუქტოზა, რომლის სინესტის მასური წილი 2%-ზე ნაკლებია, ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელების გვერდით, ხედვის იმავე არეალში, მითითებული უნდა იქნეს სიტყვები „დამატებული შაქრით“, ან „შაქრით“.

ხილის წვენი ეტიკეტზე დასაშვებია გამოყენებული იქნას ტერმინები - „სუფთა“, ან/და „100 %-იანი“. ეს შესაძლებელია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ხილის წვენი არ შეიცავს

არანაირ დანამატებსა და ინგრედიენტებს, მათ შორის ასკორბინის მჟავას და წარმოდგენილია მხოლოდ ხილის წვენი.

თუ „სუფთა“ ან/და „100 %-იანი“ ხილის წვენი დაექვემდებარა დაფასობას და პასტერიზაციას ან სხვა სახის ანალოგიური მიზნით დამუშავებას მაგ. მაღალი წნევა, იმპულსური ელ-ველი და სხვა, ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში, პროდუქტის დასახელებასთან ერთად მითითებული უნდა იქნეს დამუშავების ტიპი , მაგ. „პასტერიზებული“.

6. ხილის კონცენტრირებული წვენი

6.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია



ხილის კონცენტრირებული წვენი - პროდუქტი, კონცენტრატი, რომელიც დამზადებულია ერთი ან სხვადასხვა სახეობის ხილის წვენისგან, წყლის გარკვეული რაოდენობის ფიზიკურად(მექანიკურად) მოცილების შედეგად. თუ პროდუქტი განკუთვნილია უშუალოდ მოხმარებისათვის, მოცილებული წყლის რაოდენობა უნდა შეადგენდეს წყლის საერთო რაოდენობის არანაკლებ 50%-ს;

6.2 სპეციალური მოთხოვნები

ხილის კონცენტრირებულ წვენი შეიძლება შეიცავდეს ხილის იმავე სახეობიდან სათანადო ფიზიკური (მექანიკური) საშუალებით (მეთოდით) მიღებულ ალდგენილ არომატიზატორს, ან/და ხილის იმავე სახეობიდან მიღებული ბუნებრივ(ნატურალური) არომატიზატორს, რბილობს და ხილის უჯრედებს.

ხილის კონცენტრირებული წვენი ყოველ ერთ ლიტრში, ისევე როგორც ხილის წვენში, მჟავიანობის რეგულირებისათვის, დასაშვებია უწყლო ლიმონმჟავაზე გადაანგარიშებით 3 გ-მდე ლიმონის ან/და ლაიმის წვენის, და/ან ლიმონის კონცენტრირებული წვენის და/ან ლაიმის კონცენტრირებული წვენის დამატება.

კონცენტრატისაგან დამზადებულ ხილის წვენში დასაშვებია ხილის იმავე სახეობიდან სათანადო ფიზიკური (მექანიკური) მეთოდით მიღებულ ალდგენილ არომატიზატორის, ან/და ხილის იმავე სახეობიდან მიღებული ბუნებრივ(ნატურალური) არომატიზატორის, რბილობის და/ან ხილის უჯრედების დამატება.

ხილის კონცენტრირებულ წვენში, თუ ის უშუალოდ მიეწოდება მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დასაშვებია თეთრი შაქრის (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზის, გლუკოზის და ფრუქტოზის, რომლის სინესტის მასური წილი 2%-ზე ნაკლებია, დამატება;

ხილის კონცენტრირებულ წვენში, თუ ის უშუალოდ მიეწოდება მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დასაშვებია თხევადი საქაროზას, ინვერსიული შაქრის სიროფის, ინვერსიული შაქრის ხსნარის, ფრუქტოზის სიროფის, ლერწმის თხევადი შაქრის, იზოგლუკოზის და ფრუქტოზის მაღალი შემცველობის ხსნარის დამატება. მათი დამატება დაუშვებელია ხილის წვენში ხსნადი მშრალი ნივთიერების შეცვლის მიზნით.

6.3 ხილის კონცენტრირებული წვენის ეტიკეტირება

დასახელება - ხილის კონცენტრირებული წვენი, ეს არის პროდუქტის ოფიციალური დასახელება. შესაბამისად, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნებიდან გამომდინარე, პროდუქტი მხოლოდ ამ დასახელებით უნდა მიეწოდოს საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს. გარდა ეტიკეტირების ზოგადი მოთხოვნებისა:

ეტიკეტზე, ინგრედიენტების ჩამონათვალში, არ არის სავალდებულო იმ ნივთიერებ(ებ)ის დასახელების მითითება, რომელიც გამოყენებული იქნა ხილის კონცენტრირებული წვენის პირველად მდგომარეობაში ალდგენისათვის.

ხილის კონცენტრირებული წვენისათვის, რომელიც არ არის განკუთვნილი საბოლოო მომხმარებელზე უშუალოდ მიწოდებისთვის, შეფუთვაზე, ან შეფუთვაზე მიმაგრებულ ეტიკეტზე ან თანმხლებ დოკუმენტებში მითითებული უნდა იქნეს დამატებული ლიმონის წვენის, ლაიმის წვენის ან საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მჟავიანობის რეგულატორის დამატებული რაოდენობა.

თუ ხილის კონცენტრირებულ წვენში, რომელიც უშუალოდ მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დამატებულია შაქარი (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზა, გლუკოზა და/ან ფრუქტოზა, რომლის სინესტის მასური წილი

2%-ზე ნაკლებია, ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელების გვერდით, ხედვის იმავე არეალში, მითითებული უნდა იქნეს სიტყვები „დამატებული შაქრით“, ან „შაქრით“.

7. კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენი

7.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია



კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენი - პროდუქტი, რომელიც დამზადებულია ხილის კონცენტრირებული წვენის აღდგენით სასმელი წყლით, რომელიც აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს;

7.2 სპეციალური მოთხოვნები

კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენის დამზადების მეთოდი უნდა უზრუნველყოფდეს გამოყენებული ხილის ძირითადი ფიზიკური, ქიმიური, ორგანოლექტიკური და კვებითი თვისებების შენარჩუნებას.

კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენის წარმოებისას დასაშვებია ხილის წვენის და/ან ხილის კონცენტრირებული წვენის შერევა ხილფაფასთან და/ან კონცენტრირებულ ხილფაფასთან.

დასაშვებია კონცენტრატისაგან დამზადებულ ხილის წვენში, მჟავიანობის რეგულირებისათვის ყოველ ერთ ლიტრ წვენში უწყლო ლიმონმჟავაზე გადაანგარიშებით 3 გ-მდე ლიმონის ან/და ლაიმის წვენის, და/ან ლიმონის კონცენტრირებული წვენის და/ან ლაიმის კონცენტრირებული წვენის დამატება;

კონცენტრატისაგან დამზადებულ ხილის წვენში დასაშვებია ხილის იმავე სახეობიდან სათანადო ფიზიკური (მექანიკური) მეთოდით მიღებულ აღდგენილ არომატიზატორის, ან/და ხილის იმავე სახეობიდან მიღებული ბუნებრივ(ნატურალური) არომატიზატორის, რბილობის და/ან ხილის უჯრედების დამატება.

კონცენტრატისაგან დამზადებულ ხილის წვენში, თუ ის უშუალოდ მიეწოდება მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დასაშვებია თეთრი შაქრის (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზის, გლუკოზის და ფრუქტოზის, რომლის სინესტის მასური წილი 2%-ზე ნაკლებია, დამატება;

კონცენტრატისაგან დამზადებულ ხილის წვენში წყალში ხსნადი მშრალი ნივთიერებების შემცველობა უნდა შეესაბამებოდეს აღდგენილი წვენისათვის ცხრილი N 1-ით განსაზღვრულ ბრიქსის გრადუსის (რიცხვის) უმცირეს მნიშვნელობას.

მაგრამ თუ კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენი მზადდება ისეთი ხილისაგან, რომლის ბრიქსის გრადუსი (რიცხვი) არ არის ცხრილი N1-ით განსაზღვრული, აღდგენილი წვენის ბრიქსის გრადუსის (რიცხვის) უმცირეს მნიშვნელობად მიღებული უნდა იქნეს ხილის კონცენტრირებული წვენის მისაღებად განკუთვნილი ხილის წვენის ბრიქსის გრადუსი (რიცხვი) რიცხვი.

კონცენტრატისაგან დამზადებულ ხილის წვენში, თუ ის უშუალოდ მიეწოდება მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დასაშვებია თეთრი შაქრის (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზის, გლუკოზის და ფრუქტოზის, რომლის სინესტის მასური წილი 2%-ზე ნაკლებია, დამატება;

კონცენტრატისაგან დამზადებულ ხილის წვენში, თუ ის უშუალოდ მიეწოდება მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დასაშვებია თხევადი საქაროზას, ინვერსიული შაქრის სიროფის, ინვერსიული შაქრის ხსნარის, ფრუქტოზის სიროფის, ლერწმის თხევადი შაქრის, იზოგლუკოზის და ფრუქტოზის მაღალი შემცველობის ხსნარის დამატება.

7.3 კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენის ეტიკეტირება

დასახელება - კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენი, ეს არის პროდუქტის ოფიციალური დასახელება. შესაბამისად, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნებიდან გამომდინარე, პროდუქტი მხოლოდ ამ დასახელებით უნდა მიეწოდოს საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს. გარდა ეტიკეტირების ზოგადი მოთხოვნებისა:

ეტიკეტზე, ინგრედიენტების ჩამონათვალში, არ არის სავალდებულო იმ საჭირო ნივთიერებ(ებ)ის დასახელების მითითება, რომელიც გამოყენებული იქნა კონცენტრატისაგან დამზადებული წვენის პირველად მდგომარეობაში აღდგენისათვის.



