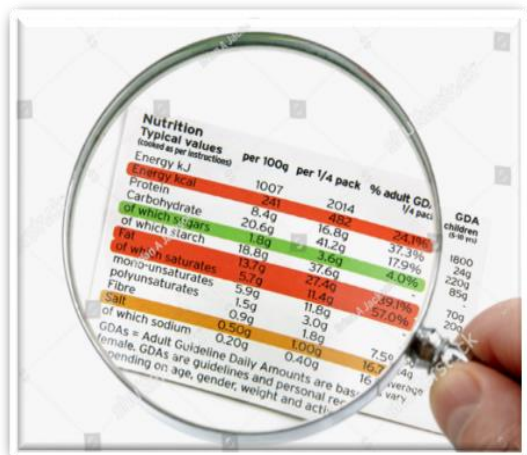


სახელმძღვანელო მითითებები

## მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების შესახებ

(საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის დადგენილება №301

„ტექნიკური რეგლამენტი - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის  
მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“)



## შინაარსი

1.	ტექნიკური რეგლამენტის - „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ - ზოგადი მიმოხილვა .....	5
1.1	განსხვავება სურსათის ეტიკეტსა და სურსათის შესახებ ინფორმაციას შორის .....	5
1.2	ვინ არის საბოლოო მომხმარებელი და რას ნიშნავს საზოგადოებრივი კვების ობიექტი? .....	6
1.3	ზოგადი მოთხოვნები სურსათის შესახებ ინფორმაციასთან დაკავშირებით. ....	7
2.	სურსათის შესახებ ინფორმაცია .....	8
2.1	სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია ..	8
2.2	რა ენაზე უნდა იქნეს მიწოდებული სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია? .....	10
2.3	რა ზომის შრიფტი უნდა იქნეს გამოყენებული სავალდებულო ინფორმაციის წარდგენისას? .....	10
2.4	რა არის დაფასოებული სურსათი? .....	11
2.5	რას ნიშნავს ინფორმაციის ხელმისაწვდომობა და როგორ უნდა იქნეს წარდგენილი სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია? .....	12
2.6	ინფორმაცია დაფასოებული და დაუფასოებელი სურსათის გარე შეფუთვასთან დაკავშირებით .....	13
3.	მოთხოვნები სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდებასთან დაკავშირებით .....	15
3.1	სურსათის დასახელება .....	15
3.2	სავალდებულო თანმხლები მონაცემები, რომელიც სურსათის დასახელებასთან ერთად უნდა მიეწოდოს საბოლოო მომხმარებელს .....	24
3.3	განსაკუთრებული მოთხოვნები გატარებული ხორცის დასახელებისათვის .....	29
3.4	განსაკუთრებული მოთხოვნები ძეხვეულის გარსთან დაკავშირებით .....	29
3.5	დამატებითი სავალდებულო ინფორმაცია, რომელიც განთავსებული უნდა იქნეს ეტიკეტზე ..	30
4.	ინგრედიენტები .....	32
4.1	ზოგადი მოთხოვნები ინგრედიენტების ჩამონათვალის წარდგენისათვის .....	32
4.2	მოთხოვნები წონის კლებადობის მიხედვით ინფორმაციის მიწოდებისათვის .....	33

4.3	საკვებდანამატებისა და საკვები ფერმენტების, როგორც ინგრედიენტების აღნიშვნა . . . . .	39
4.4	ინგრედიენტების ჩამონათვალში არომატიზატორების აღნიშვნა . . . . .	41
4.5	შედგენილი ინგრედიენტის მითითებასთან დაკავშირებული მოთხოვნები . . . . .	42
4.6	გამონაკლისები ინგრედიენტების ჩამონათვალთან დაკავშირებით . . . . .	43
5.	<b>ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები . . . . .</b>	<b>45</b>
6.	<b>ინგრედიენტების რაოდენობის მითითება . . . . .</b>	<b>49</b>
6.1	რა შემთხვევაშია სავალდებულო სურსათის ინგრედიენტების რაოდენობის მითითება? . . . . .	49
6.2	რა შემთხვევაში არ არის სავალდებულო სურსათის ინგრედიენტების რაოდენობის მითითება? . . . . .	51
6.3	როგორ უნდა აღინიშნოს ინგრედიენტების რაოდენობა? . . . . .	53
7.	<b>სურსათის ნეტო (სუფთა) წონის აღნიშვნა . . . . .</b>	<b>56</b>
8.	<b>სურსათის ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გამოიყენება...მდე“ თარიღის აღნიშვნა . . . . .</b>	<b>57</b>
8.1	რას ნიშნავს ვარგისიანობის მინიმალური ვადა და როგორ ხდება მისი აღნიშვნა სურსათზე? . . . . .	57
8.2	სურსათი, რომლისთვისაც არ არის სავალდებულო ვარგისიანობის ვადის განსაზღვრა . . . . .	59
8.3	რა შემთხვევაში უნდა იქნეს მითითებული „გამოიყენება...მდე“ ვადა? . . . . .	60
9.	<b>შენახვის და გამოყენების განსაკუთრებული პირობები . . . . .</b>	<b>62</b>
10.	<b>პასუხისმგებელი ბიზნესოპერატორი . . . . .</b>	<b>62</b>
11.	<b>სურსათის წარმოშობის ქვეყნის ან წარმოშობის ადგილის მითითება . . . . .</b>	<b>63</b>
11.1	რას ნიშნავს წარმოშობის ქვეყანა? . . . . .	63
11.2	რა შემთხვევაშია სავალდებულო სურსათის წარმოშობის ქვეყანასთან და/ან წარმოშობის ადგილთან დაკავშირებული ინფორმაციის მითითება? . . . . .	63
12.	<b>სურსათის გამოყენების ინსტრუქცია . . . . .</b>	<b>65</b>
13.	<b>სასმელებისათვის სპირტის ფაქტობრივი</b>	

კონცენტრაციის მითითება .....	66
14. ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ .....	67
14.1 რას აღნიშნავს ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ? .....	67
14.2 კვებით ღირებულებასთან დაკავშირებით რა სავალდებულო ინფორმაცია უნდა იქნეს მითითებული ეტიკეტზე? .....	68
14.3 რა ერთეულებში უნდა იქნეს გამოსახული სურსათის ენერგეტიკული ღირებულება? .....	70
14.4 სურსათის ენერგეტიკული ღირებულებისა და საკვები ნივთიერებების რაოდენობის გამოსახვა ..	71
14.5 როგორ ხდება სურსათის ენერგეტიკული ღირებულების გამოთვლა? .....	78
14.6 რომელი სურსათისათვის არ არის სავალდებულო კვებითი ღირებულების შესახებ ინფორმაციის წარდგენა? .....	80
15. დამზადების თარიღი, პარტიის ნომერი .....	81
16. სურსათის დისტანციური რეალიზაცია .....	82
17. სურსათის შესახებ დამატებითი ინფორმაცია .....	82
18. დამატებითი სავალდებულო ინფორმაცია .....	83
19. გენეტიკურად მოდიფიცირებული სურსათის ეტიკეტირება .....	83
20. სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადის განთავსება .....	84
20.1 რას ნიშნავს სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადი ?	85
20.2 კვებით ღირებულებასთან დაკავშირებული განაცხადი და მისი გამოყენების პირობები .....	86
21. პასუხისმგებლობები .....	93
22. გამოყენებული მასალები .....	94

## 1. ტექნიკური რეგლამენტის - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე - ზოგადი მიმოხილვა

### 1.1. განსხვავება სურსათის ეტიკეტირებასა და სურსათის შესახებ ინფორმაციას შორის

რა განსხვავებაა სურსათის ეტიკეტირებასა და სურსათის შესახებ ინფორმაციას შორის? სანამ ამ კითხვებზე პასუხს გავცემთ, გავიხსენოთ, რომ :

**სურსათის ეტიკეტი** ეს არის სურსათის შეფუთვაზე ან ტარაზე (კონტეინერზე) ან თანდართულ დოკუმენტში წერილობითი, ბეჭდური, შაბლონის, აღნიშნული ან ამოტივფრული სახით განთავსებული იარლიყი, თანდართული ან მიმაგრებული ნებისმიერი იარლიყი (ბირკა), სასაქონლო ნიშანი (ბრენდი), სავაჭრო ნიშანი (მარკა), გრაფიკული ან სხვა აღწერილობითი გამოსახულება.

*ხოლო,*

**სურსათის შესახებ ინფორმაცია** - ეს არის სურსათთან დაკავშირებული ინფორმაცია, რომელიც საბოლოო მომხმარებელს შეიძლება მიეწოდოს როგორც ეტიკეტის, ისე სხვა თანმხლები მასალის, ასევე ნებისმიერი სხვა საშუალების, მათ შორის თანამედროვე ტექნოლოგიური ინსტრუმენტების ან ვერბალური კომუნიკაციის საშუალებით.

ამდენად, ეტიკეტისაგან განსხვავებით, **სურსათის შესახებ ინფორმაცია** უფრო ფართო ცნებაა და იგი მომხმარებელს წარედგინება როგორც ეტიკეტის, ისე რეკლამის, განთავსების ადგილის(მეთოდის), შესაფუთი მასალის, ინტერნეტის, მორბენალი სტრიქონის, საინფორმაციო ბანერის, ბუკლეტის, ლიფლეტის, ვერბალური კომუნიკაციის ან სხვა საშუალებით (ნახ.1)



ნახ.1. სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების საშუალებები

### გახსოვდეთ !

სურსათის შესახებ ინფორმაცია თან უნდა ახლდეს ნებისმიერ სურსათს, რომელიც მიეწოდება **საბოლოო მომხმარებელს** ან **საზოგადოებრივი კვების ობიექტს**

1

### 1.2. ვინ არის საბოლოო მომხმარებელი და რას ნიშნავს საზოგადოებრივი კვების ობიექტი?

**საბოლოო მომხმარებელი** ეს არის მომხმარებელი, რომელიც სურსათს რეალიზაციისათვის არ იყენებს.

**საზოგადოებრივი კვების ობიექტი** კი არის ნებისმიერი დაწესებულება, სატრანსპორტო საშუალებები, სტაციონარული, მობილური ჯიხური - ფარდული, სავაჭრო დახლი, ასევე რესტორანი, სასადილო, სკოლა, საავადმყოფო და სარესტორნო მომსახურება (სურსათის მომზადებისა და მიწოდების სერვისი),

სადაც სავაჭრო - საწარმოო საქმიანობით ხდება საბოლოო მომხმარებლისათვის მზა სურსათის დამზადება;

### 1.3. ზოგადი მოთხოვნები სურსათის შესახებ ინფორმაციასთან დაკავშირებით

სურსათის შესახებ ინფორმაცია, რომელიც მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს, უნდა იყოს ზუსტი, მკაფიოდ გამოსახული, ადვილად გასაგები და მას შეცდომაში არ უნდა შეჰყავდეს მომხმარებელი, განსაკუთრებით ისეთ მახასიათებლებთან დაკავშირებით, როგორებიცაა სურსათის დასახელება, თვისებები, შემადგენლობა, რაოდენობა, ვარგისიანობის ვადა, წარმოების ან დამზადების მეთოდი, წარმოშობის ქვეყანა ან წარმოშობის ადგილი;

დაუშვებელია ინფორმაციამ სურსათს ისეთი თვისებები მიაკუთვნოს, ან რაიმე სახით მიანიშნოს სურსათის მოხმარებისას ისეთი ზეგავლენის შესახებ, რომელიც სინამდვილეში სურსათს არ ახასიათებს;

ასევე დაუშვებელია სურსათის შესახებ ინფორმაციამ მიუთითოს სურსათს რაიმე განსაკუთრებული თვისებების შესახებ, თუ ეს თვისებები ამ კატეგორიის სხვა სურსათსაც ახასიათებს. განსაკუთრებით ეს ეხება საკვები ნივთიერებების (ცხიმები, მათ შორის ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავები, უჯერი ცხიმოვანი მჟავები, პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავები, ნახშირწყლების, მათ შორის შაქრების, პოლიოლების, სახამებლის, მარილის, ბოჭკოვანი ნივთიერებების და ცილის) შემცველობას;

ამასთანავე, თუ სურსათი შეიცავს რომელიმე ინგრედიენტს, რომელიც მისი ბუნებრივი შემადგენელი კომპონენტია ან ეს ინგრედიენტი, როგორც წესი, გამოიყენება ამ კატეგორიის სურსათის დასამზადებლად და მომხმარებლისათვის ჩვეულ ინგრედიენტს წარმოადგენს, სინამდვილეში კი იგი შეცვლილია სხვა ინგრედიენტით, ან სურსათი საერთოდ არ შეიცავს ამ ინგრედიენტს, ამ შემთხვევაში დაუშვებელია სურსათზე გრაფიკული გამოსახულებით, ილუსტრაციით ან სურსათის აღწერით მომხმარებელს ვიზუალურად ექმნებოდეს შთაბეჭდილება, რომ სურსათი შეიცავს ამ კონკრეტულ ინგრედიენტს;

მნიშვნელოვანია ასევე, რომ სურსათის შესახებ ინფორმაცია არ უნდა მიუთითებდეს, რომ ამ სურსათის გამოყენებას აქვს სამკურნალო ან დაავადებების თავიდან აცილების - პრევენციული თვისებები, თუ ეს არ არის განსაკუთრებული დიეტური დანიშნულების სურსათი, რომელიც განსაკუთრებული შედგენილობისაა,

განსხვავდება ნორმალური გამოყენებისათვის განკუთვნილი სურსათისაგან და მისი მოხმარება ხდება განსაკუთრებული დიეტური მიზნებისათვის.

