

როგორ შევარჩიოთ ხილის წვენი და ლიმონათი?



მოძმარეობა.ge



CSRDG

საქართველოს სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრი



სიტყვას

„წვენი“

უალკოჰოლო სასმელების დიდი ნაწილის მიმართ ვიყენებთ. სინამდვილეში, ბევრ ასეთ პროდუქტს, რომელსაც საგაჭრო ქსელში შევხვდებით, „წვენი“ არც კი აწერია.



2018 წელს საქართველოში ამოქმედდა

ფრთხილად!

ტექნიკური რეგლამენტი და განისაზღვრა ის მოთხოვნები,

რომლებიც ქვეყანაში გასაყიდად განკუთვნილმა წვენებმა და სხვა მსგავსმა პროდუქტებმა უნდა დააკმაყოფილონ.

ყურადღება



პროდუქტი შეიძლება გაიყიდოს „ხილის წვენის“ სახელწოდებით, თუკი იგი უშუალოდ მწიფე ხილის გამოწურვის შედეგადაა მიღებული.

S.O.S...

პროდუქტს, რომელიც სხვა ტექნოლოგიისა, თუ ნედლეულის გამოყენებით მიიღება, განსხვავებული სახელწოდებები უნდა ჰქონდეს:

- ხილის კონცენტრირებული წვენი, ანუ წვენის კონცენტრატი;
- კონცენტრატისგან დამზადებული ხილის წვენი;
- წყლით ექსტრაგირებული ხილის წვენი (დიფუზური წვენი);
- ხილის ნექტარი;
- სასმელი ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელი;
- მორსი.



განსხვავება წვენებსა და დანარჩენ სასმელებს შორის

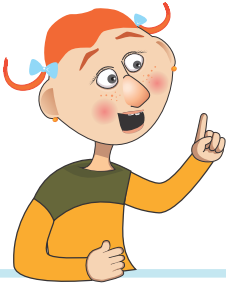
ხილის ოდენობაშია!

ყურადღება

ხილის შემცველობა



**ნაჭტარი, მორსი,
ხილის სასმელები**



წყალი და სხვა ინგრედიენტები



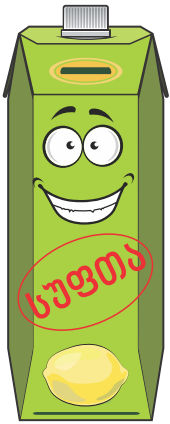
ფრთხილად!



ხილის წვენის ეტიკეტზე ტერმინები

„სუფთა“ ან/და „100 %-იანი“

გამოიყენება მხოლოდ იმ შემთხვევაში,
თუ ხილის წვენი არ შეიცავს არანაირ
დანამატებსა და ინგრედიენტებს.



ეტიკეტი

შაქარი
ვიტამინები
მინერალური
მარილი
სუნელები
და სხვა

S.O.S...

ყველა ინგრედიენტი,
რომელიც სასმელს დაუმატეს,
უნდა იყოს

ეტიკეტზე **მითითებული**.
ამიტომ კარგად გაეცანით
პროდუქტის ეტიკეტს!

ზოგიერთი ხილისა და კენკრის წვენი
რბილობს საკმაოდ ცუდად შორდება, მაგ.



ამიტომ დაშვებულია, რომ წვენი
ამ ხილის **რბილობს** შეიცავდეს.



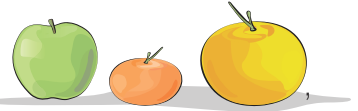
გამჭვირვალე



მღვრიე

შესაძლებელია წველების **ფალსიფიკაცია**

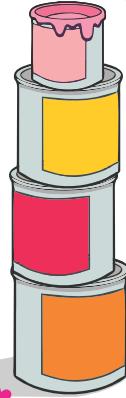
ან განზავება სხვა, უფრო იაფფასიანი წვენით, მაგ.



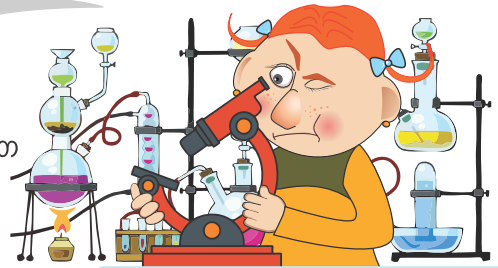
ან დამზადება ხილის დაწნეხვის შემდეგ დარჩენილი მასის გამორეცხვით.