ხილის წვენის და კონცენტრატისაგან დამზადებული ხილის წვენის ნარევისათვის, ასევე, ეტიკეტზე მითითებული უნდა იქნეს სიტყვები: „კონცენტრატ(ებ)ისაგან“, „ან „ნაწილობრივ კონცენტრატ(ებ)ისაგან“. ეს ინფორმაცია განთავსებული უნდა იქნეს პროდუქტის დასახელების გვერდით, ნებისმიერ ფონზე გამოსახული უნდა იქნეს მკაფიოდ და თვალით აღქმადი ასოებით;

თუ კონცენტრატისგან დამზადებულ ხილის წვენში, რომელიც უშუალოდ მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დამატებულია შაქარი (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზა, გლუკოზა და/ან ფრუქტოზა, რომლის სინესტის მასური წილი 2%-ზე ნაკლებია, ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელების გვერდით, ხედვის იმავე არეალში, მითითებული უნდა იქნეს სიტყვები „დამატებული შაქრით“, ან „შაქრით“.

8. წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენი (დიფუზური წვენი)

8.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია



წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენი
(დიფუზური წვენი) - პროდუქტი, რომელიც მიიღება ისეთი ხილის რბილობის ან/და გამომშრალი მთლიანი ხილის ნაყოფის ექსტრაქტული ნივთიერებების წყლით დიფუზიით, რომელთა ექსტრაქცია ვერ ხდება ფიზიკური მეთოდების გამოყენებით;

8.2 სპეციალური მოთხოვნები

წყლით ექსტრაგირებულ ხილის წვენში (დიფუზური წვენი), თუ ის უშუალოდ მიეწოდება მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დასაშვებია თეთრი შაქრის (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზის, გლუკოზის და ფრუქტოზის, რომლის სინესტის მასური წილი 2%-ზე ნაკლებია, დამატება.

დასაშვებია წყლით ექსტრაგირებულ წვენში (დიფუზური წვენი) მჟავიანობის რეგულირებისათვის ყოველ ერთ ლიტრ წვენში უწყლო ლიმონმჟავაზე გადაანგარიშებით 3 გ-მდე ლიმონის ან/და ლაიმის წვენის, და/ან ლიმონის კონცენტრირებული წვენის და/ან ლაიმის კონცენტრირებული წვენის დამატება.

8.3 წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენის (დიფუზური წვენი) ეტიკეტირება

დასახელება - წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენი (დიფუზური წვენი), ეს არის პროდუქტის ოფიციალური დასახელება. შესაბამისად, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნებიდან გამომდინარე, პროდუქტი მხოლოდ ამ დასახელებით უნდა მიეწოდოს საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს. გარდა ეტიკეტირების ზოგადი მოთხოვნებისა:

წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენის (დიფუზური წვენი) პირველად მდგომარეობაში აღდგენისათვის საჭირო, აუცილებელი ნივთიერებების გამოყენების შემთხვევაში, არ არის სავალდებულო ეტიკეტზე, ინგრედიენტების ჩამონათვალში, ამ გამოყენებული ნივთიერებების დასახელების მითითება;

თუ წყლით ექსტრაგირებულ ხილის წვენში (დიფუზური წვენი), რომელიც უშუალოდ მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დამატებულია შაქარი (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზა, გლუკოზა და/ან ფრუქტოზა, რომლის სინესტის მასური წილი 2%-ზე ნაკლებია, ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელების გვერდით, ხედვის იმავე არეალში, მითითებული უნდა იქნეს სიტყვები „დამატებული შაქრით“, ან „შაქრით“.

9. ხილის წვენის ფხვნილი - დეჰიდრირებული (გაუწყლოებული) წვენი

9.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია



ხილის წვენის ფხვნილი - დეჰიდრირებული (გაუწყლოებული) წვენი - პროდუქტი, რომელიც მიიღება ერთი ან რამოდენიმე სხვადასხვა სახეობის ხილის წვენისაგან წყლის პრაქტიკულად მთლიანი რაოდენობის ფიზიკური (მექანიკური) მეთოდების მოცილებით;

9.2 სპეციალური მოთხოვნები

დასაშვებია ხილის წვენის ფხვნილში მჟავიანობის რეგულირებისათვის ყოველ ერთ ლიტრ წვენში უწყლო ლიმონმჟავაზე გადაანგარიშებით 3 გ-მდე ლიმონის ან/და ლაიმის წვენის, და/ან ლიმონის კონცენტრირებული წვენის და/ან ლაიმის კონცენტრირებული წვენის დამატება;

9.3 ხილის წვენის ფხვნილის ეტიკეტირება

დასახელება - ხილის წვენის ფხვნილი, ეს არის პროდუქტის ოფიციალური დასახელება. შესაბამისად, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნებიდან გამომდინარე, პროდუქტი მხოლოდ ამ დასახელებით უნდა მიეწოდოს საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს. გარდა ეტიკეტირების ზოგადი მოთხოვნებისა:

ხილის წვენის ფხვნილის - დეჰიდრირებული წვენის პირველად მდგომარეობაში აღდგენისათვის საჭირო, აუცილებელი ნივთიერებების გამოყენების შემთხვევაში, არ არის სავალდებულო ეტიკეტზე, ინგრედიენტების ჩამონათვალში, ამ გამოყენებული ნივთიერებების დასახელების მითითება;

10. ხილის ნექტარი

10.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია



ხილის ნექტარი - ხილის წვენზე, კონცენტრატისგან დამზადებული ხილის წვენზე, ხილის კონცენტრირებულ წვენზე და წყლით ექსტრაგირებულ ხილის წვენზე წყლის ან/და შაქრის ან/და თაფლის დამატებით ან დამატების გარეშე მიღებული არაფერმენტირებული, ფერმენტაციის უნარის მქონე პროდუქტი, რომელსაც, ასევე დამატებული აქვს ხილფაფა, ან/და კონცენტრირებული ხილფაფა ან/და მათი ნარევი;

10.2 სპეციალური მოთხოვნები

შესაძლებელია ხილის ნექტარის წარმოება შაქრის დამატების გარეშე ან დაბალი ენერგეტიკული ღირებულებით. ამ შემთხვევაში დასაშვებია შაქრის სრულად ან ნაწილობრივ ჩანაცვალა საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული დამატკობელით, რომლის რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს მზა პროდუქციის საერთო მასის 20% -ს. დასაშვებია ასევე ამავე რაოდენობით შაქრის ან/და თაფლის დამატება.

ხილის ნექტარი შეიძლება შეიცავდეს ხილის იმავე სახეობიდან სათანადო ფიზიკური (მექანიკური) საშუალებით (მეთოდით) მიღებულ ალდგენილ არომატიზატორს, ან/და ხილის იმავე სახეობიდან მიღებული ბუნებრივ(ნატურალური) არომატიზატორს, რბილობს და ხილის უჯრედებს.

ხილის ნექტარში, თუ ის უშუალოდ მიეწოდება მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დასაშვებია თხევადი საქაროზას, ინვერსიული შაქრის სიროფის, ინვერსიული შაქრის ხსნარის, ფრუქტოზის სიროფის, ლერწმის თხევადი შაქრის, იზოგლუკოზის და ფრუქტოზის მაღალი შემცველობის ხსნარის დამატება. ამ შემთხვევაში დაუშვებელია შაქრების დამატება ხილის წვენში ხსნადი მშრალი ნივთიერების შეცვლის მიზნით.

დასაშვებია ხილის ნექტარში, ყოველ ერთ ლიტრში, უწყლო ლიმონმჟავაზე გადაანგარიშებით, 5 გ-მდე ლიმონის ან/და ლაიმის წვენის დამატება;

ხილის ნექტარი უნდა აკმაყოფილებდეს ცხრილი N2-ის „სპეციალური მოთხოვნები ხილის ნექტარისათვის“ განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

ცხრილი N 2

სპეციალური მოთხოვნები ხილის ნექტარისათვის

| ხილის ნექტარის დასაშვებლად გამოყენებული ხილის დასახელება | ბოტანიკური დასახელება | ხილის წვენის და/ან ხილფაფის მინიმალური შემცველობა საბოლოო პროდუქტში (%) |
|---|--|---|
| ხილი მჟავე წვენით, რომელიც ბუნებრივ მდგომარეობაში არ გამოიყენება | | |
| ალუბალი (ჩვეულებრივი) (Sour cherry) | <i>Prunus cerasus L.</i> | 25,0 |
| ანწლი (Elderberry) | <i>Sambucus nigra L.</i> <i>Sambucus canadensis</i> | 50,0 |
| ასკილი (Rose hip) | <i>Rosa canina</i> <i>L. Rosa sp. L.</i> | 40,0 |
| ბალი (სხვა დანარჩენი) (Other cherries) | <i>Prunus avium L.</i> | 25,0 |
| გარგარი (Apricot) | <i>Prunus armeniaca L.</i> | 40 |
| თუთა (Mulberry/blackberry) | <i>Morus sp.</i> | 30 |
| კვრინჩხი (Sloe) | <i>Prunus spinosa L.</i> | 25,0 |