სწორედ ეს არის სამართლიანი საინფორმაციო პრაქტიკა, რომელიც მომხმარებელს საშუალებას აძლევს გააკეთოს სწორი არჩევანი და შესაბამისად ჯანმრთელობის, ეკონომიკური, სოციალური და ეთიკური ფაქტორების გათვალისწინებით მოიხმაროს უვნებელი სურსათი.

## 2. სურსათის შესახებ ინფორმაცია

### გახსოვდეთ!

სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია, ანუ ინფორმაცია, რომელიც უნდა წარედგინოს მომხმარებელს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად, მომხმარებლისათვის ხელმისაწვდომი უნდა იყოს სურსათის შეძენისას, სურსათის შეძენის ადგილზე, სურსათის შეძენამდე (სურსათის დისტანციურად შეძენის დროს)

### 2.1 სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია

რა სავალდებულო მონაცემებს უნდა მოიცავდეს სურსათის შესახებ ინფორმაცია?

ეს მონაცემებია:

1. სურსათის დასახელება;
2. ინგრედიენტების ჩამონათვალი;
3. ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები ;
4. გამოყენებული ინგრედიენტის ან ინგრედიენტების კატეგორიების რაოდენობა (გარკვეულ შემთხვევებში);
5. სურსათის ნეტო (სუფთა) წონა;
6. ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გამოიყენება ...მდე“ თარიღი;
7. შენახვის ან გამოყენების ნებისმიერი განსაკუთრებული პირობები;
8. პასუხისმგებელი ბიზნესოპერატორის დასახელება და მისამართი;
9. სურსათის წარმოშობის ქვეყანა ან წარმოშობის ადგილი;



10. სურსათის გამოყენების ინსტრუქცია, თუ ინსტრუქციის გარეშე ვერ ხდება სურსათის შესაბამისად გამოყენება;
11. სპირტის ფაქტობრივი კონცენტრაცია სასმელისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა აღემატება 1,2%-ს;
12. ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ, გარდა გამონაკლისებისა;
13. დამზადების თარიღი ან პარტიის ნომერი.

ნახ.2-ზე მოცემულია სურსათის შესახებ ინფორმაცია „ხორციანი ღვეზელისათვის“.

**ხორციანი ღვეზელი**

1. დანიშნული ხორცი, გულვილი, მოსტეული და ხახვი, გამოძეწარი ფქვილი ცომში, ბრამუნა ზედაპირით

2. ინგრედიენტები  
 ხორბლის ფქვილი, წყალი, მოსტეული, მკვნირული ცხიმი (ჩაგნოს ზეთი), ძროხის ხორცი (13%), ძროხის გულვილი (25%), ხახვი, მარილი, დეჰიდრირებული სუფთარი ცხიმი, კერძის ალიის ემულატორი, რძის ცილები, შავი პილპილი, გულვილის სარიფი.

3. აღერგენები გამოყოფილია მშვილი, გამსხვავებული ფერის შრიფტით. არ შეიძებს ხელმოწერა სადგამს, არამატარებლობებს და პიდროგენიზებული ცხიმს

4. კვებითი ღირებულება

	100 გ-ში	1,5-ში (1 პორციის)	რეკომენდებული მიზნობა
ენერჯიკობა	286 კკალ	524 კკალ	2000 კკალ
ცხიმი	15,4გ	28,2გ	70გ
მთი შორის	7,6გ	13,9გ	20გ
წყარო			
ნახშირწყლები	26,6	46,9	260გ
მთი შორის	1,3გ	2,4გ	90გ
შაქარი			
ცილები	10,2გ	16,7გ	50გ
მარილი	0,7გ	1,2გ	6გ

5. 550 გ

6. გამოიყენე 21 დღისამდე

7. შეინახე მაცივარში. დამზადებულია გაცივებული მდგომარეობაში. მოხმარებე უკვე გახურებული. დამზადების თარიღი და მოხმარების ვადა მითითებულია პაკეტის შიგნით.

8. საკონტაქტო ინფორმაცია: ქობულთი... მის... მმ... ტელ... ვებ-გვერდი

9. დამზადებულია საქართველოში

10. ინსტრუქცია  
 გამოიყენე აერულული  
 • გახურებულ მაცივარში  
 • აერულული გააცხელე წინასწარ  
 • მოათავსე ღვეზელი შუა თაროზე  
 გაცივებული: 180 ° C 35 წთ  
 გაცივებული: 180 ° C 50 წთ  
 • მიირთვეთ ცხელი  
 • არ დაყავთ

11. ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ

12. დამზადების თარიღი ან პარტიის ნომერი.

ნახ.2. სურსათის შესახებ ინფორმაცია „ხორციანი ღვეზელისათვის“.

1-სურსათის დასახელება; 2-ინგრედიენტების ჩამონათვალი; 3-აღერგენებთან დაკავშირებული ინფორმაცია; 4- გამოყენებული ინგრედიენტების რაოდენობა; 5- „ნეტო“ წონა; 6 - ვარგისიანობის ვადა; 7- შენახვისა და გამოყენების პირობები; 8 - ბიზნესოპერატორის დასახელება და მისამართი; 9 - წარმოშობის ქვეყანა ან ადგილი; 10- გამოყენების ინსტრუქცია; 11 - ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ; 12 - დამზადების თარიღი ან პარტიის ნომერი.(ისრებით მითითებულია არასავალდებულო, ნებაყოფლობითი ინფორმაცია).

## 2.2. რა ენაზე უნდა იქნეს მიწოდებული სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია?

სურსათის შესახებ ინფორმაცია წარდგენილი უნდა იქნეს ქართულ ენაზე. თუმცა, ასევე დასაშვებია ქართულ ენასთან ერთად ინფორმაცია წარდგენილი იქნეს რამოდენიმე ენაზე, მათ შორის ევროკავშირის ოფიციალური ენებიდან ერთერთ ენაზე, ან სხვა ენაზე.

## 2.3. რა ზომის შრიფტი უნდა იქნეს გამოყენებული სავალდებულო ინფორმაციის წარდგენისას?



ნახ.3. x – ( 6) შრიფტის მინიმალური ზომა

დაფასობული ანუ წინასწარ შეფუთული ან ტარაში მოთავსებული სურსათისათვის სავალდებულო ინფორმაციის წარდგენისათვის გამოყენებული შრიფტის ზომა დამოკიდებულია შეფუთვის ან ტარის ყველაზე დიდი ზედაპირის ფართობზე.

ცხრილი 1-ით განსაზღვრულია შეფუთვის ზედაპირის ფართობის მიხედვით x – ( 6) შრიფტის მინიმალური ზომა (ნახ.3), რომელიც უნდა იყოს არანაკლებ ცხრილი 1-ში მითითებული ზომისა.

## შეფუთვის ზედაპირის ფართობის მიხედვით შრიფტის მინიმალური ზომა

შეფუთვის ზედაპირის ფართობი	X – (ნუსხური ასოს ზომა)
80 სმ.კვ-ზე მეტი ან ტოლი	1,2 მმ
25 სმ.კვ-დან 80 სმ.კვ-მდე	0,9 მმ
25 სმ.კვ-ზე ნაკლები	0,9 მმ ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ არ არის სავალდებულო
10 სმ.კვ-ზე ნაკლები	0,9 მმ სავალდებულოა: სურსათის დასახელება ალერგენის დასახელება ვარგისიანობის ვადა ნეტო ინგრედიენტების ჩამონათვალი მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს სხვა ფორმით ან მოთხოვნის მიხედვით

## 2.4 რა არის დაფასოებული სურსათი ?

**დაფასოებული სურსათი** - ეს არის სურსათი, რომელიც საცალო ვაჭრობის პუნქტში განთავსებამდე წინასწარ ნაწილობრივ ან მთლიანად არის შეფუთული, რომელიც მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს ან/და საზოგადოებრივი კვების ობიექტს და შედგება სურსათისა და შესაფუთი მასალისაგან. დაფასოებული სურსათის შიგთავსის შეცვლა შეუძლებელია შეფუთვის გახსნის ან შეცვლის გარეშე.

დაფასოებულ სურსათს არ განეკუთვნება სურსათი, რომლის შეფუთვა ხდება საცალო ვაჭრობის პუნქტში მომხმარებლის თხოვნით ან წინასწარ დაფასოებულია დაუყონებლივ (უშუალოდ) რეალიზაციის მიზნით.

დაფასოებული სურსათის შემთხვევაში, სავალდებულო ინფორმაცია თვალსაჩინოდ უნდა განთავსდეს უშუალოდ შეფუთვაზე ან მასზე მიმაგრებულ ეტიკეტზე;

## 2.5 რას ნიშნავს ინფორმაციის ხელმისაწვდომობა და როგორ უნდა იქნეს წარდგენილი სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია?

სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია მომხმარებლისათვის უნდა იყოს ვიზუალურად აღქმადი, ხელმისაწვდომი, ადვილად შესამჩნევი და წასაკითხი, მკაფიოდ გამოსახული. მკაფიოდ გამოსახვა გულისხმობს ინფორმაციის ფიზიკურ ხილვადობას და განისაზღვრება შრიფტის ზომით, ასოთა შორის მანძილით, ხაზებს (სტრიქონებს) შორის მანძილით, ხაზის (სტრიქონის) სისქით, შრიფტის ფერით, შრიფტით, გამოყენებული ასოების სიმაღლისა და სიგანის თანაფარდობით, შესაფუთი მასალის ზედაპირით, შრიფტსა და ფონს შორის მნიშვნელოვანი კონტრასტით;

ინფორმაციის წარდგენისას დაუშვებელია მისი სრულად ან ნაწილობრივად გადაფარვა სხვა, ნებისმიერი წარწერით, ილუსტრაციით, სურათებით; გასათვალისწინებელია, რომ სურსათის შესახებ ნებაყოფლობითი ინფორმაცია არ უნდა ისე, რომ სავალდებულო ინფორმაციის წარდგენა შეიზღუდოს.

### **გახსოვდეთ !**

**სასმელებისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა აღემატება 1,2%-ს, ხედვის ერთსა და იმავე არეალში უნდა განთავსდეს შემდეგი სახის ინფორმაცია:**

- სურსათის დასახლება;
- სურსათის რაოდენობა;
- მოცულობითი სპირტშემცველობა.

**ამ კატეგორიის სურსათისათვის არ არის სავალდებულო მითითებული იქნეს:**

- ინგრედიენტების ჩამონათვალი;
- ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ.

**ეს მოთხოვნები არ ვრცელდება მრავალჯერადი(განმეორებითი) გამოყენების მინის ბოთლებზე და მცირე ზომის შეფუთვაში (10 სმ<sup>2</sup> - ს არ აღემატება არც ერთი ზედაპირის ფართობი) მოთავსებულ სურსათზე**

## გახსოვდეთ !

**მრავალჯერადი(განმეორებითი) გამოყენების მინის ბოთლებზე, რომელზედაც შეუძლებელია ეტიკეტის (ანუ ინფორმაციის) წაშლა განთავსებული უნდა იქნეს მხოლოდ შემდეგი სავალდებულო ინფორმაცია:**

- სურსათის დასახელება;
- ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები ;
- ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გამოიყენება ...მდე“ თარიღი;
- სურსათის ნეტო (სუფთა) წონა;
- ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ.