ასეთ „წვენებს“ უმატებენ სხვადასხვა საღებავებს, არომატიზატორებს, დამატკობლებს.



ასეთი ფალსიფიკაციის გამოვლენა მხოლოდ ლაბორატორიული კვლევით არის შესაძლებელი.



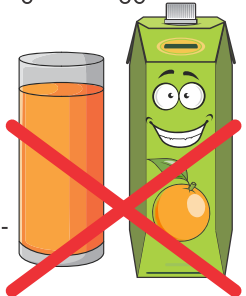
აუქცა

ძალიან იოლია გარკვევით, შეიცავს თუ არა წვენი **კონსერვანტებს:**

გადმოსახით წვენი ჭიქაში, და გააჩერეთ თბილ ოთახში.

აუქცა მასში **2-3** დღის მანძილზე „დუღილი“ (ბაქტერიული დუღილი - ბუშტუვების წარმოქმნა და ამჟავება)

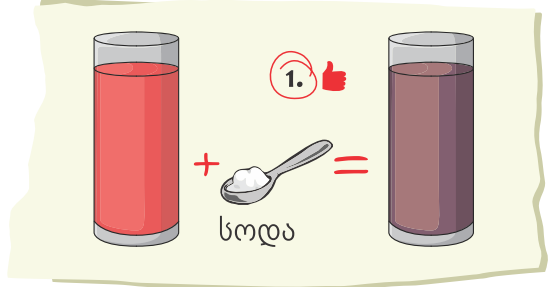
არ დაიწყოს, პროდუქტი შეიცავს **კონსერვანტებს!**



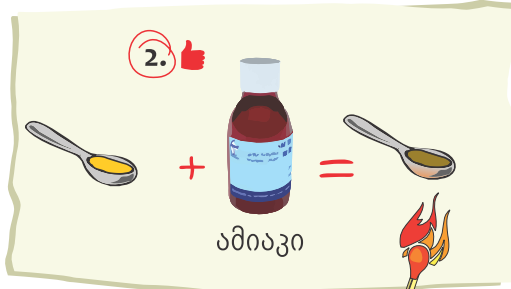
მოერიდეთ ასეთი წვენის შექმნას, განსაკუთრებით ბავშვებისთვის!

? ? ? ? როგორ აღმოვაჩინოთ ხელოვნური საღებავები

წითელი ფერის წვენს ფაქტობრივად
 სიდა და შვენსტრონილი.
 აუ წითლად-წითალ ფერის შიქვანდას
 (ბელაგინა ვახდა) წვენს



ფერი ნატურალურია



რით ხის კოვზ წვენს ფაქტობრივად 3-4
 წვეთი 10 % ამიაცის წყარო-ხსნარი
 (ანუ ნიშანდარი წითელი), ნარევი
 მიჯიყანა ადუღებდა.

აუ წვენი ვამუქდა

ფერი ნატურალურია

ყურადღება

C ვიტამინი,
ანუ ასკორბინის მჟავა,
 თავისთავად
კონსერვანტიცაა და



S.O.S...



საქართველოს
 კანონმდებლობა კრძალავს
 კონსერვანტად დამატებული

ასკორბინის მჟავის

C ვიტამინად

მითითებას ეტიკეტზე.



ამიტომ მისი დიდი ოდენობა
 პროდუქტში ყოველთვის
 ნატურალურობის
 მაჩვენებელი
 არ არის.

ნიჩუა:

არ მოგაბყუოთ
 წვენზე წარწერამ
 მასში **დიდი ოდენობით**
C ვიტამინის
 შემცველობის თაობაზე.



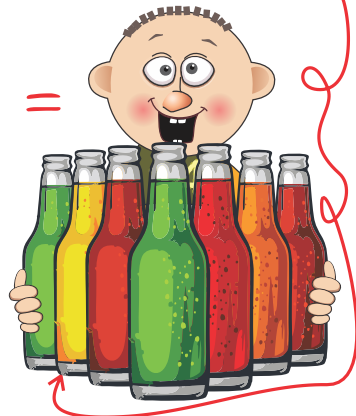
კლასიკური ლიმონათი



+



=



ნატურალური
ხილის წვენი ან ნაყენი

ვაჟინი
(შაქრის სიროფი)

ასე მომზადებული ლიმონათი ადამიანის ორგანიზმზე დადებითად მოქმედებს



კლასიკური
ლიმონათი

მათონიფირებალი

(ტონუსის ამწვევი)
ეფექტით
ხასიათდება.