| | | |
|---|--|------|
| კომში (Quince) | <i>Cydonia oblonga Mill.</i> | 25,0 |
| ლიმონი და ლაიმი (Lemons and limes) | <i>Citrus limon (L.) Burm. f. Citrus limonum Rissa და Citrus aurantifolia (Christm.) (swingle)</i> | 25,0 |
| მარაკუია (Passion fruit) | <i>Pasiflora edulis Sims. f. edulus Passiflora edulis Sims. f. Flavicarpa O. Def.</i> | 25,0 |
| მარწყვი (Strawberry) | <i>Fragaria x. ananassa Duchense(Fragaria chiloensis Duchesne x Fragaria virginiana Duchesne)</i> | 40,0 |
| მოცვი (Bilberry) | <i>Vaccinium myrtillus L. Vaccinium corymbosum L. Vaccinium angustifolium</i> | 40,0 |
| მოცხარი შავი (Blackcurrants) | <i>Ribes nigrum L.</i> | 30,0 |
| მოცხარი თეთრი (Whitecurrants) (Whitecurrants) | <i>Ribes rubrum L.</i> | 30,0 |
| მოცხარი წითელი (Redcurrants) (Redcurrants) | <i>Ribes rubrum L.</i> | 30,0 |
| ნარანჯილა (Quito naranjillos) | <i>Solanum quitoense</i> | 25,0 |
| ჟოლო (Raspberry) | <i>Rubus idaeus L. Rubus strigosus Michx.</i> | 40,0 |
| ქაცვი (Seabuckthorn berries) | <i>Hippophae elaeagnaceae Hippophae rhamnoides L.</i> | 25,0 |
| ქლიავი (Plums) | <i>Prunus domestica L. ქვესახეობა domestica</i> | 50,0 |
| ლოღნოშო (Quetsches) | <i>Prunus domestica L. ქვესახეობა domestica</i> | 30,0 |
| შტომი (Cranberries) | <i>Vaccinium macrocarpon Aiton Vaccinium oxycoccus L.</i> | 30,0 |
| ცირცელი (Rowanberries) | <i>Sorbus aucuparia L.</i> | 30,0 |
| ხურტკმელი (Gooseberries) | <i>Ribes uva-crispa</i> | 30,0 |
| სხვა ხილი ამ კატეგორიის | - | 25,0 |
| ხილი დაბალი მყავიანობის, რბილობით ან ძლიერი არომატის მქონე წვენით, რომელიც ბუნებრივ მდგომარეობაში არ გამოიყენება | | |
| აკაჟუ (Cashew fruits) | <i>Anacardium occidentale L.</i> | 25,0 |
| ანონა (Soursop) | <i>Annona muricata L.</i> | 25,0 |
| ანონა ბადისებრი (Bullock's heart or custard apple) | <i>Annona reticulata</i> | 25,0 |

| | | |
|---|---|------|
| ანონა ქერცლიანი (Sugar Apple) | <i>Annona squamosa L</i> | 25,0 |
| ბანანი (Bananas) | <i>Musa</i> სახეობები, მათ შორის <i>M.acuminata</i> და <i>M. paradisiacal</i> სხვა სახეობის ბანანის გამოკლებით | 25,0 |
| ბროწეული (Pomegranates) | <i>Punica granatum L.</i> | 25,0 |
| ბრაზილიური ქლიავი - უმბუ (Umbu) | <i>Spondias tuberosa Arruda ex Kost.</i> | 25,0 |
| გუავა (Guavas) | <i>Psidium guajava L.</i> | 25,0 |
| ესპანური ქლიავი (Spanish plums) | <i>Spondias purpurea L.</i> | 25,0 |
| ზღმარტლი (Azeroles) | <i>Neapolitan medlars</i> | 25,0 |
| ლიჩი (Litchi/Lychee) | <i>Litchi chinensis Sonn.</i> | 20,0 |
| მანგო (Mango) | <i>Mangifera indica L</i> | 25,0 |
| პაპაია (Papaya) | <i>Carica papaya L.</i> | 25,0 |
| სხვა ხილი ამ კატეგორიისა | - | 25,0 |
| ხილი, რომლის წვენი გამოიყენება ბუნებრივ მდგომარეობაში | | |
| ანანასი (Pineapple) | <i>Ananas comosus (L.) Merrill,</i> <i>Ananas sativis L. Schult. f.</i> | 40,0 |
| ატამი (Peach) | <i>Prunus persica (L.) Batsch var. persica</i> | 40,0 |
| ვაშლი (Apple) | <i>Malus domestica Borkh.</i> | 50,0 |
| მსხალი (Pear) | <i>Pyrus communis L.</i> | 40,0 |
| ციტრუსები, გარდა ლიმონის და ლაიმისა (Citrus fruits except lemons and limes) | - | 50,0 |
| პომიდორი (ტომატი) (Tomato) | <i>Lycopersicum esculentum Mill.</i> | 50,0 |
| სხვა ხილი ამ კატეგორიის | - | 50,0 |

10.3 ხილის ნექტარის ეტიკეტირება

დასახელება - ხილის ნექტარი, ეს არის პროდუქტის ოფიციალური დასახელება. შესაბამისად, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნებიდან გამომდინარე, პროდუქტი მხოლოდ ამ დასახელებით უნდა მიეწოდოს საბოლოო

მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს. გარდა ეტიკეტირების ზოგადი მოთხოვნებისა:

ერთი ან რამოდენიმე სახეობის ხილის კონცენტრატისაგან სრულად ან ნაწილობრივ მიღებული ხილის ნექტარისათვის, ეტიკეტზე მითითებული უნდა იქნეს სიტყვები: „კონცენტრატ(ებ)ისაგან“, „ან „ნაწილობრივ კონცენტრატ(ებ)ისაგან“. ეს ინფორმაცია განთავსებული უნდა იქნეს პროდუქტის დასახელების გვერდით, ნებისმიერ ფონზე გამოსახული უნდა იქნეს მკაფიოდ და თვალით აღქმადი ასოებით.

ხილის ნექტარის დასახელებაში გამოყენებული უნდა იქნეს ცხრილი N1-ით განსაზღვრული ხილის ბოტანიკური დასახელების შესაბამისი დასახელება („ვაშლის ნექტარი“, „გარგარის ნექტარი“ და ა.შ.) ან საერთო დასახელება („ხილის ნექტარი“ „კენკროვნების ნექტარი“ და ა.შ.).

ხილის ნექტარის ეტიკეტზე სავალდებულოა ხილის წვენის, ხილფაფის ან ამ ინგრედიენტების ნებისმიერი ნარევის უმცირესი შემცველობის მითითება შემდეგი სახით: „ხილის შემცველობა არანაკლებ ...%“. ეს ინფორმაცია განთავსებული უნდა იქნეს ხედვის იმავე არეალში, სადაც განთავსებულია პროდუქტის დასახელება.

განაცხადი ეტიკეტზე, რომ ხილის ნექტარზე არ არის დამატებული შაქარი მაგ. „უშაქრო“ ან „შაქრის დამატების გარეშე“ ან სხვა ნებისმიერი განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის სავარაუდოდ იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქტი არ შეიცავს დამატებულ მონო - და დისაქარიდებს ან დატკბობის მიზნით დამატებულ სხვა სურსათს, მათ შორის **დამატკბობელს**, რომელიც განსაზღვრულია საქართველოს კანონმდებლობით.

თუ ხილის ნექტარში შაქარი ბუნებრივად არსებობს, დასაშვებია ეტიკეტზე განთავსებული იქნეს ინფორმაცია - „შაქრის გარეშე“ ან/და „დამატკბობელის გარეშე“ ან „შაქრის ბუნებრივი შემცველობით“ .

თუ ხილის ნექტარს დამატებული აქვს დამატკბობელი, ეტიკეტზე, ნექტარის დასახელებას აუცილებლად დამატებული უნდა ჰქონდეს სიტყვები: „დამატკბობელით“ ან „დამატკბობლებით“.

თუ ხილის ნექტარს დამატებული აქვს ხელოვნური დამატკბობელი ასპარტამი, სამომხმარებლო შეფუთვის ეტიკეტზე, ნექტარის დასახელებას დამატებული უნდა ჰქონდეს წარწერა: „შეიცავს ფენილალანინის წყაროს“.

11. სასმელი ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელი



სასმელი ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელი - არაფერმენტირებული, ფერმანტაციის უნარის მქონე თხევადი პროდუქტი, რომელიც მიღებულია ხილის წვენ(ებ)ის და ხილფაფ(ებ)ის, ან/და კონცენტრირებული ხილფაფ(ებ)ის და წყლის შერევით ისე, რომ მასში ხილის წვენ(ებ)ის და ხილფაფ(ებ)ის მინიმალური მოცულობითი შემცველობა შეადგენს **არანაკლებ 10%-ს**. თუ სასმელი ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელი მიიღება ლიმონის ან ლაიმის წვენისგან მასში ხილის წვენ(ებ)ის და ხილფაფ(ებ)ის მინიმალური მოცულობითი შემცველობა შეადგენს **არანაკლებ 5%-ს**;

თუ სასმელს ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელს დამატებული აქვს დამატკობელი, ეტიკეტზე, სასმელი ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელის დასახელებას დამატებული უნდა ჰქონდეს სიტყვები: „**დამატკობელით**“ ან „**დამატკობლებით**“.