**მცირე ზომის შეფუთვაში (არც ერთი ზედაპირის ფართობი არ აღემატება 10 სმ<sup>2</sup> - ს) მოთავსებულ სურსათის შეფუთვაზე ან ეტიკეტზე სავალდებულოა წარდგენილი იქნეს მხოლოდ შემდეგი სავალდებულო ინფორმაცია:**

- სურსათის დასახელება;
- ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები;
- სურსათის ნეტო (სუფთა) წონა;
- ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გამოიყენება ...მდე“ თარიღი;

**ინგრედიენტების ჩამონათვალის შესახებ ინფორმაცია, მომხმარებლის მოთხოვნის შემთხვევაში, უნდა იყოს ხელმისაწვდომი სხვა საშუალებით, თუნდაც არა ეტიკეტით**

## 2.6 ინფორმაცია დაფასოებული და დაუფასოებელი სურსათის გარე შეფუთვასთან დაკავშირებით

*რა ინფორმაცია უნდა განთავსდეს დაფასოებული სურსათის გარე შეფუთვაზე, რომელშიც მოთავსებულია რეალიზაციისათვის განკუთვნილი, დაფასოებული სურსათი ?*

დაფასოებული, წინასწარ შეფუთული სურსათის გარე შეფუთვაზე განთავსებული უნდა იქნეს შემდეგი სახის ინფორმაცია:



- სურსათის დასახელება;
- ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გამოყენება ...მდე“ თარიღი;
- შენახვის ან გამოყენების ნებისმიერი განსაკუთრებული პირობები;
- პასუხისმგებელი ბიზნესოპერატორის დასახელება და მისამართი;
- დამზადების თარიღი ან პარტიის ნომერი.

*რა ინფორმაცია უნდა განთავსდეს გარე შეფუთვაზე, რომელშიც მოთავსებულია დაუფასოებული სურსათი ?*

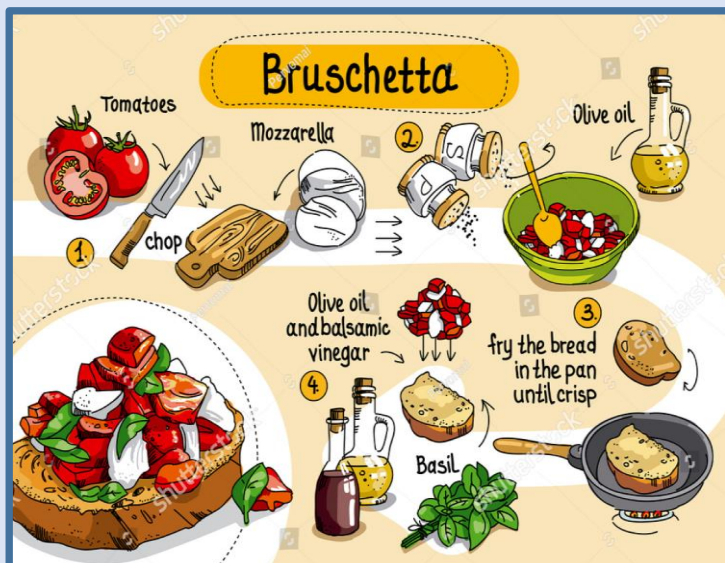
იმ შემთხვევაში, თუ საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს მიეწოდება დაუფასოებული სურსათი, მის გარე შეფუთვაზე სავალდებულოა წარდგენილი იქნეს:

1. სურსათის დასახელება;
2. ინგრედიენტების ჩამონათვალი;
3. ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები ;
4. გამოყენებული ინგრედიენტის ან ინგრედიენტების კატეგორიების რაოდენობა (გარკვეულ შემთხვევებში);
5. სურსათის ნეტო (სუფთა) წონა;
6. ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გამოყენება ...მდე“ თარიღი;
7. შენახვის ან გამოყენების ნებისმიერი განსაკუთრებული პირობები;
8. პასუხისმგებელი ბიზნესოპერატორის დასახელება და მისამართი;
9. სურსათის წარმოშობის ქვეყანა ან წარმოშობის ადგილი;
10. სურსათის გამოყენების ინსტრუქცია, თუ ინსტრუქციის გარეშე ვერ ხდება სურსათის შესაბამისად გამოყენება;
11. სპირტის ფაქტობრივი კონცენტრაცია სასმელისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა აღემატება 1,2%-ს;
12. ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ, გარდა გამონაკლისებისა;
13. დამზადების თარიღი ან პარტიის ნომერი.



## გახსოვდეთ !

სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია წარმოდგენილი უნდა იქნეს სიტყვებისა და ციფრების საშუალებით. შესაძლებელია მათი გამოსახვა დამატებით პიქტოგრამების ან სიმბოლოების სახით.



სურსათის გამოყენების  
ინსტრუქცია

## 3. მოთხოვნები სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდებასთან დაკავშირებით

### 3.1. სურსათის დასახელება

რა დასახელებით უნდა მოხდეს სურსათის რეალიზაცია ანუ საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდება?

სურსათი საბოლოო მომხმარებელს შესაძლებელია მიეწოდოს, ანუ მისი რეალიზაცია განხორციელდეს: **ოფიციალური დასახელებით** ან **ჩვეული დასახელებით** ან **აღწერილობითი დასახელებით**.

**ოფიციალური დასახელება** - სურსათის სახელწოდება, რომელიც განსაზღვრულია საქართველოს კანონმდებლობით და რომელი დასახელებითაც იგი მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტს;

საქართველოს კანონმდებლობით<sup>1</sup> განსაზღვრულია გარკვეული კატეგორიის სურსათისათვის შესაბამისი დასახელებები, რომელთა გამოყენება, სურსათის რეალიზაციისას უნდა განხორციელდეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ისინი აკმაყოფილებენ შესაბამისი ნორმატიული აქტებით დადგენილ მოთხოვნებს.

### **მაგალითები:**

**მისტელი** – პროდუქტი, რომელიც მიიღება ყურძნის ტკბილზე სპირტის დამატებით და რომლის ფაქტობრივი სპირტშემცველობა 15%-დან 22%-მდეა;

<sup>1</sup> საქართველოს კანონი - „ვაზისა და ღვინის შესახებ“

- საქართველოს კანონი - “სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდირებული პროდუქტის ეტიკეტირების შესახებ”;

- „თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის დადგენილება № 714, 2014 წლის 26 დეკემბერი,

- „ბიოწარმოების შესახებ“; საქართველოს მთავრობის დადგენილება № 198, 2013 წლის 30 ივლისი,

- „თხილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“,- საქართველოს მთავრობის დადგენილება № 185, 2016 წლის 18 აპრილი

- „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ , საქართველოს მთავრობის დადგენილება № 152, 2015 წლის 3 აპრილი

- „ხორბლის ფქვილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის დადგენილება № 376, 2015 წლის 27 ივლისი

- „ტექნიკური რეგლამენტი - ხილის წვენის და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის დადგენილება N 536, 2017 წლის 8 დეკემბერი

- „ტექნიკური რეგლამენტი სპირტიანი სასმელების შესახებ დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის დადგენილება №554, 2018 წლის 16 ნოემბერი;

- “ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ”, საქართველოს მთავრობის დადგენილება № 90, 2012 წლის 7 მარტი ;

- საქართველოს მთავრობის დადგენილება №118, 2016 წლის 9 მარტი - ტექნიკური რეგლამენტის “საქონლის ხორცისა და საქონლის ხორცის პროდუქტების ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“;

- “დაფასებული ნატურალური მინერალური წყლისა და წყაროს წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ”, საქართველოს მთავრობის დადგენილება №719, 2014 წლის 26 დეკემბერი;

- ტექნიკური რეგლამენტი - „ჩვილი და ადრეული ასაკის (მცირეწლოვანი) ბავშვთათვის განკუთვნილი, განსაკუთრებული სამედიცინო დანიშნულების და წონის კონტროლისათვის რაციონის სრულად ჩანაცვლებისათვის განკუთვნილ სურსათის შესახებ“ „შესახებ“, საქართველოს მთავრობის დადგენილება №370, 2017 წლის 27 ივლისი;

-



**მსუბუქად ცქრიალა ღვინო** – ღვინო, რომელშიც ჭარბი წნევა 200C ტემპერატურაზე 1 ბარზე მეტია და 2,5 ბარზე ნაკლებია;

**ქვევრის ღვინო** – ღვინო, რომელიც დადუღებული და დავარგებულია ქვევრში არანაკლებ მისი დაწურვის წლის 31 დეკემბრამდე, სრულ ან ნაწილობრივ ჭაჭაზე;

**შემაგრებული ღვინო** – ლიქიორული ღვინო, რომელიც მიიღება მადულარ დურდოზე ან მადულარ ყურძნის ტკბილზე სპირტის დამატებით;

**შემჭკნარი ყურძნის ღვინო** – ღვინო, რომელიც მიიღება შემჭკნარი ყურძნის, ყურძნის ტკბილის ან დურდოს სრული ან ნაწილობრივი ალკოჰოლური დუღილის შედეგად და რომლის საერთო სპირტშემცველობა და ბუნებრივი სპირტშემცველობა 16%-ს აღემატება, ხოლო სპირტშემცველობა 9%-ზე ნაკლები არ არის;

„ბიო“, „ეკო“, „ორგანული“ ტერმინები სურსათის დასახელებაში შესაძლებელია გამოყენებული იქნას მხოლოდ იმ სურსათთან მიმართებაში, რომელიც ბიოწარმოებიდანაა მიღებული ან ბიოწარმოებასთან არის დაკავშირებული;

**რძის ნაწარმი** - რძისგან ან/და რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ისგან წარმოებული სურსათი, რომელსაც შესაძლოა დამატებული ჰქონდეს გადამუშავებისათვის ფუნქციურად აუცილებელი საკვებდანამატ(ებ)ი და ინგრედიენტები იმ პირობით, რომ რძისთვის არადამახასიათებელი კომპონენტ(ებ)ის დამატება არ ხდება რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ის ჩანაცვლების მიზნით;

**რძის შედგენილი ნაწარმი/რძის კომპოზიციური ნაწარმი** – რძის ნაწარმი, რომელშიც უპირატესი შემცველობა აქვს რძეს, რძის ნაწარმს ან რძის ცალკეულ შემადგენელ კომპონენტს იმ პირობით, რომ რძისათვის არადამახასიათებელი კომპონენტ(ებ)ის დამატება არ ხდება რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ის ნაწილობრივ, ან სრულად ჩანაცვლების მიზნით;

**რძის ნაწარმი აღდგენილი** – რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება რძის მშრალ ან შესქელებულ/კონცენტრირებულ ნაწარმზე იმ რაოდენობის წყლის დამატებით, რომ მასში აღდგენილ იქნეს რძის ნაწარმისთვის დეკლარირებული სტანდარტით დადგენილი, დამახასიათებელი სინესტისა და მშრალი ნივთიერების მასური წილის შესაბამისი თანაფარდობა;

**რძის შემცველი პროდუქტი** – სურსათი, რომელიც არ წარმოადგენს რძის ნაწარმს, რძის შედგენილ ნაწარმს, რძის აღდგენილ ნაწარმს ან რძის რეკომბინირებულ

ნაწარმს და რომლის შემადგენელ ინგრედიენტს წარმოადგენს რძე, რძის ნაწარმი ან რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ი;

**სასმელი რძიანი** - თხევადი პროდუქტი, მათ შორის, შრატისგან მიღებული პროდუქტი, რომელშიც რძის ნაწარმის შემცველობა არანაკლებ 50%-ია;

**ნაღები** – მაღალი ცხიმშემცველობის რძის თხევადი ნაწარმი, რძის პლაზმისა და ცხიმის ემულსია, წარმოებული რძის სეპარირებით;

**იოგურტი** - რძემჟავა პროდუქტი, რომელიც შეიცავს რძის მშრალი გაუცხიმოებული ნივთიერებების გაზრდილ რაოდენობას და რომელიც იწარმოება დედოს მიკროორგანიზმების ნარევის - თერმოფილური რძემჟავა სტრეპტოკოკებისა (*Streptococcus thermophilus*) და რძემჟავა ჩხირების (*Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus*) ან *Streptococcus thermophilus*-ისა და *Lactobacillus*-ის ალტერნატიული კულტურების გამოყენებით;

**კეფირი** - რძემჟავა პროდუქტი, რომელიც მიიღება შერეული დუღილის (რძემჟავა და სპირტული) შედეგად, კეფირის სოკოზე დამზადებული დედოს გამოყენებით;

**არაჟანი** - რძემჟავა პროდუქტი, წარმოებული რძის ნაღების შედეგებით და რძის ნაწარმის დამატებით ან დამატების გარეშე, დედოს მიკროორგანიზმების, ლაქტოკოკების (*Lactococcus*) ან ლაქტოკოკებისა (*Lactococcus*) და თერმოფილური რძემჟავა სტრეპტოკოკების (*Streptococcus thermophilus*) ნარევის გამოყენებით;

**ხაჭო** - რძემჟავა პროდუქტი, წარმოებული მოხდილი (გაუცხიმოებული) ან მოუხდილი რძისგან, ან მოხდილი (გაუცხიმოებული) ან მოუხდილი მშრალი რძისგან ან რძის ნაწარმისაგან, დედოს მიკროორგანიზმების - ლაქტოკოკების (*Lactococcus*), ან ლაქტოკოკების (*Lactococcus*) და თერმოფილური რძემჟავა სტრეპტოკოკების (*Streptococcus thermophilus*) ნარევის გამოყენებით, რომელშიც რძის ცილების კოაგულაციისათვის (შედეგება) გამოიყენება მჟავური ან დვრიტამჟავური მეთოდები. კოაგულაციით მიღებული შენადედიდან შრატის მოცილების შემდეგ მიღებული მასა ექვემდებარება შემდგომ თვითდაწნეხვას ან/და დაწნეხვას;