- ორგანული მუავები,
- მინერალური ნაერთები,
- ვიტამინები,
- არომატული ნივთიერებები,
- ნახშირწყლები

შეამდგანალთება:

S.O.S...



ოჟცა ნატურალური ლიმონათები დღესდღეობით იშვიათობაა.

ლიმონათის წარმოების დროს, ძალიან ხშირად ხელოვნური საღებავები, შაქრის შემცველი დამატკობლები და არომატიზატორები

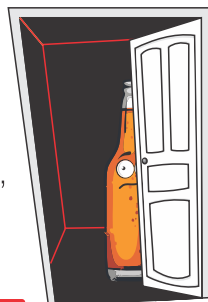


MARKET



გამოიყენება, რომელთა უმეტესობა ჯანმრთელობისთვის მავნაა.

ამ გზით მიღებული სასმელები ნატურალურზე ბევრად იაფია, ამიტომ მათ ბაზარზე ძირითადი ადგილი უკავიათ.



შაქრის შემცველი **დამატკობლების** გამოყენებით წარმოებული სასმელები რეკომენდებულია მხოლოდ დიაბეტით დაავადებულთათვის.



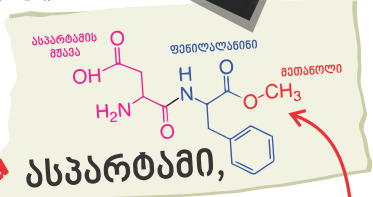
ყურადღება



არასასურველია

დამატკობლების გამოყენებით წარმოებული

ლიმონათის მოხმარება ზაფხულში, ვინაიდან ყველაზე გავრცელებული დამატკობელი



30 °C ტემპერატურაზე პროდუქტის შენახვისას იშლება და წარმოქმნის ტოქსიკურ ნივთიერებას (მეთანოლს).



ნიჩუვები:

ბახსოვდით,

მკვეთრი ფერის სასმელები ხელოვნური საღებავების გამოყენებით მიიღება.



თუ ეტიკეტზე აღმოაჩენთ წარწერებს „ასპარტამი“, „ქსილიტი“, „საქარინი“, ან კოდებს **E950-**დან **E970-**მდე, **ბახსოვდით,** რომ პროდუქტს შაქრის შემცველი, **ხელოვნური დამატკობლები** აქვს დამატებული.

საქართველოს სტრატეგიული ჯგუფებისა და განვითარების ცენტრის მომხმარებლის უფლებების დაცვის პროგრამის მიზანია ქვეყანაში სახელისუფლებო სტრუქტურების მიერ მომხმარებლის უფლებების დაცვის უზრუნველყოფა საკანონმდებლო და ინსტიტუციურ დონეზე. ამ მიზნის მიღწევას პროგრამა ბაზრის მონიტორინგით, მომხმარებლის ცნობიერების ამაღლებითა და საკანონმდებლო ცვლილებების დობიერებით ახორციელებს.

ცენტრმა მომხმარებლის უფლებების დაცვის მიმართულებით მუშაობა 2009 წლიდან დაიწყო და ამ დროის განმავლობაში ასეულობით სასურსათო პროდუქტი დაბორატორიულად შეამოწმა. ინფორმაცია დარღვევების შესახებ მიეწოდება საზოგადოებას, სახელისუფლებო სტრუქტურებსა და ბიზნესის წარმომადგენლებს. პროგრამის ერთ-ერთი მიმართულება მომხმარებლის კონსულტაციაა.

მომხმარებლის უფლებების ნებისმიერ დარღვევაზე, ასევე კონსულტაციისთვის მოქალაქეებს შეუძლიათ მოგვმართონ პროგრამის ვებსაიტზე www.momxmarebeli.ge და ფეისბუქის გვერდზე <https://www.facebook.com/momxmarebeli.ge/>, ასევე, დარეკონ ნომერზე **2 39 90 19** ან **2 19 42 42**

პუბლიკაცია მომზადებულია სურსათის ეროვნულ სააგენტოსთან თანამშრომლობით, რიტვის რესპუბლიკის საგარეო საქმეთა სამინისტროს პროგრამის „თანამშრომლობა განვითარებისათვის და დემოკრატიის ხელშეწყობა“, ასევე, ორგანიზაციის „პური მსოფლიოს“ დაფინანსებით.



საქართველოს სტრატეგიული ჯგუფებისა და განვითარების ცენტრი
დედისის I შესახვევი 5^ბ
თბილისი, საქართველო 0177
ელფოსტა: office@csrdg.ge
ტელ: (+99532) 2399019