თუ სასმელს ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელს დამატებული აქვს ხელოვნური დამატკობელი ასპარტამი, სამომხმარებლო შეფუთვის ეტიკეტზე, სასმელი ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელის დასახელებას დამატებული უნდა ჰქონდეს წარწერა: „**შეიცავს ფენილალანინის წყაროს**“;

12. მორსი და კონცენტრირებული მორსი



მორსი - თხევადი პროდუქტი, რომელიც წარმოებულია კენკროვნების წვენი ან/და ხილფაფისაგან, რომელიც მიიღება ნაყოფის ფიზიკური(მექანიკური) დამუშავებით, სასმელი წყლის, შაქრის ან/და შაქრების, ან/და თაფლის დამატებით ისე, რომ მზა პროდუქტში წვენი ან/და ხილფაფის მინიმალური მოცულობითი შემცველობა შეადგენს არანაკლებ 15%-ს;

კონცენტრირებული მორსი - პროდუქტი, რომელიც მიიღება კენკროვნების წვენ(ებ)ის ან/და ხილფაფისა და იმავე სახეობის კენკროვნების ნაყოფის ჩენჩოდან წყლით ექსტრაქციით მიღებული ნახევარფაბრიკატების ნარევე ფიზიკური(მექანიკური) მოქმედებით და შემდგომში, ხსნადი მშრალი ნივთიერებების შემცველობის გაზრდის მიზნით, წყლის მოცილებით ისე, რომ ხსნადი მშრალი ნივთიერებების შემცველობა სულ მცირე ორჯერ უნდა აღემატებოდეს საწყის პროდუქტში მის შემცველობას.

დასაშვებია მორსის წარმოებისათვის გამოყენებული კენკროვნების წვენი ან/და ხილფაფა შერეული იქნას ამავე კენკროვნების ნაყოფის ჩენჩოს წყლიანი ექსტრაქტიდან მიღებულ პროდუქტთან.

მორსი შესაძლებელია წარმოებული იქნას კენკროვნების კონცენტრირებული წვენისგან და/ან ხილფაფისგან.

შერეული მორსის წარმოება ხდება ორი ან მეტის სახეობის კენკროვანი ნაყოფის წვენის და/ან ხილფაფის შერევით.

13. ხილფაფა და კონცენტრირებული ხილფაფა

13.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია



ხილფაფა არაფერმენტირებული, ფერმენტაციის უნარის მქონე პროდუქტი, რომელიც მიიღება ფიზიკური (მექანიკური) პროცესების - დაწნეხვის, დაქუცმაცების, ან მთლიანი ან კანგაცლილი ხილის საკვებად ვარგისი ნაწილის გახეხვით ისე, რომ პროდუქტს არა აქვს მოცილებული წვენი;

კონცენტრირებული ხილფაფა ეს არის ხილფაფისგან მიღებული პროდუქტი, რომელსაც ფიზიკური (მექანიკური) მეთოდების გამოყენებით მოცილებული აქვს გარკვეული რაოდენობით წყალი;

13.2 სპეციალური მოთხოვნები

კონცენტრირებული ხილფაფა შეიძლება შეიცავდეს ხილის ანალოგიური სახეობისაგან სათანადო ფიზიკური მეთოდით მიღებულ და აღდგენილ არომატიზატორს ან/და ხილის იმავე სახეობიდან მიღებული ბუნებრივ (ნატურალური) არომატიზატორს.

აღდგენილი ხილფაფისთვის ცხრილი N1-ით განსაზღვრული ბრიქსის გრადუსის (რიცხვის) უმცირესი მნიშვნელობა არ მოიცავს იმ ნებისმიერი ინგრედიენტებისა და დანამატების ხსნად მშრალ ნივთიერებებს, რომელთა დამატებაც ხდება.

ხილფაფაში და კონცენტრირებულ ხილფაფაში, თუ ის უშუალოდ მიეწოდება მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დასაშვებია თეთრი შაქრის (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზის, გლუკოზის და ფრუქტოზის, რომლის სინესტის მასური წილი 2%-ზე ნაკლებია, დამატება;

კონცენტრირებულ ხილფაფაში, თუ ის უშუალოდ მიეწოდება მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დასაშვებია თხევადი საქაროზას, ინვერსიული შაქრის სიროფის, ინვერსიული შაქრის ხსნარის, ფრუქტოზის სიროფის, ლერწმის თხევადი შაქრის, იზოგლუკოზის და ფრუქტოზის მაღალი შემცველობის ხსნარის დამატება. ამ შემთხვევაში

დაუშვებელია შაქრების დამატება ხილის წვენში ხსნადი მშრალი ნივთიერების შეცვლის მიზნით.

13.3 ხილფაფის და კონცენტრირებული ხილფაფის ეტიკეტირება

დასახელება - ხილფაფა და კონცენტრირებული ხილფაფა, ეს არის პროდუქტის ოფიციალური დასახელება. შესაბამისად, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნებიდან გამომდინარე, პროდუქტი მხოლოდ ამ დასახელებით უნდა მიეწოდოს საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს. გარდა ეტიკეტირების ზოგადი მოთხოვნებისა:

ხილფაფის დასახელებაში გამოყენებული უნდა იქნეს ტექნიკური რეგლამენტის ცხრილი N1-ით განსაზღვრული ხილის ბოტანიკური დასახელების შესაბამისი დასახელება „(ვაშლის ხილფაფა“, გარგარის ხილფაფა“) ან საერთო დასახელება („ხილის ხილფაფა“, „კენკროვნების ხილფაფა“ და ა.შ).

ეტიკეტზე, ინგრედიენტების ჩამონათვალში, არ არის სავალდებულო იმ საჭირო ნივთიერებ(ებ)ის დასახელების მითითება, რომელიც გამოყენებული იქნა ხილფაფის პირველად მდგომარეობაში აღდგენისათვის.

თუ ხილფაფაში და კონცენტრირებულ ხილფაფაში, რომელიც უშუალოდ მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს, დამატებულია შაქარი (შაქრის ფხვნილი), უწყლო გლუკოზა, გლუკოზა და/ან ფრუქტოზა, რომლის სინესტის მასური წილი 2%-ზე ნაკლებია, ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელების გვერდით, ხედვის იმავე არეალში, მითითებული უნდა იქნეს სიტყვები „დამატებული შაქრით“, ან „შაქრით“.

14. ახლადგამოწურული წვენი



ახლადგამოწურული წვენი - ახალი ან ახლად შენახული ხილის უშუალოდ მომხმარებლის თანდასწრებით გამოწურული წვენი, რომელიც არ დაექვემდებარა არანაირ დამუშავებას;

15. პირდაპირი დაწურვის წვენი

15.1 პროდუქტის იდენტიფიკაცია



პირდაპირი დაწურვის წვენი - ხილის წვენი, რომელიც მიიღება ახალი ან ახლად შენახული ხილის უშუალოდ ფიზიკური(მექანიკური) დაწნეხის პროცესით;

15.2 ინფორმაცია ბიზნესოპერატორისათვის

საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროში, 2017 წლიდან, მინისტრის ბრძანებით, შექმნილია მარკეტინგული საბჭო² და დამტკიცებულია „ხარისხის ნიშნის გამოყენების უფლების მინიჭების წესი“.

აღნიშნული წესი მიზნად ისახავს საქართველოში სურსათთან დაკავშირებული ხარისხის სტემების განვითარებას, პროდუქტის ბრენდინგის, მარკეტინგის საერთაშორისო პრაქტიკის დანერგვის ხელშეწყობას, მათი დაცვის სამართლებრივი და ინსტიტუციონალური მექანიზმების სრულყოფას, ხარისხის ნიშნის მიხედვით ნიშანდებული სურსათის პოპულარიზაციას და საქართველოში წარმოებული სურსათის მიმართ მომხმარებელთა ნდობის ამაღლებას.

ხარისხის ნიშანი კი ეს არის აღნიშვნა, რომელიც უკავშირდება ერთი ან მეტი კატეგორიის სურსათის სპეციფიკურ მახასიათებლებს ან სპეციფიკურ არეალში გამოყენებულ წარმოება/დამუშავების კონკრეტულ მეთოდ(ებ)ს და ასეთი აღნიშვნის გამოყენება სურსათს, მსგავსი კატეგორიის სხვა სურსათთან შედარებით, განსაკუთრებულ უპირატესობას ანიჭებს;

საყურადღებოა, რომ მარკეტინგული საბჭოს მიერ, პირდაპირი დაწურვის წვენისათვის შემუშავებულია ხარისხის ნიშანი.



² მარკეტინგული საბჭო - „საქართველოში გეოგრაფიული აღნიშვნების სტემების განვითარების, პროდუქტის ბრენდინგის, მარკეტინგის საერთაშორისო პრაქტიკის დანერგვის ხელშეწყობისა და მათი დაცვის სამართლებრივი და ინსტიტუციონალური მექანიზმების სრულყოფის მიზნით მარკეტინგული საბჭოს შექმნის შესახებ“ საქართველოს სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2017 წლის 16 თებერვლის N2-24 ბრძანებით შექმნილი მარკეტინგული საბჭო

ხარისხის ნიშნის გამოყენებაზე უფლების მინიჭების და მისი ეტიკეტზე განთავსების პროცედურა ნებაყოფლობითია და ხორციელდება ბიზნესოპერატორის (მწარმოებლის/დისტრიბუტორის, ექსპორტიორის) ინიციატივით.

დაინტერესებულმა პირმა, ხარისხის ნიშნის გამოყენების უფლების მინიჭებისათვის განცხადებით უნდა მიმართოს სსიპ - სურსათის ეროვნულ სააგენტოს.