**ნადული** - ყველის შრატის შეხაჭოებული მასა;

**კარაქი** - „წყალი ცხიმში“ ემულსიის ტიპის რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება მხოლოდ ძროხის რძისგან ან/და ძროხის რძისგან მიღებული პროდუქტებისაგან;

**კარაქი ტრადიციული (ნაღების)** - რძის ნაწარმი, მიღებული პასტერიზებული ნაღებისგან;

**სპრედი რძის ცხიმის** - მაღალი ცხიმშემცველობის, პასტისებური რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება რძის ან/და რძის ნაწარმისაგან, წარმოდგენს „წყალი ცხიმში“ ემულსიას და რომელიც 20 °C ტემპერატურაზე ინარჩუნებს მყარ კონსისტენციას;

**ყველი** – რძისგან დამზადებული პროდუქტი, მომწიფებული ან მოუმწიფებელი, ნახევრადმაგარი, მაგარი ან/და ძალიან მაგარი რძის ნაწარმი, დამუშავებული ან დაუმუშავებელი ზედაპირით, რომელშიც შრატის ცილებისა და კაზეინის თანაფარდობა არ აღემატება ანალოგიურ მაჩვენებელს რძეში;

**ხორბლის ფქვილი** – რბილი ხორბლისა (*Triticum aestivum* L.) და ქონდარა ხორბლის (*Triticum compactum* Host.), ან მათი ნარევის დაქუცმაცებით ან დაფქვით მიღებული პროდუქტი, რომელსაც ნაწილობრივ მოცილებული აქვს ქატო და ჩანასახი, ხოლო ნარჩენი დაფქვილია განსაზღვრულ დაფქვის სიმსხომდე; შესაბამისად დასახელებაში ხორბლის ფქვილის დაფქვის სიმსხოს მიხედვით ექსტრა, უმაღლესი ხარისხის, გამტკიცული, პირველი ხარისხის, მე-2 ხარისხის და ცეხვილ ხორბლის ფქვილი მითითებული იქნეს მხოლოდ იმ პირობით, თუ ფქვილი შეესაბამება ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს;

**ხილის წვენი** - 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;

**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;

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

**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;

**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;

**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;

**სასმელი ხილის წვენი/ხილის წვენიანი სასმელი** - არაფერმენტირებული, ფერმენტაციის 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;

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

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

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

**ყურძნის ტკბილი** – ყურძნის დაწურვით მიღებული თხევადი პროდუქტი;

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

**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; თითოეული მათგანი შეიძლება მომხმარებელს მიეწოდოს შესაბამისი დასახელებით;

სურსათის დასახელება „**თაფლი**“ გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ იგი წარმოადგენს ბუნებრივად ტკბილ ნივთიერებას, პროდუქტს, რომელიც მიიღება მეთაფლია ფუტკრის (*Apis mellifera*) მიერ ყვავილის ნექტრის ან ცვარტკბილის შეგროვების, მისი გარდაქმნის, დეჰიდრატაციის (გაუწყლოების) და ფიჭაში მომწიფების მიზნით შენახვის შედეგად;

ცვარტკბილის და ყვავილის (ნექტრის) თაფლის შერეული პროდუქტის ეტიკეტზე დაშვებულია, გამოყენებული იქნეს ტერმინი - „**ცვარტკბილის თაფლისა და ყვავილის (ნექტრის) თაფლის ნარევი**“;

**თაფლი ყვავილის ანუ თაფლი ნექტრის** - თაფლი, მიღებული მცენარ(ებ)ის ყვავილის ნექტრისაგან;

**თაფლი ფიჭის** - თაფლი, ცვილისაგან დამზადებული მთლიანი დაბეჭდილი ფიჭით ან ფიჭის ნაჭრები;

**თაფლი ფიჭიანი** - თაფლი, ფიჭის ერთი ან რამოდენიმე ნაჭრით;

**თაფლი გა(მო)წურული/დაწურული** - თაფლი, მიღებული დაუბეჭდავი ფიჭის თვითდაწურვით;

**თაფლი ექსტრაგირებული** - თაფლი, მიღებული დაუბეჭდავი ფიჭის ცენტრიფუგირებით;

**თაფლი დაწნეხილი (დაპრესილი)** - თაფლი, მიღებული ფიჭის დაწნეხით (დაპრესვით) არაუმეტეს 45<sup>0</sup> C ტემპერატურაზე გაცხელებით ან გაცხელების გარეშე;

**თაფლი გაფილტრული** - თაფლი, რომელსაც ფილტრაციის შედეგად მოცილებული აქვს ყვავილის მტვრის მნიშვნელოვანი რაოდენობა და უცხო წარმოშობის ორგანული და არაორგანული მინარევები;

**თაფლი საკონდიტრო** - თაფლი, რომელსაც აქვს უცხო გემო და სუნის, ან/და ფერმენტირებულია, ან იწყებს ფერმენტაციას, ან/და გაცხელებულია, სრულად ვერ აკმაყოფილებს ნატურალური თაფლის მახასიათებლებს და შესაძლებელია

გამოყენებული იქნეს სამრეწველო მიზნებისთვის ან სურსათში ინგრედიენტის სახით; ამ შემთხვევაში ინგრედიენტების ჩამონათვალში აუცილებლად მითითებული უნდა იქნას შესაბამისი დასახელება - „საკონდიტრო თაფლი“

**ხორცის ნახევარფაბრიკატი** – ახალი ხორცი, მათ შორის, ფრაგმენტებად დანაწევრებული ხორცი, რომელსაც დაემატა საკვები საშუალებები, სუნელ-სანელებლები ან სხვა ნივთიერებები, ან რომელმაც გაიარა გადამუშავების არასაკმარისი პროცესი იმგვარად, რომ ხორცის შიდა კუნთოვანი ქსოვილის ბოჭკოს არ დაუკარგავს ახალი ხორცისთვის დამახასიათებელი სტრუქტურა;

**გატარებული ხორცი** – ძვლებგამოცლილი ხორცი, რომელიც ფრაგმენტებად დაქუცმაცდა და შეიცავს 1%-ზე ნაკლებ მარილს;

**მექანიკურად განცალკევებული ხორცი** – ხორცი, რომელიც მექანიკური საშუალებების გამოყენებით განცალკევებულია ძვლისაგან, რაც იწვევს კუნთების ბოჭკოვანი სტრუქტურის დარღვევას ან შეცვლას;

**ხორცის პროდუქტი** – გადამუშავებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება ხორცის გადამუშავებით ან გადამუშავებული ხორცის შემდგომი გადამუშავებით ისე, რომ ხორცის გადანაჭერის ზედაპირს აღარ ახასიათებს ახალი ხორცისთვის დამახასიათებელი ნიშნები;

და ა.შ.

ამრიგად, თუ საქართველოს კანონმდებლობით უკვე განსაზღვრულია სურსათის დასახელება, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია ამ კატეგორიის სურსათისათვის გამოიყენოს ეს დასახელება.

**ჩვეული დასახელება** - სურსათის სახელწოდება, რომელსაც მომხმარებელი, სურსათის შეძენისას, აღიქვამს როგორც სურსათის სახეობას და აღარ საჭიროებს შემდგომ დამატებით ახსნა-განმარტებას

იმ შემთხვევაში, თუ სურსათისათვის, საქართველოს კანონმდებლობით არ არის განსაზღვრული შესაბამისი დასახელება, მაშინ სურსათი მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს იმ დასახელებით, ანუ ჩვეული დასახელებით, რომლითაც ამ ტიპის სურსათი ცნობილია მომხმარებლისათვის (მაგ. ხინკალი, ხაჭაპური, ტოლმა, სპაგეტი, მაკარონი, ხიზილალა, ჰამბურგერი და ა.შ.).

და ა.შ.

**აღწერილობითი დასახელება** – სურსათის სახელწოდება, რომელიც აღწერს სურსათს და საკმარისად გარკვევით უნდა იქნეს წარმოდგენილი იმისათვის, რომ მისი გამოყენებისას საბოლოო მომხმარებელმა შეძლოს სურსათის ნამდვილი ბუნების გაგება და განასხვაოს იგი სხვა მსგავსი სურსათისაგან;

შესაძლებელია ერთი და იმავე დასახელებით მომხმარებელს მიეწოდოს მსგავსი სურსათი, ამიტომ, ამ შემთხვევაში, აუცილებელია სურსათის აღწერილობითი დასახელების გამოყენება, რითაც მომხმარებელისათვის გასაგები ხდება სურსათის ნამდვილი ბუნება და მას განასხვავებს მსგავსი სურსათისაგან. მაგალითად, „პიცა სოკოთი“, „პიცა ბოსტნეულით“ და ა.შ. ამ შემთხვევაში აღწერილობითი ინფორმაციის მითითება უნდა მოხდეს უშუალოდ სურსათის დასახელებასთან ერთად.

სურსათისათვის, რომელიც ევროკავშირის ქვეყნებში კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების მიხედვით არის წარმოებული, დასაშვებია იმ დასახელების გამოყენება, რომლითაც იგი იწარმოება. მაგრამ თუ ასეთი სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაციის წარდგენის მიუხედავად მომხმარებელი მაინც ვერ ადგენს სურსათის ნამდვილი ბუნების განსაზღვრას, მაშინ აუცილებელია გამოყენებულ სურსათის დასახელებასთან ახლოს განთავსებული იქნას აღწერილობითი ინფორმაცია.

იმისათვის, რომ მომხმარებელმა მიიღოს სურსათის შესახებ სწორი ინფორმაცია დაუშვებელია იმ დასახელების გამოყენება, რომელი დასახელებითაც იგი იწარმოება მწარმოებელ ქვეყანაში, თუ სურსათის მწარმოებელ ქვეყანაში სურსათის დასახელება, მისი წარმოების მეთოდისა და შედგენილობის მიხედვით განსხვავებულია და აღწერილობითი ინფორმაცია არ არის საკმარისი მისი ნამდვილი ბუნების გასაგებად.

**გახსოვდეთ !**

სურსათის დასახელება არ უნდა იქნეს შეცვლილი სახელწოდებით, რომელიც დაცულია როგორც ინტელექტუალური საკუთრება, სავაჭრო ნიშანი ან წარმოსახვითი სახელი (ფანტაზიის ნაყოფი) (მაგ. "ტურისტის საუზმე")

საქართველოში წარმოებულ სურსათზე „დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა“ (Protected Geographical Indication – PGI) ან „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება“ (Protected Designation of Origin - PDO) გამოყენების უფლება ბიზნესოპერატორს აქვს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის გეოგრაფიული აღნიშვნა ან ადგილწარმოშობის დასახელება სსიპ - საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნულ ცენტრში - „საქპატენტში“ არის რეგისტრირებული და მას სურსათის ეროვნული სააგენტოდან აღებული აქვს გამოყენების უფლება.

საყურადღებოა, რომ 2017 წლის 27 იანვრის „სამრეწველო საკუთრების ოფიციალური ბიულეტენში“ (სპეციალური გამოშვება) გამოქვეყნებულია ევროკავშირში დაცული სოფლის მეურნეობისა და სხვა სურსათის გეოგრაფიული აღნიშვნები.

### 3.2. სავალდებულო თანმხლები მონაცემები, რომელიც სურსათის დასახელებასთან ერთად უნდა მიეწოდოს საბოლოო მომხმარებელს

სავალდებულოა სურსათის დასახელებასთან ერთად, ანუ უშუალოდ სურსათის დასახელებაში მითითებული იქნეს:

- ▶ **სურსათის ფიზიკური მდგომარეობის ან დამუშავების სპეციალური მეთოდების შესახებ** (მაგალითად, „ყავა დაფქვილი“, „ყველი შებოლილი“, „ხილის კონცენტრირებული წვენი“, „ხინკალი გაყინული“, „რძის ნაწარმი აღდგენილი“, „რძე მშრალი“ და სხვ.) იმ შემთხვევაში, თუ ამ მითითების გარეშე შესაძლებელია მომხმარებელი შეცდომაში იქნეს შეყვანილი;

- ▶ **„გამლღვალი“ ან „გალღობილი“** - ამ სიტყვების მითითება სავალდებულოა იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი გაყინული იქნა რეალიზაციამდე და მისი საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდება ხდება გამლღვალ მდგომარეობაში.



## გახსოვდეთ!

სიტყვების - „გამლღვალი“ ან „გაღლობილი“ გამოყენება არ არის სავალდებულო, თუ გაღლობას დაექვემდებარა საბოლოო პროდუქტის შემადგენელი ინგრედიენტი.

### მაგალითი.

- „კრევეტის სალათი“, რომლის დასამზადებლად გამოიყენება გამლღვალი კრევეტი, დასახელებაში არ საჭიროებს სიტყვების - „გამლღვალი“ ან „გაღლობილი“-ს გამოყენებას.
- ამ სიტყვების გამოყენება არ არის სავალდებულო, თუ გაყინვა წარმოადგენს პროდუქტის ტექნოლოგიური პროცესის აუცილებელ ეტაპს, მაგალითად, დიფილოზოტრიოზით დაავადებული თევზი პარაზიტული ჭიების გაუვნებლობისათვის ექვემდებარება 12 საათის განმავლობაში გაყინვას.
- ამ სიტყვების გამოყენება ასევე არ არის სავალდებულო, სურსათისათვის, რომლის გაღობა უარყოფითად არ მოქმედებს მის უვნებლობასა და ხარისხზე და აღნიშნული დასაბუთებულია სამეცნიერო კვლევებით;

► „დასხივებული“ ან „დამუშავებულია მაიონიზებული გამოსხივებით“ - სავალდებულოა სურსათისათვის, რომელიც დამუშავებულია მაიონიზებული სხივებით, ამ შემთხვევაში დასაშვებია ასევე დასხივების საერთაშორისო სიმბოლოს გამოყენება (ნახ.4)



ნახ 4. დასხივების საერთაშორისო სიმბოლო

► თუ მომხმარებელს აქვს მოლოდინი, რომ სურსათი შეიცავს რაიმე კონკრეტულ ინგრედიენტს ან რომელიმე კომპონენტი ბუნებრივად არის სურსათში, სინამდვილეში კი ეს ინგრედიენტი ნაწილობრივ ან სრულად შეცვლილი და ჩანაცვლებულია სხვა ინგრედიენტით ან სხვა კომპონენტით, ეტიკეტზე, გარდა იმისა, რომ ეს კომპონენტი ან ინგრედიენტი ინგრედიენტების ჩამონათვალში უნდა იქნეს მოცემული, სავალდებულოა ამის შესახებ **უშუალოდ სურსათის დასახელებასთან ახლოს** იქნას მითითებული.

ამ მითითებისას გამოყენებული შრიფტის x-სიმაღლე, სურსათის დასახელების x-სიმაღლის არანაკლებ 75 %-ს უნდა შეადგენდეს. ამ დროს გათვალისწინებული უნდა იქნეს შეფუთვის ზედაპირის ფართობის მიხედვით მოთხოვნები x-სიმაღლის მიმართ (ცხრილი N1);

► თუ ხორცის პროდუქტებში, ხორცის ნახევარფაბრიკატებში (დამზადებული ხორცი) და თევზჭერის პროდუქტებში, დამატებულია ცხოველური წარმოშობის სხვა ცილა, ჰიდროლიზირებული ცილის ჩათვლით, სურსათის დასახელებაში მითითებული უნდა იქნეს ამ **ცილების დასახელებისა და მათი წარმოშობის** შესახებ. მაგალითად, ალბუმინი, კოლაგენი, რძის ცილა, კვერცხის ცილა და ა.შ.

► **დამატებული წყლის რაოდენობის** - მითითება ხორცის დასახელებასთან ერთად სავალდებულოა იმ შემთხვევაში, თუ ხორცის პროდუქტებს, ხორცის ნახევარფაბრიკატებს (დამზადებული ხორცი), ხორცის ნაჭრებს, საკლავის დაჩეხილ ნაწილებს, ნაკუწებს, ხორცის ან ტანხორცის ნაწილებს დამატებული აქვს წყალი, რომლის რაოდენობა მზა ანუ საბოლოო პროდუქტის 5%-ს აღემატება. ანალოგიური მოთხოვნა ვრცელდება ასევე თევზჭერის პროდუქტების და თევზჭერის მზა პროდუქტების მიმართაც, თუ ისინი წარმოდგენილია ნაჭრების, ნაკუწების, ნაწილების, პორციის, ფილეს ან მთლიანი თევზჭერის პროდუქტების სახით;

► **„ფორმირებული ხორცი“** და **„ფორმირებული თევზი“** - სურსათის ამგვარი დასახელება გამოყენებული უნდა იქნეს იმ შემთხვევაში, თუ ხორცის პროდუქტები, ხორცის ნახევარფაბრიკატები (დამზადებული ხორცი) და თევზჭერის პროდუქტები, რომელიც შესაძლებელია ვიზუალურად მიჩნეულ იქნეს თევზის ან ხორცის მთლიან ნაჭრად, მაგრამ სინამდვილეში წარმოადგენს მცირე ზომის ნაჭრებს, რომლებიც შეკავშირებულია სხვა ინგრედიენტებით, მათ შორის საკვებდანამატებით და საკვები ფერმენტებით ან სხვა საშუალებებით (ნახ. 5);



ნახ.5. „ფორმირებული ხორცი“

▶ **„შეიცავს დამატკობელ ნივთიერებას<sup>2</sup>“** ან **„შეიცავს დამატკობელ ნივთიერებებს“** - სურსათის დასახელებასთან ერთად უნდა იქნეს მითითებული, თუ სურსათი შეიცავს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ დამატკობელ ნივთიერებას ან ნივთიერებებს.

▶ **„შეიცავს შაქარ(ებ)ს<sup>3</sup> და დამატკობელ ნივთიერებას(ებს)“** - სურსათის დასახელებას თან უნდა ახლდეს ასეთი წარწერა, თუ სურსათი შეიცავს როგორც შაქარ(ებ)ს, ასევე დამატკობელ ნივთიერებას(ებს).

▶ **„შეიცავს ძირტკვილას“** ასეთი წარწერა უნდა დაემატოს **საკონდიტრო ნაწარმის ან სასმელის დასახელებას**, რომელიც შეიცავს გლიცირიზინის<sup>4</sup> მჟავას ან მის ამონიუმის მარილებს, და ეს ნივთიერებები ან უშუალოდაა დამატებული ან დამატებულია მცენარე ძირტკვილა (*Glycyrrhiza glabra*) კონცენტრაციით 100 მგ/კგ ან 10 მგ/ლ და მეტი. ასეთი წარწერა განთავსებული უნდა იქნეს საკონდიტრო ნაწარმის ან სასმელის დასახელებასთან ერთად, მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ეტიკეტზე არ არის ინგრედიენტების ჩამონათვალი, რომელშიც ტერმინი „ძირტკვილა“ უკვე გამოყენებულია;

▶ **„შეიცავს ძირტკვილას - ჰიპერტენზიის მქონე პირები მოერიდონ ჭარბ მიღებას“** - ასეთი წარწერა უნდა დაემატოს **საკონდიტრო ნაწარმის დასახელებას**, რომელიც შეიცავს გლიცირიზინის მჟავას ან მის ამონიუმის მარილებს, და ეს ნივთიერებები ან უშუალოდაა დამატებული, ან დამატებულია მცენარე

<sup>2</sup> დამატკობელი – ნივთიერება, რომელიც გამოიყენება სურსათისათვის ან სამაგიდო დამატკობელისათვის ტკბილი გემოს მისაცემად. (საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 23 დეკემბერის დადგენილება №585 - „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ - იხ. ჯგუფი 2)

<sup>3</sup> შაქარი - სურსათში არსებული ყველა მონოსაქარიდი და დისაქარიდი, გარდა პოლიოლისა;

<sup>4</sup> გლიცირიზინი - ნივთიერება, რომელიც მიიღება მცენარე ძირტკვილას (*Glycyrrhiza glabra*) ფესვებიდან. შაქარზე 50-100-ჯერ უფრო ტკბილია, ახასიათებს სპეციფიკური სუნი და გემო, რაც ამცირებს მის გამოყენებას. იყენებენ საკონდიტრო წარმოებაში და გამაჯანსაღებელ ბიოდანამატებში. იმის გამო, რომ ძირტკვილას ფესვებიდან გლიცირიზინის სუფთა სახით გამოყოფა გარკვეულ სიმძნელებთანაა დაკავშირებული (გამოსავლიანობა შეადგენს არა უმეტეს 30-40%-ს), ძირითადად ამზადებენ მცენარეულ ექსტრაქტს, რომელსაც იყენებენ სასმელებისა და საკონდიტრო წარმოებაში.

ძირტკბილა (*Glycyrrhiza glabra*) დამატებით კონცენტრაციით 4 გ/კგ და მეტი. ასეთი წარწერა განთავსებული უნდა იქნეს სურსათის დასახელებასთან ერთად, თუ ეტიკეტზე არ არის ინგრედიენტების ჩამონათვალი;

▶ შეიცავს ძირტკბილას - ჰიპერტენზიის მქონე პირები მოერიდონ ჭარბ მიღებას“ - ასეთი წარწერა უნდა დაემატოს სასმელების დასახელებას, რომელიც შეიცავს გლიცირიზინის მჟავას ან მის ამონიუმის მარილებს და ეს ნივთიერებები ან უშუალოდაა დამატებული, ან დამატებულია მცენარე ძირტკბილა (*Glycyrrhiza glabra*) დამატებით კონცენტრაციით 50 მგ/კგ და მეტი ან 300მგ/ლ და მეტი სასმელებისათვის, რომელთა მოცულობითი სპირტშემცველობა 1,2%-ს აღემატება. ასეთი წარწერა განთავსებული უნდა იქნეს სურსათის (სასმელის) დასახელებასთან ერთად, თუ ეტიკეტზე არ არის ინგრედიენტების ჩამონათვალი;

▶ „კოფეინის მაღალი შემცველობით, არ არის რეკომენდებული ბავშვების, ორსულებისა და მეძუპური ქალებისათვის“ – კოფეინის მაღალი შემცველობის მქონე სასმელებისთვის, გარდა ყავის, ჩაის ან ჩაის ან ყავის ექსტრაქტის საფუძველზე წარმოებული სასმელისა, რომლის დასახელებაში გამოიყენება სიტყვები: „ყავა“ ან „ჩაი“, ეს წარწერა განთავსებული უნდა იქნეს სასმელის დასახელების ხედვის არეალში<sup>5</sup>, თუ ეს სასმელი – განკუთვნილია გამოსაყენებლად ცვლილების გარეშე და შეიცავს კოფეინს ნებისმიერი წყაროდან 150 მგ/ლ-ზე მაღალი კონცენტრაციით ან – კონცენტრირებულია ან მშრალი სახითაა და აღდგენის შემდეგ შეიცავს კოფეინს ნებისმიერი წყაროდან 150 მგ/ლ-ზე მაღალი კონცენტრაციით. შემდეგ ფრჩხილებში, მითითებული უნდა იქნეს კოფეინის შემცველობა, გამოსახული მგ-ში, 100 მლ-ზე;

▶ „კოფეინის მაღალი შემცველობით – არ არის რეკომენდებული ბავშვებისა და ორსულებისათვის“ – სურსათისათვის, რომელსაც კოფეინი დამატებული აქვს ფიზიოლოგიური მიზნებისათვის, ეს წარწერა განთავსებული უნდა იქნეს სურსათის დასახელების ხედვის არეალში, შემდეგ ფრჩხილებში მითითებული უნდა იქნეს კოფეინის შემცველობა, გამოსახული მგ-ში, 100 მლ-ზე.

▶ „დამატებული აქვს მცენარეული სტეროლები“ ან „დამატებული აქვს მცენარეული სტენოლები“ - სურსათისათვის, რომელსაც დამატებული აქვს ფიტოსტეროლი, ფიტოსტეროლების ეთერები, ფიტოსტანოლები ან ფიტოსტანოლების ეთერები, ეს წარწერა მითითებული უნდა იქნეს სურსათის დასახელების ხედვის არეალში.

<sup>5</sup> ხედვის არეალი - შეფუთვის მთელი ზედაპირი, რომელზედაც განთავსებული ინფორმაციის წაკითხვა შესაძლებელია ხედვის ერთი წერტილიდან

### 3.3. განსაკუთრებული მოთხოვნები გატარებული ხორცის დასახელებისათვის

რა განსაკუთრებული მოთხოვნაა გატარებული ხორცის დასახელებასთან დაკავშირებით?