16. ხილის წვენში და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილ სხვა მსგავს პროდუქტებში, დაშვებული ვიტამინები, მინერალები და სხვა ნივთიერებები

კვებითი ღირებულების გაზრდის მიზნით, ხილის წვენში და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილ სხვა მსგავს პროდუქტებში, საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად³, დასაშვებია შემდეგი ვიტამინების და მინერალების დამატება:

| ვიტამინები | მინერალები |
|--|------------|
| ვიტამინი A | კალციუმი |
| ვიტამინი D | მაგნიუმი |
| ვიტამინი E | რკინა |
| ვიტამინი K | სპილენძი |
| ვიტამინი B ₁ | იოდი |
| ვიტამინი B ₂ | თუთია |
| ნიაცინი (ვიტამინი PP) | მანგანუმი |
| პანთოთენის მჟავა | ნატრიუმი |
| ვიტამინი B ₆ | კალიუმი |
| ფოლის (ფოლიუმის) მჟავა (ფოლიუმის მჟავა - წყალში ხსნადი B ჯგუფის ვიტამინია და B ₉ ვიტამინი ეწოდება. ფოლიუმის მჟავა სხვა წარმოებულლებთან ერთად, როგორებიცაა დი -, ტრი -, პოლიგლუტამატები და სხვ. | სელენი |

³ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 17 ნოემბრის №508 დადგენილება - „ტექნიკური რეგლამენტი – ვიტამინების, მინერალების და ზოგიერთი სხვა ნივთიერების სურსათში დამატების შესახებ“

| | |
|--|-----------|
| გაერთიანებულნი არიან ფოლატების სახელწოდებით) | |
| ვიტამინი B12 | ქრომი |
| ბიოტინი | მოლიბდენი |
| ვიტამინი C | ფტორიდი |
| | ქლორიდი |
| | ფოსფორი |
| | ბორი |

ვიტამინების ფორმები და მინერალური ნივთიერებები, რომლებიც შესაძლებელია იქნას დამატებული

| დასახელება | ქიმიური ფორმები |
|----------------------|--|
| 1. ვიტამინები | |
| ვიტამინი A | რეთინოლი რეთინოლაცეტატი რეთინოლპალმიტატი ბეტა-კაროტინი |
| ვიტამინი D | ქოლეკალციფეროლი (D3) ერგოკალციფეროლი (D2) |
| ვიტამინი E | D-ალფა-ტოკოფეროლი DL-ალფა-ტოკოფეროლი D-ალფა-ტოკოფეროლის აცეტატი DL-ალფა-ტოკოფეროლის აცეტატი D-ალფა-ტოკოფეროლის მჟავის სუქცინატი |
| ვიტამინი K | ფილოქინონი (ფიტომენადიონი) - (ვიტამინი K ₁) მენაქინონი - (ვიტამინი K ₂) (მენაქინონი ძირითადად არსებობს მენაქინონი - 7-ის და უმნიშვნელოდ მენაქინონი 6-ის სახით) |

| | |
|-----------------------------------|---|
| ვიტამინი B 1 | თიამინის ჰიდროქლორიდი თიამინის მონონიტრატი |
| ვიტამინი B 2 | რიბოფლავინი ნატრიუმის რიბოფლავინ 5' – ფოსფატი |
| ნიაცინი (ვიტამინი PP) | ნიკოტინის მჟავა ნიკოტინამიდი |
| პანთოთენის მჟავა | კალციუმის D-პანთოთენატი ნატრიუმის D-პანთოთენატი დექსპანთენოლი |
| ვიტამინი B 6 | პირიდოქსინის ჰიდროქლორიდი პირიდოქსინის 5' – ფოსფატი პირიდოქსინის დიპალმიტატი |
| ფოლის(ფოლიუმის) მჟავა | ფტეროილმონოგლუტამინის მჟავა კალციუმ -L-მეთილფოლატი |
| ვიტამინი B 12 | ციანოკობალამინი ჰიდროქსოკობალამინი |
| ბიოტინი | D-ბიოტინი |
| ვიტამინი C | L – ასკორბინის მჟავა ნატრიუმის L – ასკორბატი კალციუმის L – ასკორბატი კალიუმის L – ასკორბატი L –ასკორბილ 6-პალმიტატი (ასკორბილპალმიტატი) |
| 2. მინერალური ნივთიერებები | |
| კალციუმი | კალციუმის კარბონატი კალციუმის ქლორიდი კალციუმის ციტრატ-მალატი (ვაშლისმჟავა კალციუმის ციტრატი) ლიმონმჟავა კალციუმის მარილები |

| | |
|-----------------|--|
| | <p>კალციუმის გლუკონატი</p> <p>კალციუმის გლიცეროფოსფატი</p> <p>კალციუმის ლაქტატი</p> <p>ორთოფოსფორმჟავას კალციუმის მარილები</p> <p>კალციუმის ჰიდროქსიდი</p> <p>კალციუმის მალატი (ვაშლისმჟავა კალციუმი)</p> <p>კალციუმის ოქსიდი</p> <p>კალციუმის სულფატი</p> |
| <p>მაგნიუმი</p> | <p>მაგნიუმის აცეტატი</p> <p>მაგნიუმის კარბონატი</p> <p>მაგნიუმის ქლორიდი</p> <p>ლიმონმჟავა მაგნიუმის მარილები (მაგნიუმის ციტრატები)</p> <p>მაგნიუმის გლუკონატი</p> <p>მაგნიუმის გლიცეროფოსფატი</p> <p>ორთოფოსფორმჟავას მაგნიუმის მარილები</p> <p>მაგნიუმის ლაქტატი</p> <p>მაგნიუმის ჰიდროქსიდი</p> <p>მაგნიუმის ოქსიდი</p> <p>მაგნიუმ - კალციუმის ციტრატი</p> <p>მაგნიუმის სულფატი</p> |
| <p>რკინა</p> | <p>რკინის (II) ბისგლიცინატი</p> <p>რკინის (II) კარბონატი</p> <p>რკინის (II) ციტრატი</p> <p>რკინა-ამონიუმის ციტრატი</p> <p>რკინის (II) გლუკონატი</p> <p>რკინის (II) ფუმარატი</p> <p>რკინა-ნატრიუმის დიფოსფატი</p> <p>რკინის (II) ლაქტატი</p> <p>რკინის (II) სულფატი</p> |

| | |
|-----------|---|
| | <p>რკინა(II)-ამონიუმის ფოსფატი</p> <p>რკინა (II) -ნატრიუმის ეთილენდიამინტეტრაამარმჟავა (EDTA)</p> <p>რკინის დიფოსფატი (რკინის პიროფოსფატი)</p> <p>რკინის საქარატი</p> <p>ელემენტარული რკინა (კარბონილი+ელექტროლიტი+რედუცირებული წყალბადი)</p> |
| სპილენძი | <p>სპილენძის კარბონატი</p> <p>სპილენძის ციტრატი</p> <p>სპილენძის გლუკონატი</p> <p>სპილენძის სულფატი</p> <p>სპილენძ-ლიზინის კომპლექსი</p> |
| იოდი | <p>ნატრიუმის იოდიდი</p> <p>ნატრიუმის იოდატი</p> <p>კალიუმის იოდიდი</p> <p>კალიუმის იოდატი</p> |
| თუთია | <p>თუთიის აცეტატი</p> <p>თუთიის ბისგლიცინატი</p> <p>თუთიის ქლორიდი</p> <p>თუთიის ციტრატი</p> <p>თუთიის გლუკონატი</p> <p>თუთიის ლაქტატი;</p> <p>თუთიის ოქსიდი</p> <p>თუთიის კარბონატი</p> <p>თუთიის სულფატი</p> |
| მანგანუმი | <p>მანგანუმის კარბონატი</p> <p>მანგანუმის ქლორიდი</p> <p>მანგანუმის ციტრატი</p> <p>მანგანუმის გლუკონატი</p> <p>მანგანუმის გლიცეროფოსფატი</p> |

| | |
|-----------------|---|
| | მანგანუმის სულფატი |
| ნატრიუმი | <p>ნატრიუმის ბიკარბონატი</p> <p>ნატრიუმის კარბონატი</p> <p>ნატრიუმის ციტრატი</p> <p>ნატრიუმის გლუკონატი</p> <p>ნატრიუმის ლაქტატი</p> <p>ნატრიუმის ჰიდროქსიდი</p> <p>ორთოფოსფორმჟავა ნატრიუმის მარილი</p> <p>ნატრიუმის სელენატი</p> <p>ნატრიუმის სელენიტი</p> <p>ნატრიუმის ერთჩანაცვლებული სელენიტი</p> <p>ნატრიუმის ფტორიდი</p> <p>ნატრიუმის სელენიტით (სელენით) გამდიდრებული საფუარი**</p> |
| კალიუმი | <p>კალიუმის ფტორიდი</p> <p>კალიუმის ბიკარბონატი</p> <p>კალიუმის კარბონატი</p> <p>კალიუმის ქლორიდი</p> <p>კალიუმის ციტრატი</p> <p>კალიუმის გლუკონატი</p> <p>კალიუმის გლიცეროფოსფატი</p> <p>კალიუმის ლაქტატი</p> <p>კალიუმის ჰიდროქსიდი</p> <p>ორთოფოსფორმჟავას კალიუმის მარილი</p> |
| ქრომის მარილები | <p>ქრომის (III) ქლორიდი და მისი ჰექსაჰიდრატი</p> <p>ქრომის (III) სულფატი და მისი ჰექსაჰიდრატი</p> <p>ქრომის პიკოლიტანი</p> <p>ქრომის (III) სამჩანაცვლებული ლაქტატი</p> |
| მოლიბდენი | <p>ამონიუმის მოლიბდატი (მოლიბდენ (VI))</p> <p>ნატრიუმის მოლიბდატი (მოლიბდენ (VI))</p> |

| | |
|----------------|---------------------------------|
| ბორის მარილები | ბორის მჟავა ნატრიუმის ბორატი |
|----------------|---------------------------------|

საყურადღებოა, რომ ვიტამინებისა და მინერალების დამატება შესაძლებელია მხოლოდ ადამიანის ორგანიზმისათვის ბიოთავსებადი ფორმით, მიუხედავად იმისა, შეიცავს თუ არა ჩვეულებრივ პროდუქტი ამ ვიტამინებსა და მინერალებს, შემდეგი პირობებიდან ერთ-ერთის გათვალისწინებით:

- მოსახლეობაში ან მოსახლეობის კონკრეტულ ჯგუფებში ერთი ან რამდენიმე ვიტამინის და/ან მინერალის დეფიციტი ან საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) მიღების დაბალი დონე დადასტურებულია კლინიკური ან სუბკლინიკური კვლევებით/მტკიცებულებებით;
- საჭიროა მოსახლეობის ან მოსახლეობის კონკრეტულ ჯგუფის ნუტრიციული (კვებითი) სტატუსის გაუმჯობესება და/ან კვებით ჩვევებში მომხდარი ცვლილებების გამო, ვიტამინებისა და/ან მინერალების შესაძლო დეფიციტის აღმოფხვრა;
- ვითარდება საერთაშორისოდ აღიარებული მეცნიერული ცოდნა კვებაში ვიტამინებისა და მინერალების როლის და ადამიანის ჯანმრთელობაზე მისი ზეგავლენის შესახებ.