**გახსოვდეთ !**

**„გატარებული ხორცი“** ეს არის ძვლებგამოცლილი ხორცი, რომელიც ფრაგმენტებად დაქუცმაცდა და შეიცავს 1%-ზე ნაკლებ მარილს

გატარებული ხორცის დასახელებისათვის სავალდებულოა:

- „მჭლე, უცხიმო გატარებული ხორცი“ სურსათის დასახელებად გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მასში ცხიმის შემცველობა ნაკლებია ან ტოლია 7%, ხოლო კოლაგენისა და ხორცის ცილის თანაფარდობა<sup>6</sup> ნაკლებია ან ტოლია 12 %-ის;
- „საქონლის ხორცი, გატარებული“ - გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მასში ცხიმის შემცველობა ნაკლებია ან ტოლია 20%, ხოლო კოლაგენისა და ხორცის ცილის თანაფარდობა ნაკლებია ან ტოლია 15 %-ის;
- „გატარებული ხორცი ღორის ხორცით“ ან „გატარებული ხორცი, რომელსაც შერეული აქვს ღორის ხორცი“ , გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მასში ცხიმის შემცველობა ნაკლებია ან ტოლია 30%, ხოლო კოლაგენისა და ხორცის ცილის თანაფარდობა ნაკლებია ან ტოლია 18 %-ის;
- „სხვადასხვა სახეობის გატარებული ხორცი“ - გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მასში ცხიმის შემცველობა ნაკლებია ან ტოლია 25 %, ხოლო კოლაგენისა და ხორცის ცილის თანაფარდობა ნაკლებია ან ტოლია 15 %-ის;

### 3.4. განსაკუთრებული მოთხოვნა ძეხვეულის გარსთან დაკავშირებით

► „გარსი არ შეიძლება გამოყენებულ იქნეს საკვებად“, ამ ინფორმაციის მითითება სავალდებულოა ეტიკეტზე, თუ ძეხვეულის (ძეხვი, სოსისი, სარდელი)“

<sup>6</sup> კოლაგენისა და ხორცის ცილის თანაფარდობა გამოსახული უნდა იქნეს ხორცის ცილაში კოლაგენის პროცენტული შემცველობის მიხედვით, რომლის გამოანგარიშებისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს, რომ კოლაგენის შემცველობა = ჰიდროქსიპროლინის რაოდენობა x 8;



გარსი დამზადებულია ისეთი მასალისაგან, რომლის მოხმარება ადამიანისათვის არ შეიძლება.

### 3.5. დამატებითი სავალდებულო ინფორმაცია, რომელიც განთავსებული უნდა იქნეს ეტიკეტზე

#### *რა დამატებით ინფორმაციის განთავსება სავალდებულო ეტიკეტზე?*

გარდა ზემოაღნიშნული სავალდებულო მონაცემებისა, გარკვეული კატეგორიის სურსათისათვის სავალდებულოა დამატებითი ინფორმაციის განთავსებაც. კერძოდ,

▶ გატარებული ხორცისათვის, გარდა ზემოაღნიშნულისა, მითითებული უნდა იქნეს: „ცხიმის შემცველობა არაუმეტეს...“ და ასევე „კოლაგენისა და ხორცის ცილის თანაფარდობა არაუმეტეს.....“; ამ სიტყვების მითითება სავალდებულოა საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი მოთხოვნების მითითებასთან ერთად;

▶ „შეფუთულია დამცავი ატმოსფეროს გამოყენებით“ - ეს ინფორმაცია მითითებული უნდა იქნეს სურსათის ეტიკეტზე, თუ სურსათის ვარგისიანობის მინიმალური ვადა გაზრდილია შეფუთვისას საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული აირების გამოყენებით;

▶ „შეიცავს ასპარტამს (ფენილალანინის წყაროს)“ - ასეთი წარწერა მოცემული უნდა იქნეს ეტიკეტზე იმ შემთხვევაში, როდესაც ასპარტამი/ასპარტამ-აცესულფამის მარილი მითითებულია ინგრედიენტების ჩამონათვალში, მხოლოდ „E“ ლიტერით („E 951“, „E 962“);

▶ „შეიცავს ფენილალანინის წყაროს“ - ასეთი წარწერა მოცემული უნდა იქნეს ეტიკეტზე იმ შემთხვევაში, როდესაც ასპარტამი/ასპარტამ-აცესულფამის მარილი მითითებულია ინგრედიენტების ჩამონათვალში სპეციალური დასახელებით;

„დამატკობელი ასპარტამი“ ან „დამატკობელი ასპარტამ-აცესულფამის მარილი“;

▶ „ჭარბმა გამოყენებამ შესაძლოა გამოიწვიოს დიარეული ეფექტი“ - ეს ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი შეიცავს 10 %-ზე მეტი რაოდენობით საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ პოლიოლებს<sup>7</sup>. ეს პოლიოლებია: E 420 - სორბიტოლი, E 421 - მანიტოლი, E 953 - იზომალტი, E 965 - მალტიტოლები, E 966 - ლაქტიტოლი, E 967 - ქსილიტოლი, E 968 - ერიტრიტოლი;

<sup>7</sup> პოლიოლი - მრავალატომიანი სპირტი, რომელიც შეიცავს ერთზე მეტ ჰიდროქსილის ჯგუფს; (საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 23 დეკემბერის დადგენილება №585 - „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ - იხ. ჯგუფი 4)

► **გაყინვის თარიღი ან პირველადი გაყინვის თარიღი**, როდესაც პროდუქტი ერთზე მეტად დაექვემდებარა გაყინვას - გაყინული ხორცისათვის, ხორცის ნახევარფაბრიკატების (დამზადებული ხორცი) და გაყინული, გადაუმუშავებელი თევზჭერის პროდუქტებისათვის. გაყინვის ან პირველადი გაყინვის თარიღის მითითებისას თარიღს წინ უნდა უსწრებდეს სიტყვები „გაყინულია“, შემდეგ უშუალოდ თარიღი, მინიშნება თუ სად არის ეტიკეტზე თარიღი განთავსებული. თარიღი წარმოდგენილი უნდა იქნეს შემდეგი თანმიმდევრობით - რიცხვი, თვე, და წელი (მაგ. 04.11.2017)

► სურსათისათვის, რომელსაც დამატებული აქვს **ფიტოსტეროლი, ფიტოსტეროლების ეთერები, ფიტოსტანოლები ან ფიტოსტანოლების ეთერები**, ეტიკეტზე სავალდებულოა განთავსებული იქნეს მითითება, რომ სურსათი განკუთვნილია მომხმარებლისათვის, რომელსაც ესაჭიროებათ სისხლში ქოლესტერინის რაოდენობის შემცირება და თუ ეს მომხმარებელი მოიხმარს ქოლესტერინის დამწვევ წამლებს, ასეთი სურსათი უნდა გამოიყენოს მხოლოდ ექიმის მეთვალყურეობით და დანიშნულებით. სავალდებულოა ასევე მითითებული იქნეს, რომ ეს სურსათი შესაძლებელია არ იყოს სასურველი ორსული ქალების, მეძუძური დედებისა და 5 წლამდე ასაკის ბავშვთა კვებისათვის. ასევე უნდა მიეთითოს რჩევა, რომ იმისათვის, რომ ამ სურსათის მოხმარებისას საკმარისი რაოდენობით უნდა იქნეს გამოყენებული ხილი და ბოსტნეული, რათა დაბალანსებული და მრავალფეროვანი რაციონის გამოყენებით მოხდეს კაროტინოიდების დონის შენარჩუნება.

► საქართველოს კანონმდებლობით<sup>8</sup> - განსაზღვრულია საკვებდანამატების, კერძოდ საღებავების ჩამონათვალი (ცხრილი 2), რომელთა შესახებ სურსათის ეტიკეტი უნდა მოიცავდეს დამატებით ინფორმაციას. კერძოდ, საღებავის დასახელების ან ნომრის შემდეგ მითითებული უნდა იქნეს წარწერა „**შესაძლებელია უარყოფითად იმოქმედოს ბავშვთა ყურადღებასა და აქტიურობაზე**“. ამ ინფორმაციის მითითება არ არის სავალდებულო, თუ ეს საღებავები გამოყენებულია ხორცის პროდუქტების ან სხვა პროდუქტების ნიშანდებისათვის, კვერცხის დეკორატიული შეღებვისათვის ან მოსართავებისათვის და შტამპებისათვის, ასევე სასმელებისათვის, რომელთა მოცულობითი სპირტშემცველობა აღემატება 1,2 %-ს.

<sup>8</sup> „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება 2016 წლის 23 დეკემბერის №585 დადგენილება. დანართი N3

საღებავები, რომელთა შესახებ სურსათის ეტიკეტი უნდა მოიცავდეს დამატებით ინფორმაციას

სურსათი შეიცავს ერთ ან მეტ შემდეგ საღებავს	ინფორმაცია
ყვითელი „შვის ჩასვლა“ ( E 110)	„საღებავ(ებ)ის დასახელება ან ნომერი (ნომრები)“ : „შესაძლებელია უარყოფითად იმოქმედოს ბავშვთა ყურადღებასა და აქტიურობაზე“
ქინოლის ყვითელი ( E 104)	
კარმუაზინი ( E 122)	
წითელი ალურა ( E 129)	
ტარტრაზინი ( E 102)	
ალისფერი პონსო 4 R ( E 124)	

## 4. ინგრედიენტები

### 4.1. ზოგადი მოთხოვნები ინგრედიენტების ჩამონათვალის წარდგენისათვის

#### რა არის ინგრედიენტი?

**ინგრედიენტი** ეს არის 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.

**შედგენილი ინგრედიენტი** - ინგრედიენტი, რომელიც შედგება ერთზე მეტი ინგრედიენტისაგან

თუ ინგრედიენტად გამოყენებულია ხელოვნური ნანომასალა, აუცილებელია მისი მითითება ინგრედიენტების ჩამონათვალში და მის დასახელებასთან ერთად ბრჭყალებში მითითებული უნდა იქნეს სიტყვა „ნანო“.



#### 4.2. მოთხოვნები წონის კლებადობის მიხედვით ინგრედიენტების მითითებისათვის

გამოყენებული ინგრედიენტების რაოდენობის მითითებ უნდა მოხდეს წონის კლებადობის მიხედვით. წონის კლებადობის მიხედვით ინგრედიენტების მითითებისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს შემდეგი მოთხოვნები:

- თუ სურსათის დამზადებისას ინგრედიენტად გამოყენებულია **წყალი და არამდგრადი (აქროლადი) პროდუქტები** - გამოყენებული ინგრედიენტების ჩამოთვლა ხდება საბოლოო პროდუქტში მათი წონის მიხედვით. მნიშვნელოვანია, რომ წყლის რაოდენობა, რომელიც სურსათს ემატება ინგრედიენტის სახით, გამოითვლება საბოლოო პროდუქტის წონიდან სხვა გამოყენებული ინგრედიენტების ჯამის გამოკლებით. *თუმცა იმ შემთხვევაში, თუ ეს რაოდენობა საბოლოო პროდუქტის წონის 5%-ზე ნაკლებია, მისი აღნიშვნა არ არის სავალდებულო.* ეს გამონაკლისი არ ვრცელდება ხორცის, ხორცის ნახევარფაბრიკატებზე (დამზადებული ხორცი), გადაუმუშავებელ თევზჭერის პროდუქტებსა და გადაუმუშავებელ ორსაგდულიან მოლუსკებზე;
- ინგრედიენტები, რომლებიც გამოიყენება **კონცენტრირებული ან გაუწყლოებული (დეჰიდრირებული) სახით** და მათი აღდგენა ხდება წარმოების პროცესში - ამ ინგრედიენტების რაოდენობა შესაძლებელია გამოსახულ იქნეს გაუწყლობამდე ან კონცენტრირებამდე მათი წონის შესაბამისად;
- ინგრედიენტები, რომლებიც გამოიყენება **კონცენტრირებულ ან გაუწყლოებულ (დეჰიდრირებული) სურსათში და სურსათის აღდგენა უნდა მოხდეს წყლის დამატებით** - შესაძლებელია ჩამოთვლილი იქნეს აღდგენილ პროდუქტში მათი წილის შესაბამისად, იმ პირობით, რომ ინგრედიენტების ჩამონათვალს თან ახლავს მინიშნება *„აღდგენილი პროდუქტის ინგრედიენტები“* ან *„გამოყენებისათვის მზა პროდუქტის ინგრედიენტები“*. (მაგ.მშრალი სუპებისათვის ინგრედიენტების ჩამონათვალის მითითებისას);
- თუ სურსათის ინგრედიენტებად გამოყენებულია **ხილი, ბოსტნეული ან სოკო**, რომელთაგან არცერთს არა აქვს უპირატესი წონითი შემცველობა და მათი გამოყენება ხდება **ცვალებადი პროპორციით ნარევის სახით** - ინგრედიენტების ჩამონათვალში შესაძლებელია დაჯგუფდნენ დასახელებით *„ხილი“*, *„ბოსტნეული“* ან *„სოკოები“*, რომელსაც უნდა დაემატოს ფრაზა : *„ცვალებადი პროპორციით“*, შემდეგ ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოების ჩამონათვალი. ამ

შემთხვევაში ნარევი მოცემული უნდა იქნეს ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოების საერთო წონაში მათი წონის კლებადობის მიხედვით; მაგ. ბოსტნეული - ცვალებადი პროპორციით (კომბოსტო, სტაფილო, ჭარხალი);

- თუ სურსათის ინგრედიენტად გამოყენებულია **ბალახოვანი მცენარეების (მწვანლის) ან სანელებლების ნარევები**, რომელთაგან არცერთს არა აქვს უპირატესი წონითი შემცველობა - შესაძლებელია ჩამოთვლილ იქნეს განსხვავებული წესით, იმ პირობით, რომ ინგრედიენტების ჩამონათვალს თან უნდა ახლდეს მითითება „**ცვალებადი პროპორციით**“;
- თუ სურსათის წარმოებისას გამოყენებული **ინგრედიენტების შემცველობა საბოლოო პროდუქტის წონის 2%-ზე ნაკლებია**, მათი მითითება შესაძლებელია ყველა სხვა ინგრედიენტის ჩამოთვლის შემდეგ განსხვავებული წესით;
- თუ სურსათის წარმოებისას **გამოიყენება ანალოგიური ან ურთიერთშემცვლელი ინგრედიენტები**, რომელთა შემადგენლობა ბუნება ან სარგებლიანობა არ იცვლება მანამ, სანამ მათი შემცველობა საბოლოო პროდუქტის შემცველობის 2%-ზე ნაკლებია, შესაძლებელია მოხსენებულ იქნეს ინგრედიენტების ჩამონათვალში შემდეგი სახით: „**შეიცავს..... ან/და.....**“, როდესაც საბოლოო პროდუქტი ორიდან ერთი ინგრედიენტს მაინც შეიცავს. ეს მოთხოვნა არ ვრცელდება საკვებდანამატებზე ან ინგრედიენტებზე, ასევე იმ პროდუქტებზე და ნივთიერებებზე, რომლებმაც შეიძლება გამოიწვიოს ალერგიები და ახასიათებთ მომეტებული მგრძნობელობა;
- თუ სურსათის ინგრედიენტებად გამოყენებულია **მცენარეული წარმოშობის რაფინირებული ზეთები**, ისინი ინგრედიენტების ჩამონათვალში შესაძლებელია დაჯგუფდნენ დასახელებით „**მცენარეული ზეთები**“, რომლის შემდეგ ჩამოთვლილი უნდა იქნეს ცალკეული ის მცენარე, საიდანაც იქნა მიღებული ეს ზეთები. შესაძლებელია დამატებული იქნას ფრაზა „**ცვალებადი პროპორციით**“. ამ შემთხვევაში ნარევი მოცემული უნდა იქნეს ინგრედიენტების ჩამონათვალში ნარევის საერთო წონაში შემავალი ზეთების წონის კლებადობის მიხედვით;
- ჰიდროგენიზებული ზეთების აღნიშვნისათვის გამოიყენება ტერმინები „**სრულად ჰიდროგენიზებული**“ ან „**ნაწილობრივ ჰიდროგენიზებული**“;

- თუ სურსათის ინგრედიენტებად გამოყენებულია **მცენარეული წარმოშობის რაფინირებული ცხიმები**, ისინი ინგრედიენტების ჩამონათვალში შესაძლებელია დაჯგუფდნენ დასახელებით **„მცენარეული ცხიმები“**, რომლის შემდეგ ჩამოთვლილი უნდა იქნეს ცალკეული ის მცენარე, საიდანაც იქნა მიღებული ეს ცხიმები. შესაძლებელია დამატებული იქნას ფრაზა **„ცვალებადი პროპორციით“**. ამ შემთხვევაში ნარევი მოცემული უნდა იქნეს ინგრედიენტების ჩამონათვალში ნარევის საერთო წონაში შემავალი ცხიმების წონის კლებადობის მიხედვით;
- ჰიდროგენიზებული ცხიმების აღნიშვნისათვის გამოიყენება ტერმინები **„სრულად ჰიდროგენიზებული“** ან **„ნაწილობრივ ჰიდროგენიზებული“**;
- თუ სურსათის ინგრედიენტად გამოყენებულია **ფიტოსტეროლი, ფიტოსტეროლების ეთერები, ფიტოსტანოლები ან ფიტოსტანოლების ეთერები**, მათი რაოდენობა (გამოსახული 100 გ ან 100 მლ სურსათში თავისუფალი მცენარეული სტეროლების/მცენარეული სტენოლებისა %-ით ან გრამებით) მითითებული უნდა იქნეს ინგრედიენტების ჩამონათვალში;

შესაძლებელია ზოგიერთი ინგრედიენტი, რომელიც მიეკუთვნება კონკრეტულ სურსათის კატეგორიას და წარმოადგენს სხვა სურსათის შემადგენელ ინგრედიენტს, აღნიშნული იქნეს ამ კატეგორიის დასახელებით და არა კონკრეტული დასახელებით. კერძოდ, თუ სურსათის წარმოებისას ინგრედიენტად გამოყენებულია:

- **ცხოველური წარმოშობის რაფინირებული ზეთები (ქონი)** - შესაძლებელია ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული იქნას როგორც **„ზეთი“ (ქონი)** - ზეთსართავი სახელით **„ცხოველური“** ან ცხოველის კონკრეტული სახეობის მითითებით. ჰიდროგენიზებული ზეთების (ქონის) აღნიშვნა უნდა იყოს საჭიროების შესაბამისად, **„სრულად ჰიდროგენიზებული“** ან **„ნაწილობრივ ჰიდროგენიზებული“**;
- **ცხოველური წარმოშობის რაფინირებული ცხიმი** - შესაძლებელია ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული იქნას როგორც **„ცხიმი“ (ქონი)** - ზეთსართავი სახელით **„ცხოველური“** ან ცხოველის კონკრეტული სახეობის მითითებით. ჰიდროგენიზებული ცხიმის (ქონის) აღნიშვნა უნდა იყოს საჭიროების შესაბამისად, **„სრულად ჰიდროგენიზებული“** ან **„ნაწილობრივ ჰიდროგენიზებული“**;

- ორი ან მეტი სახეობის მარცვლოვნებისგან მიღებული ფქვილის ნარევი - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „ფქვილი“ და იმ მარცვლოვანი მცენარეების სახეობები, საიდანაც იქნა ფქვილი მიღებული, წონის კლების მიხედვით;
- სახამებელი და ფიზიკური საშუალებით ან ფერმენტების გამოყენებით მოდიფიცირებული სახამებელი - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „სახამებელი“;
- თევზის ყველა სახეობა, თუ თევზი წარმოადგენს სხვა სურსათის შემადგენელ ინგრედიენტს, იმ პირობით, რომ ასეთი სურსათის დასახელება და წარდგენა არ არის დაკავშირებული თევზის ცალკეულ სახეობასთან - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც - „თევზი“;
- ყველის ყველა სახეობა, თუ ყველი ან მათი ნარევი წარმოადგენს სხვა სურსათის შემადგენელ ინგრედიენტს, იმ პირობით, რომ ასეთი სურსათის დასახელება და წარდგენა არ არის დაკავშირებული ყველის ცალკეულ სახეობასთან - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც - „ყველი“;
- ყველა სახეობის სანელებელი, რომელთა წონა არ აღემატება სურსათის წონის 2%-ს - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „სანელებელი (სანელებლები)“ ან „სანელებლების ნარევი“;
- ბალახოვანი მცენარეები (მწვანელი), ან მათი ნაწილები, რომელთა წონა არ აღემატება სურსათის წონის 2%-ს - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „ბალახოვანი მცენარეები“ (მწვანელი), ან „ბალახოვანი მცენარეების (მწვანელი) ნარევი“;
- საღებავი პროდუქტის საფუძველის (ფუძის) ყველა ტიპი, რომელიც გამოიყენება საჭელი რეზინის დამზადებისათვის - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „რეზინის საფუძველი (ფუძე)“;

- მარცვლოვნებისგან დამზადებული ყველა სახის გამომცხვარი პროდუქტი, დაფხვილი (დანამცვებული) - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „საფანელი“ ან „ორცხოზილა“ ;
- ყველა სახის საქაროზა - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „შაქარი“;
- გაუწყლოებული დექსტროზა ან გასუფთავებული გლუკოზა (დექსტროზის მონოჰიდრატი) - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „დექსტროზა“;
- გლუკოზის სიროფი და გლუკოზის გაუწყლოებული სიროფი - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „გლუკოზის სიროფი“;
- რძის ცილის ყველა სახეობა (კაზეინი, კაზეინატები და რძის შრატის ცილა) და მათი ნარევები - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „რძის ცილები“;
- კაკაოს ცხიმი დაწნეხილი, გამოწურული ან რაფინირებული - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „კაკაოს ცხიმი“;
- ღვინოები, მათ შორის:

-ახალგაზრდა ღვინო ფერმენტაციის პროცესში (მაჭარი);

- ლიქიორული ღვინო;

- შუშხუნა ღვინო - ცქრიალია ღვინო;

- ხარისხიანი შუშხუნა ღვინო-ხარისხიანი ცქრიალა ღვინო;

- ხარისხიანი შუშხუნა ღვინო არომატიზებული - ხარისხიანი ცქრიალა ღვინო არომატიზებული;

- შუშხუნა ღვინო(ცქრიალა ღვინო) გაზირებული;

- ნახევრად შუშხუნა(ნახევრად ცქრიალა) ღვინო;

- ნახევრად შუშხუნა (ნახევრად ცქრიალა) ღვინო გაზირებული;

- ყურძნის ტკბილი;

- ყურძნის ტკბილი ნაწილობრივ ფერმენტირებული;

- ყურძნის ტკბილი ფერმენტირებული, მიღებული ნაწილობრივ გამომშრალი ყურძნის მარცვლისგან;
  - ყურძნის ტკბილი კონცენტრირებული;
  - კონცენტრირებული ყურძნის ტკბილი რექტიფიცირებული;
  - ღვინო, ნაწილობრივ გამომშრალი ყურძნის მარცვლისგან;
  - ღვინო, გადამწიფებული ყურძნის მარცვლისგან;
  - ღვინის ძმარი;
- ინგრედიენტების ჩამონათვალში შესაძლებელია მითითებული იქნას საერთო დასახელებით „ღვინო“;

- **“შექანიკურად განცალკევებული ხორცი”** -ს განმარტებით განსაზღვრული ყველა ხორცის ყველა სახეობა - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც **„შექანიკურად განცალკევებული ხორცი“** ცხოველის სახეობ(ებ)ის მითითებით;
- ადამიანის გამოყენებისათვის განკუთვნილი ძუძუმწოვარი ცხოველის და ფრინველის ჩონჩხის კუნთები, ბუნებრივად ჩართული ან თანმხლები ქსოვილებით, თუ ცხიმისა და შემაერთებული ქსოვილების საერთო შემცველობა არ აღემატება ცხრილი 3-ში მითითებულ მაჩვენებლებს:

ცხრილი 3

**ცხიმის შემცველობა და კოლაგენისა და ხორცის ცილის თანაფარდობა სხვადასხვა სახეობის ცხოველის ხორცისათვის**

სახეობა	ცხიმის შემცველობა	კოლაგენისა და ხორცის ცილის თანაფარდობა
- ძუძუმწოვრები (გარდა ბოცვერისა და ღორისა) და ნარევი სახეობებისა, რომელშიც უპირატესი შემცველობა აქვს ძუძუმწოვრებს	25 %	25 %
ღორი	30 %	25 %
ფრინველი და ბოცვერი	15 %	10 %
კოლაგენისა და ხორცის ცილის თანაფარდობა გამოისახება ხორცის ცილაში კოლაგენის პროცენტული შემცველობის მიხედვით. კოლაგენის შემცველობა = ჰიდროქსიპროლინის რაოდენობა x 8		

და ხორცი წარმოადგენს სხვა სურსათის ინგრედიენტს - ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული უნდა იქნეს როგორც „ხორცი“ ცხოველის (ცხოველების) სახეობის (სახეობების) დასახელების (დასახელებების) მითითებით; მაგრამ იმ შემთხვევაში, თუ მაქსიმალური ზღვარი გადაჭარბებულია და „ხორცის“, როგორც ინგრედიენტის სხვა კრიტერიუმები დაკმაყოფილებულია, „ხორცის“ ინგრედიენტების ჩამონათვალში ტერმინი „ხორცთან“ ერთად მითითებული უნდა იქნეს ცხიმისა და/ან შემაერთებული ქსოვილის არსებობა.