ამასთანავე, ვიტამინებისა ან მინერალების დამატებისას გათვალისწინებული უნდა იქნას საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „ვიტამინებისა და მინერალური ნივთიერებების სადღეღამისო გამოყენების რეკომენდებული ნორმები ზრდასრული ადამიანისთვის“.

ვიტამინებისა და მინერალური ნივთიერებების სადღეღამისო გამოყენების რეკომენდებული ნორმები ზრდასრული ადამიანისთვის

| დასახელება | ერთეული | სადღეღამისო გამოყენების რეკომენდებული ნორმა |
|------------|---------|---|
| ვიტამინი A | მკგ | 800 |
| ვიტამინი D | მკგ | 5 |
| ვიტამინი E | მგ | 12 |
| ვიტამინი K | მკგ | 75 |
| ვიტამინი C | მგ | 80 |
| თიამინი | მგ | 1,1 |

| | | |
|--------------------------|-----|-------|
| რიბოფლავინი | მგ | 1,4 |
| ნიაცინი | მგ | 16 |
| ვიტამინი B ₆ | მგ | 1,4 |
| ფოლიუმის მჟავა | მკგ | 200 |
| ვიტამინი B ₁₂ | მკგ | 2,5 |
| ბიოტინი | მკგ | 50 |
| პანტოტენის მჟავა | მგ | 6 |
| კალიუმი | მგ | 2 000 |
| ქლორიდი | მგ | 800 |
| კალციუმი | მგ | 800 |
| ფოსფორი | მგ | 700 |
| მაგნიუმი | მგ | 375 |
| რკინა | მგ | 14 |
| თუთია | მგ | 10 |
| სპილენძი | მგ | 1 |
| მანგანუმი | მგ | 2 |
| ფტორიდი | მგ | 3,5 |
| სელენი | მკგ | 55 |
| ქრომი | მკგ | 40 |
| მოლიბდენი | მკგ | 50 |
| იოდი | მკგ | 150 |



დასაშვებია ხილის წვენისა და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების ეტიკეტზე განთავსებული იქნეს განაცხადი, რომ პროდუქტი წარმოადგენს **ვიტამინების (დასახელება) და მინერალების (დასახელება) ” წყაროს”** და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ იგივე მნიშვნელობა აქვს.

ასეთი განაცხადი შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქტის ყოველი 100 მლ-ში ვიტამინებისა და მინერალური ნივთიერებების რაოდენობა აღემატება სადღეღამისო გამოყენების რეკომენდებული ნორმების 7,5 %-ს.

თუ ხილის წვენი და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტები დაფასოებულია ერთ პორციად, მაშინ ასეთი მინიშნება დასაშვებია, თუ საკვები ნივთიერებების რაოდენობა შეადგენს რეკომენდებული ნორმის 15%-ს.

17. კვებითი ღირებულების აღნიშვნასთან დაკავშირებული მოთხოვნები და სხვადასხვა ინფორმაცია

ხილის წვენისა და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების ეტიკეტზე კვებით ღირებულებასთან დაკავშირებული განაცხადი უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის N301 დადგენილებით განსაზღვრულ „ტექნიკური რეგლამენტის - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“ მოთხოვნებს. თუმცა საქართველოს კანონმდებლობით⁴ განსაზღვრულია ასევე ეტიკეტზე კვებით ღირებულებასთან დაკავშირებული სხვადასხვა ინფორმაციის განთავსება. მათ შორის

- **დაბალი ენერგეტიკული ღირებულება (დაბალკალორიული)**

⁴ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 17 ნოემბრის დადგენილება N 510 - „სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადის განთავსების წესის დამტკიცების შესახებ“

განაცხადი, რომ პროდუქტი არის დაბალი ენერგეტიკული ღირებულებისა/დაბალ კალორიული და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში თუ პროდუქტის 100 მლ კალორიულობა არ აღემატება 20 კკალ (80 კჯ).

- **შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულება (შემცირებულ კალორიული)**

განაცხადი, რომ პროდუქტი არის შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულების/შემცირებულ კალორიული და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს იმ შემთხვევაში, როდესაც ენერგეტიკული ღირებულება/ კალორიულობა მცირდება სულ მცირე 30 %-ით, იმ მახასიათებლის მითითებით, რომლის შემცირებთაც შემცირდა სურსათის საერთო ენერგეტიკული ღირებულება;

- **ენერგეტიკული ღირებულების გარეშე (კალორიების გარეშე)**

განაცხადი, რომ პროდუქტი ენერგეტიკული ღირებულების/ კალორიულობის გარეშეა და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს იმ შემთხვევაში, როდესაც 100 მლ პროდუქტის კალორიულობა არ აღემატება 4 კკალ-ზე (17 კჯ) მეტს.

- **შაქრის დაბალი შემცველობა (დაბალშაქრიანი)**

განაცხადი, რომ პროდუქტი არის შაქრის დაბალი შემცველობით (დაბალ შაქრიანი) და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში თუ მის 100 მლ-ში შაქრის შემცველობა არ აღემატება 2,5 გ-ს.

- **შაქრის გარეშე (უშაქრო)**

განაცხადი, რომ სურსათი არის შაქრის გარეშე (უშაქრო) და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს იმ შემთხვევაში, როდესაც პროდუქტის 100 მლ-ში შაქრის შემცველობა არაუმეტეს 0,5 გ-ია.



- **შაქრის დამატების გარეშე**

განაცხადი, რომ პროდუქტი არის შაქრის დამატების გარეშე და ნებისმიერი განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნას მხოლოდ იმ შემთხვევაში, როდესაც სურსათს ან სხვა სურსათს, რომლებიც გამოიყენება მისი დამატებელი თვისებების გამო არ აქვს დამატებული მონო- ან დისაქარიდები. თუ შაქარი ბუნებრივად არსებობს სურსათში, ეტიკეტზე უნდა გამოჩნდეს შემდეგი მითითება: „შეიცავს მხოლოდ ბუნებრივ შაქრებს“.

- **შაქრის შემცირებული (დაბალი) შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი არის შაქრის შემცირებული (დაბალი) შემცველობით და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის ენერგეტიკული ღირებულება ანალოგიური პროდუქტის ენერგეტიკული ღირებულების ტოლია ან ნაკლებია.

18. დაშვებული საკვებდანამატები და მათი აღნიშვნა ეტიკეტზე

ხილის წვენი და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების წარმოებისათვის დასაშვებია საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული საკვებდანამატების⁵ გამოყენება. ტექნიკური რეგლამენტის თანახმად,

დასაშვებია მხოლოდ შემდეგი საკვებდანამატების გამოყენება:

⁵ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 23 დეკემბერის დადგენილება №585 - „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი“

| 14.1.2 | | ხილის წვენები | | |
|-----------|---|------------------|------------|---|
| ჯგუფი I | დანამატები | | | |
| E 170 | კალციუმის კარბონატი (ცარცი, ნახშირმჟავა კალციუმი) | საჭირო რაოდენობა | | მხოლოდ ყურძნის წვენი |
| E 200-203 | სორბინის მჟავა-სორბატები | 500 | (1) (2) | მხოლოდ Sød ... saft and sødet ... saft |
| E 200-213 | სორბინის მჟავა-სორბატები | 2 000 | (1) (2) | მხოლოდ ყურძნის წვენი, არაფერმენტირებული, რელიგიური დანიშნულებისათვის |
| E 210-213 | ბენზოინის მჟავა - ბენზოატები (BA) | 200 | (1) (2) | მხოლოდ Sød ... saft and sødet ... saft |
| E 220-228 | გოგირდის დიოქსიდი - სულფიტები | 2 000 | (3) | მხოლოდ კონცენტრირებული ყურძნის წვენი, საოჯახო ღვინის წარმოებისთვის |
| E 220-228 | გოგირდის დიოქსიდი - სულფიტები | 50 | (3) | მხოლოდ ფორთოხლის, გრეიფრუტის, ვაშლის და ანანასის წვენი მასიური ჩამოსხმისათვის საზოგადოებრივი კვების დაწესებულებებში |
| E 220-228 | გოგირდის დიოქსიდი - სულფიტები | 350 | (3) | მხოლოდ ლაიმის და ლიმონის წვენი |
| E 220-228 | გოგირდის დიოქსიდი - სულფიტები | 70 | (3) | მხოლოდ ყურძნის წვენი, არაფერმენტირებული, რელიგიური დანიშნულებისათვის |
| E 296 | ვაშლის მჟავა | 3 000 | | მხოლოდ ანანასის წვენი |
| E 300 | ასკორბინის მჟავა, L – ასკორბინის მჟავა | საჭირო რაოდენობა | | |
| E 330 | ლიმონმჟავა | 3 000 | | |
| E 336 | კალიუმის ტარტრატები | საჭირო რაოდენობა | | მხოლოდ ყურძნის წვენი |
| E 440 | პექტინები | 3 000 | | მხოლოდ ანანასის და მარაკუიას წვენი |
| E 900 | დიმეთილპოლისილოქსანი | 10 | | მხოლოდ ანანასის წვენი და Sød ... saft and sødet ... saft |

| | | | | | |
|---------|--|--|------------------|------------|--|
| | | <p>(1) -დანამატები შეიძლება დამატებული იქნეს ინდივიდუალურად ან კომბინაციაში</p> <p>(2) -მაქსიმალური რაოდენობა (დონე) გამოიყენება ჯამისთვის და რაოდენობა (დონე) გამოხატულია როგორც თავისუფალი მჟავა</p> <p>(3) -მაქსიმალური რაოდენობა (დონე) გამოხატულია როგორც SO₂-ის საერთო რაოდენობა ყველა წყაროდან, თუ SO₂-ის საერთო რაოდენობა არაუმეტეს 10 მგ/ლ ან 10 მგ/კგ-ია, მისი არსებობა არ ჩაითვლება</p> | | | |
| 14.1.3. | ხილის ნექტარი და მსგავსი პროდუქტები | | | | |
| | ჯგუფი I | დანამატები | | | |
| | E 200-203 | სორბინის მჟავა-სორბატები | 300 | (1) (2) | მხოლოდ ტრადიციული შვედური და ფინური ხილის სიროპები |
| | E 200-203 | სორბინის მჟავა-სორბატები | 250 | (1) (2) | მხოლოდ ტრადიციული შვედური ხილის სიროპები, მაქსიმუმი მოქმედებს თუ E 210-213 ბენზოინის მჟავა - ბენზოატები (BA) ასევე იქნა გამოყენებული |
| | E 210-213 | ბენზოინის მჟავა - ბენზოატები (BA) | 150 | (1) (2) | მხოლოდ ტრადიციული შვედური და ფინური ხილის სიროპები |
| | E 270 | რძის მჟავა | 5 000 | | |
| | E 296 | ვაშლის მჟავა | საჭირო რაოდენობა | | მხოლოდ ტრადიციული შვედური და ფინური ხილის სიროპები |
| | E 300 | ასკორბინის მჟავა, L – ასკორბინის მჟავა | საჭირო რაოდენობა | | |
| | E 330 | ლიმონმჟავა | 5 000 | | |
| | E 440 | პექტინები | 3 000 | | მხოლოდ ანანასი და მარაკუია |
| | E 466 | ნატრიუმის კარბოქსილმეთილცელულოზა , ცელულოზას გუმფისი | საჭირო რაოდენობა | | მხოლოდ ტრადიციული შვედური და ფინური ხილის სიროპები, დამზადებული ციტრუსებისაგან |
| | E 950 | აცესულფამი K | 350 | | მხოლოდ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულებით ან შაქრის დამატების გარეშე |

| | | | | |
|-------|--|-----|---------------------------|--|
| E 951 | ასპარტამი | 600 | | მხოლოდ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულებით ან შაქრის დამატების გარეშე |
| E 952 | ციკლამის მჟავა და მისი ნატრიუმის და კალციუმის მარილები | 250 | (51) | მხოლოდ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულებით ან შაქრის დამატების გარეშე |
| E 954 | საქარინი და მისი ნატრიუმის, კალიუმის და კალციუმის მარილები | 80 | (52) | მხოლოდ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულებით ან შაქრის დამატების გარეშე |
| E 955 | სუკრალოზა | 300 | | მხოლოდ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულებით ან შაქრის დამატების გარეშე |
| E 959 | ნეოჰესპერიდინის DC (ნეოჰესპერიდინის დიჰიდროჰალკონი) | 30 | | მხოლოდ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულებით ან შაქრის დამატების გარეშე |
| E 960 | სტევიას გლიკოზიდები | 100 | (60) | მხოლოდ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულებით ან შაქრის დამატების გარეშე |
| E 961 | ნეოტამი | 20 | | მხოლოდ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულებით ან შაქრის დამატების გარეშე |
| E 962 | ასპარტამ-აცესულფამის მარილი | 350 | (11) ა (49) (50) | მხოლოდ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულებით ან შაქრის დამატების გარეშე |

| | | | | |
|--|-------|-----------|---|--|
| | E 969 | ადვანტამი | 6 | მხოლოდ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულებით ან შაქრის დამატების გარეშე |
|--|-------|-----------|---|--|

გამოყენებული საკვებდანამატი წარმოადგენს ხილისა და სხვა მსგავსი პროდუქტის ინგრედიენტს და ეტიკეტზე, ინგრედიენტების ჩამონათვალში, საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად,⁶ სავალდებულოა იქნეს აღნიშნული. აღნიშვნა ხდება კატეგორიის, შემდეგ სპეციალური დასახელების, და თუ შესაძლებელია E ნომრის გამოყენებით. მაგ. **საღებავი, კალციუმის კარბონატი, E 170**, ან **საღებავი, კალციუმის კარბონატი**.

აღსანიშნავია, რომ რიგ შემთხვევებში, ინგრედიენტების ჩამონათვალში საკვებდანამატების აღნიშვნა არ არის სავალდებულო. ეს დასაშვებია მხოლოდ მაშინ, როდესაც :

- მათი არსებობა სურსათში გამოწვეულია იმ ფაქტით, რომ სურსათის ერთი ან რამდენიმე ინგრედიენტი შეიცავდა მათ როგორც **გადამტანს (მატარებელს)** და მზა სურსათში ისინი არანაირ ტექნოლოგიურ ფუნქციას არ ასრულებენ;
- რომლებიც გამოიყენება **დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატის** სახით;

თუ ხილის წვენი და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების წარმოებისათვის გამოიყენება **შედგენილი საკვებდანამატი**, ანუ საკვებდანამატი, რომელიც თავის მხრივ შედგება ერთზე მეტი საკვებდანამატისაგან, მისი აღნიშვნა ეტიკეტზე, ინგრედიენტების ჩამონათვალში, უნდა მოხდეს თავისი დასახელებით, შემდეგ უშუალოდ მითითებული უნდა იქნეს შედგენილი საკვებდანამატის შემადგენელი ინგრედიენტები-საკვებდანამატები წონის კლებადობის მიხედვით.

19. მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები

ბაზარზე განთავსებული ხილის წვენი და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტები უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ სურსათის უვნებლობის მოთხოვნებს. შესაბამისად, ბიზნესოპერატორი

⁶ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისი დადგენილება №301 „ტექნიკური რეგლამენტის - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“

ვალდებულია უზრუნველყოს სურსათის შესაბამისობა საქართველოს კანონმდებლობით⁷ განსაზღვრულ სურსათის მიკრობიოლოგიურ მაჩვენებლებთან და წარმოების პროცესის ჰიგიენურ მაჩვენებლებთან.

| მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები | | | | | | | | |
|---|--|---|--------------------------|---|----------------------------|----------------------------|---------------------------------|---|
| N | სურსათის სახეობა | მიკროორგანიზმი/მათი ტოქსინები და მეტაბოლიტები | ნიმუშის აღების გეგმა (1) | | დასაშვები ზღვარი(2) | | ანალიზის რეფერენტული მეთოდი (3) | ეტაპი, რომელზედაც ხდება მაჩვენებლის განსაზღვრა |
| | | | n | c | m- მიწინასწარი მნიშვნელობა | M- მაქსიმალური მნიშვნელობა | | |
| 1.20 | ხილისა და ბოსტნეულის არაპასტერიზებული წვენი (მზა სურსათი) | <i>Salmonella</i> | 5 | 0 | არ დაიშვება 25 გ-ში | | EN/ISO 6579 | ბაზარზე განთავსებული სურსათი, ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე |
| წარმოების პროცესის ჰიგიენურ მაჩვენებლები | | | | | | | | |
| N | სურსათის სახეობა | მიკროორგანიზმი | ნიმუშის აღების გეგმა (1) | | დასაშვები ზღვარი | | ანალიზის რეფერენტული მეთოდი (3) | ეტაპი, რომელზედაც ხდება მაჩვენებლის განსაზღვრა |
| | | | n | c | m- მიწინასწარი მნიშვნელობა | M- მაქსიმალური მნიშვნელობა | | |
| 2.5.2 | ხილისა და ბოსტნეულის არაპასტერიზებული წვენები (მოხმარებისთვის მზა) | <i>E.coli</i> | 5 | 2 | 100 კწე/გ | 1000 კწე/გ | ISO 16649 -1 ან 2 | წარმოების პროცესში |
| <p>ქმედებები შეუსაბამობის დროს:</p> <ul style="list-style-type: none"> • წარმოების პროცესის ჰიგიენის გაუმჯობესება • ნედლეულის შერჩევა | | | | | | | | |

⁷ საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 10 ნოემბრის დადგენილება №581 – „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“

ბიზნესოპერატორი ვალდებულია სურსათის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე, მათ შორის საცალო ვაჭრობის ეტაპზე, კარგი ჰიგიენის პრაქტიკასთან ერთად განახორციელოს HACCP - ის პრინციპებზე დაფუძნებული ღონისძიებები, რათა უზრუნველყოფილი იქნეს:

- სურსათის წარმოებისათვის განკუთვნილი ნედლეულით მომარაგების, წარმოებისა და გადამუშავების ეტაპების და სურსათის განსაზღვრულ წარმოების პროცესის ჰიგიენური მაჩვენებლების დაცვა;
- სურსათის უვნებლობის მაჩვენებლების შესაბამისობა ვარგისიანობის ვადის განმავლობაში, სურსათის დისტრიბუციის, შენახვისა და გამოყენების ეტაპებზე.

20. დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვარი

ხილის წვენი და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტებში დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვარი განსაზღვრულია საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის N 567 დადგენილებით - „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვარი“. ამ დადგენილების თანახმად,

| მიკოტოქსინები | | |
|---------------------|---|-----------------------------|
| 2.2 ოხრატოქსინი A | | |
| სურსათის დასახელება | | მაქსიმალური სიდიდე (მკგ/კგ) |
| 2.2.8 | ყურძნის წვენი, ყურძნის წვენი - აღდგენილი კონცენტრირებული, ყურძნის ნექტარი, ყურძნის ტკბილი და კონცენტრირებული აღდგენილი ყურძნის ტკბილი, რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ უშუალოდ სურსათად მოხმარებისათვის | 2,0 |
| 2.3. პატულინი | | |
| 2.3.1 | ხილის წვენი, ხილის წვენი -კონცენტრირებული და აღდგენილი, ხილის ნექტარი ⁽¹⁴⁾ | 50 |

| | | |
|--------------------------------|---|---|
| 2.3.3 | ვაშლისგან დამზადებული პროდუქტები, ვაშლის ხილფაფა, რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ უშუალოდ სურსათად მოხმარებისათვის, გარდა 2.3.4 პუნქტით განსაზღვრული სურსათისა | 25 |
| 2.3.4 | ვაშლის წვენი და ვაშლისგან დამზადებული ბლანტი (სქელი) კონსისტენციის პროდუქტი-ვაშლის ხილფაფა, განკუთვნილი ჩვილი და ადრეული ასაკის ბავშვთა კვებისათვის, რომლებიც ეტიკეტირებულია ასეთად და მიეწოდება მომხმარებელს | 10,0 |
| ლითონები | | |
| 3.1 ტყვია | | |
| სურსათის დასახელება (1) | | მაქსიმალური სიდიდე (მგ/კგ ნედლ წონაში) |
| 3.1.15 | ხილის წვენი, ხილის წვენი -კონცენტრირებული და ალდგენილი, ხილის ნექტარი | 0,050 |
| 3.4 კალა (არაორგანული) | | |
| 3.4.2 | დაკონსერვებული სასმელები ქილაში, მათ შორის ხილისა და ბოსტნეულის წვენები | 100 |

21. ყურძნის წვენისა და ყურძნის ტკბილის სერტიფიცირება

ყურძნის წვენსა და ყურძნის ტკბილზე, ბიზნესოპერატორის მოთხოვნის საფუძველზე, საჯარო სამართლის იურიდიული პირის - ღვინის ეროვნული სააგენტოს მიერ გაიცემა VI 1 ფორმის სერტიფიკატი, რომელიც წარმოადგენს ევროკავშირში ღვინის, ყურძნის წვენის ან ყურძნის ტკბილის იმპორტირების დოკუმენტს.

სერტიფიკატით დასტურდება, რომ პროდუქტი არის /ან არ არის განსაზღვრული ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის, შეესაბამება ევროკავშირის მიერ ღვინის პროდუქტებისთვის დადგენილ განმარტებებს და კატეგორიებს და წარმოებულია ენოლოგიური მეთოდის გამოყენებით , რომელიც რეკომენდებული და დადგენილია OIV (International Organisation of Vine and Wine) -ის მიერ და ავტორიზებულია ევროკავშირის მიერ.

სერტიფიკატის გაცემა ხდება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ყურძნის წვენი და ყურძნის ტკბილი დამზადებულია მხოლოდ ყურძნის ტკბილისგან ან/და კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილისგან და აკმაყოფილებს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

22. გამოყენებული მასალები

1. „ტექნიკური რეგლამენტი - ხილის წვენის და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2017 წლის 8 დეკემბერის N 536 დადგენილება;
2. საქართველოს კანონი - „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“ ;
3. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის N301 დადგენილება - „ტექნიკური რეგლამენტი - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“;
4. საქართველოს კანონი - „ ვაზისა და ღვინის შესახებ“;
5. საქართველოს კანონი - “სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების შესახებ”;
6. „თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 26 დეკემბერის № 714 დადგენილება;
7. „ბიოწარმოების შესახებ“; საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 30 ივლისის № 198 დადგენილება;
8. „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ . საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 23 დეკემბერის №585 დადგენილება
9. „სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადის განთავსების წესის დამტკიცების შესახებ“საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 17 ნოემბრის №510 დადგენილება;
10. „სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენმოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“ - საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 7 ივლისი N320 დადგენილება ;
11. FRUIT JUICE and FRUIT NECTARS . Technical Guidance. 1st edition / May 2016. British soft Drinks association;
12. The Fruit Juices and Fruit Nectars Regulations (NI) 2003 SR No. 305. Guidance Notes (2018) Food Standards Agency;
13. Labelling of Fruit Juices and Related Products FEBRUARY 2014; Food Safety Authority of Ireland;
14. GENERAL STANDARD FOR FRUIT JUICES AND NECTARS (CODEX STAN 247-2005).

რეცენზია

სახელმძღვანელო მითითებებზე „ხილის წვენის და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების შესახებ“

მსოფლიო ბანკის ჯგუფის საერთაშორისო საფინანსო კორპორაციის (IFC) საკონსულტაციო პროექტის მხარდაჭერით მომზადებული სახელმძღვანელო მითითებები - „ხილის წვენის და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების შესახებ“, წარმოადგენს დამხმარე სახელმძღვანელოს, რომელიც შემუშავებულია საქართველოში დღეისათვის მოქმედი კანონმდებლობის ანალიზის საფუძველზე.

სახელმძღვანელო მითითებების შემუშავება მიზნად ისახავს პასუხი გასცეს შეკითხვებს, რომლებიც უკავშირდება საქართველოს საქართველოს მთავრობის 2017 წლის 8 დეკემბრის დადგენილება N536 – ით დამტკიცებული „ტექნიკური რეგლამენტი - ხილის წვენის და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების შესახებ“, პრაქტიკაში გამოყენებას.

სახელმძღვანელო მითითებები შედგება 21 თავისაგან. მასში მოცემულია ტერმინთა განმარტებები, მეთოდები, რომლებიც დასაშვებია რეგულირებული ობიექტების წარმოებისათვის, ის ნივთიერებები, რომელთა გამოყენება დასაშვებია წარმოებაში, ეტიკეტირების ზოგადი მოთხოვნები, ცალკეული დასახელების პროდუქტების - ხილის წვენის, ხილის კონცენტრირებული წვენის, კონცენტრატისაგან დამზადებული წვენის, წყლით ექსტრაგირებული წვენის, ხილის ნექტარის, სასმელი ხილის წვენით, ხილფაფის და კონცენტრირებული ხილფაფის, პირდაპირი დაწურვის წვენისა და ახალგამოწურული წვენის იდენტიფიკაცია, სპეციალური მოთხოვნები, ეტიკეტირების სპეციალური მოთხოვნები.

სახელმძღვანელო მითითებებში მოცემულია ასევე საქართველო კანონმდებლობით განსაზღვრული, ხილის წვენში და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილ სხვა მსგავს პროდუქტებში დაშვებული ვიტამინები, მინერალები და სხვა ნივთიერებები, დაშვებული საკვებდანამატები და მათი აღნიშვნა ეტიკეტზე, სურსათის უვნებლობის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები და ქიმიური დამაბინძურებლების მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრები, ცალკე თავადაა წარმოდგენილი ყურძნის წვენისა და ყურძნის ტკბილის სერტიფიცირების საკითხი.

სახელმძღვანელო მითითებებში წარმოდგენილი ილუსტრაციები, ნახაზები და ცხრილები საშუალებას იძლევა ადვილად იქნეს აღქმული არსებული საკანონმდებლო

მოთხოვნები. საყურადღებოა, რომ გამოყენებულია ლიტერატურა მოიცავს როგორც ქართულენოვან, ისე უცხოურ ლიტერატურასაც.

აღნიშნული სახელმძღვანელო მითითებები, პრაქტიკული თვალსაზრისით, საჭირო და საინტერესოა ყველა იმ ადამიანისათვის, რომელთაც თავიანთი საქმიანობიდან, ან სამომავლო პერსპექტივებიდან გამომდინარე აქვთ დაინტერესება და საჭიროებენ ამ სფეროში თავიანთი კომპეტენციების დადასტურებას ან გაღრმავებას.

სახელმძღვანელო მითითებები იმსახურებს დადებით შეფასებას. იგი დაეხმარება ბიზნესოპერატორს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად აწარმოოს და ბაზარზე განათავსოს პროდუქტი, სახელმწიფო მაკონტოლებელ ორგანოს - სწორედ იქნეს გაგებული და გამოყენებული ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები, ხოლო მომხარებელს - გააკეთოს მისთვის სასურველი არჩევანი.

საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო

ქეთევან ლაფერაშვილი