### 4.3. საკვებდანამატებისა და საკვები ფერმენტების აღნიშვნა

თუ სურსათში ინგრედიენტებად გამოყენებულია საკვებდანამატები და საკვები ფერმენტები, მათი აღნიშვნა უნდა მოხდეს კატეგორიის, შემდეგ სპეციალური დასახელების, და თუ შესაძლებელია E ნომრის გამოყენებით (მაგ. **საღებავი კურკუმინი ან საღებავი კურკუმინი E 100**). თუ ინგრედიენტი მიეკუთვნება ერთზე მეტ კატეგორიას, მითითებული უნდა იქნეს ის კატეგორია, რომელიც ყველაზე უკეთ გამოხატავს სურსათში ინგრედიენტის ძირითად ფუნქციას, კერძოდ ეს კატეგორიებია:

- მჟავა;
- მჟავიანობის რეგულატორი;
- შეწებების (შეკოშტვის) საწინააღმდეგო აგენტი;
- აქაფების საწინააღმდეგო აგენტი;
- ანტიოქსიდანტი;
- მოცულობის ზრდის აგენტი;
- საღებავი;
- ემულგატორი;
- მამულგირებელი მარილი (გამოიყენება მხოლოდ მდნარი ყველისათვის და მდნარი ყველისგან მიღებული პროდუქტებისათვის);
- გამამკვრივებელი აგენტი;
- გემოს და არომატის გამამდიერებელი;
- ფქვილის დასამუშავებელი აგენტი;
- ქაფის წარმომქმნელი აგენტი;
- ჟელეს(ლაბის) წარმომქმნელი აგენტი;
- გამაპრიალებელი აგენტი(მათ შორის ლუბრიკანტი);
- დამატენიანებელი (ტენის შემაკავებელი);

- მოდიფიცირებული სახამებელი (არ არის სავალდებულო სპეციალური დასახელების ან E ნომრის აღნიშვნა);
- კონსერვანტი;
- პროპელენტი;
- შესაფუთი აირი, გარდა ჰაერისა;
- გამაფხვიერებელი(გამაფუებელი) აგენტი;
- სეკვესტრანტი(კომპლექსწარმოქმნელი);
- სტაბილიზატორი;
- დამატკობელი;
- შემასქელებელი;
- კონტრასტის გამამდიერებელი.

### გახსოვდეთ !

საკვებდანამატების და საკვები ფერმენტების მითითება ინგრედიენტების ჩამონათვალში არ არის სავალდებულო თუ :

- თუ 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
- მათი გამოყენება ხდება დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატის სახით;

### რა არის გადამტანი? რა არის დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატი?

**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;

**დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატი** - ნებისმიერი ნივთიერება, რომელიც უშუალოდ არ მოიხმარება სურსათად, სპეციალურად გამოიყენება სურსათის ან მათი ინგრედიენტების გადამუშავების ან დამუშავებისას განსაზღვრული ტექნოლოგიური მიზნების მისაღწევად და რომლის ნარჩენი რაოდენობა ან წარმოებულები შესაძლებელია საბოლოო პროდუქტში აღმოჩნდეს არაწინასწარგანსაზღვრული, მაგრამ ტექნიკურად გარდაუვალი რაოდენობით, იმ პირობით, რომ არ წარმოქმნის



ადამიანის ჯანმრთელობის რისკს და საბოლოო პროდუქტზე არ მოახდენს არანაირ ტექნოლოგიურ ზეგავლენას.

#### 4.4. ინგრედიენტების ჩამონათვალში არომატიზატორების აღნიშვნა

**არომატიზატორი** ეს არის პროდუქტი, რომელიც ჩვეულებრივ არ გამოიყენება სურსათად და რომლის დამატება ხდება სურსათისათვის არომატის ან/და გემოს მიცემის ან შეცვლის მიზნით. არომატიზატორი მზადდება ან შედგება არომატული ნივთიერებების, არომატული პრეპარატების, თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორების, შესაბოლო არომატიზატორების, გემოს პრეკურსორების ან სხვა არომატიზატორების ან მათი ნარევებისაგან.

არომატიზატორების აღნიშვნა ინგრედიენტების ჩამონათვალში უნდა მოხდეს შემდეგი მოთხოვნების გათვალისწინებით:

- არომატიზატორის მითითება უნდა მოხდეს ან სპეციალური დასახელებით ან არომატიზატორის აღწერით;
- ტერმინი „ნატურალური“ შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის არომატიზატორად გამოყენებულია მხოლოდ არომატული პრეპარატები ან/და ნატურალური (ბუნებრივი) არომატული ნივთიერებები;

**ნატურალური (ბუნებრივი) არომატული ნივთიერებები** - ეს არომატული ნივთიერებებია, რომლებიც მიიღება შესაბამისი ფიზიკური, ფერმენტული, მიკრობიოლოგიური პროცესებით მცენარეული, ცხოველური და მიკრობიოლოგიური წარმოშობის მასალისაგან, ნედლი ან გადამუშავებული სახით და გამოიყენება ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სურსათის ტრადიციული მეთოდებით დამზადებისას. (დაქუცმაცება, მომინანქრება-მოჭირქვა, თერმული დამუშავება, ხარშვა, გამოცხობა, ზეთში შეწვა (240°C-მდე ატმოსფერულ წნევაზე) და ხარშვა ატმოსფერულ წნევაზე - 120 °C-მდე, გაცივება, რექტიფიკაცია, გამოშრობა, აორთქლება, ექსტრაქცია, ფერმენტაცია, ფილტრაცია, დაქუცმაცება, დაყოვნება, მაცერაცია, მიკრობიოლოგიური პროცესები, კანის გაცლა, პერკოლაცია, დაწნება, გაყინვა, მოხალვა, დალბობა, გამოწურვა). ნატურალური (ბუნებრივი) არომატული ნივთიერებები შეესაბამებიან ბუნებაში ბუნებრივად არსებულ ან გამოვლენილ ნივთიერებებს;

- დასაშვებია კონკრეტულად არომატიზატორის ერთი სპეციალური დასახელების (წყაროს) მითითება მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ გამოყენებული არომატიზატორის 95 % მიღებულია ამ კონკრეტული წყაროდან;
- შესაძლებელია სურსათის წარმოებისათვის გამოყენებული იქნას რამოდენიმე არომატიზატორი, თუმცა მხოლოდ ერთი მათგანის აღქმა შესაძლებელი უპირატესად, ამ შემთხვევაში დასაშვებია მითითებული იქნას ამ არომატის წყაროს დასახელება, თუმცა ასევე მითითებული უნდა იქნეს სხვა არომატიზატორებიც;
- ქინინი და კოფეინი, რომლებიც გამოიყენება როგორც არომატიზატორი სურსათის წარმოებაში ან დამზადების დროს, მითითებული უნდა იქნეს ინგრედიენტების ჩამონათვალში შესაბამისი დასახელებით ტერმინი „არომატიზატორ(ებ)ის“ გვერდით.

#### 4.5. შედგენილი ინგრედიენტის მითითებასთან დაკავშირებული მოთხოვნები

**შედგენილი ინგრედიენტი** ეს არის სურსათის შემადგენელი ინგრედიენტი, რომელიც შედგება ერთზე მეტი ინგრედიენტისაგან. ანუ ეს ინგრედიენტი თავად არის მიღებული სხვა ინგრედიენტების გამოყენებით.

შედგენილი ინგრედიენტი ინგრედიენტების ჩამონათვალში აღნიშნულ უნდა იქნეს თავისი დასახელებით, საერთო წონით და შემდეგ უშუალოდ მითითებული იქნეს შედგენილი ინგრედიენტის შემადგენელი ინგრედიენტები წონის კლებადობის მიხედვით.

**მაგალითი.** თუ სურსათის ინგრედიენტად გამოყენებულია **ტომატის სოუსი** და იგი ამავე დროს ამ სურსათის ძირითადი ინგრედიენტიცაა, მისი მითითება ინგრედიენტების ჩამონათვალში უნდა მოხდეს შემდეგი სახით:

**ტომატის სოუსი (55%) [კომიდორი (51 %), წყალი, ხახვი, ზეთუნის ზეთი, კომიდორის პიურე (2,5%), სიმინდის ფქვილი, ნიორი, შაქარი].**

რა შემთხვევაში არ არის სავალდებულო შედგენილ ინგრედიენტში ინგრედიენტების მითითება?

შედგენილ ინგრედიენტში ინგრედიენტების მითითება არ არის სავალდებულო თუ ასეთი ინგრედიენტის შემცველობა სურსათში მისი საერთო წონის 2%-ზე

ნაკლებია. ეს მოთხოვნა არ ვრცელდება საკვებდანამატებსა და საკვებ ფერმენტებზე, ასევე ინგრედიენტების კომპონენტებზე, რომლებიც წარმოების პროცესში დროებით მოსცილდა სურსათს და შემდგომში დაემატა მას არაუმეტეს საწყისი რაოდენობით;

#### 4.6. გამონაკლისები ინგრედიენტების ჩამონათვალთან დაკავშირებით

რა შემთხვევაში არ არის სავალდებულო სურსათისათვის ინგრედიენტების ჩამონათვალის მითითება?

ზოგიერთი კატეგორიის სურსათისათვის ინგრედიენტების ჩამონათვალი არ არის სავალდებულო. კერძოდ:

- ახალი ხილი და ბოსტნეული, მათ შორის კარტოფილი, რომელიც არ არის გაფცქვნილი, დაჭრილი ან მსგავსად გადამუშავებული;
- გაზირებული წყალი, თუ მის სახელწოდებაში მითითებულია, რომ იგი გაჯერებულია ნახშირორჟანგით;
- ძმარი, რომელიც მიღებულია მხოლოდ ერთი ძირითადი პროდუქტის ფერმენტაციით და არ არის გამოყენებული არცერთი სხვა ინგრედიენტი;
- ყველი, კარაქი, ფერმენტირებული რძე (რძემჟავა პროდუქტი) და ნაღები, რომელსაც არ აქვს დამატებული არცერთი ინგრედიენტი, გარდა რძის კომპონენტებისა, საკვები ფერმენტებისა და შესაბამისი მიკროორგანიზმებისა, რომელიც აუცილებელია მათი წარმოებისათვის, ხოლო ყველის შემთხვევაში, გარდა მოუმწიფებელი და მდნარი ყველისა (გადამუშავებული ყველისა), მარილი, რომელიც გამოიყენება მათ დასამზადებლად;
- სურსათი, რომელიც შედგება მხოლოდ ერთი ინგრედიენტისაგან, იმ შემთხვევაში თუ სურსათის დასახელება ინგრედიენტის დასახელების იდენტურია ან სურსათის დასახელება შესაძლებლობას იძლევა გარკვევით განისაზღვროს ინგრედიენტი (ნახ.6)



### ნახ.6. სურსათი ერთი ინგრედიენტით

- მცირე ზომის შეფუთვაში (რომლის არც ერთი ზედაპირის ფართობი არ აღემატება 10 სმ<sup>2</sup>) მოთავსებულ სურსათის შეფუთვაზე ან ეტიკეტზე ინგრედიენტების ჩამონათვალის შესახებ ინფორმაცია, მომხმარებლის მოთხოვნის შემთხვევაში, უნდა იყოს ხელმისაწვდომი სხვა საშუალებით, თუნდაც არა ეტიკეტით;
- სასმელებისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტმცველობა აღემატება 1,2%-ს;
- მრავალჯერადი(განმეორებითი) გამოყენების მინის ბოთლებისათვის, რომლებზეც შეუძლებელია ინფორმაციის წაშლა და, შესაბამისად, არ აქვთ ეტიკეტი, რგოლი ან საყელო;

**რა შემთხვევაშია დასაშვები სურსათის შემადგენელი კომპონენტების გამოტოვება ინგრედიენტების ჩამონათვალიდან?**

შესაძლებელია სურსათის ზოგიერთი კომპონენტი ინგრედიენტების ჩამონათვალში არ იყოს მითითებული. ეს კომპონენტებია:

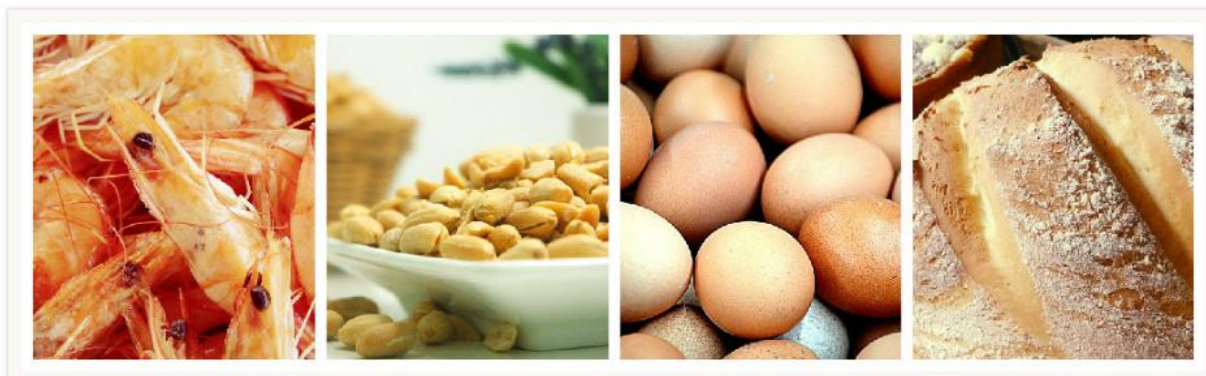
- ▶ ინგრედიენტის კომპონენტები, რომლებიც წარმოების პროცესში დროებით მოსცილდა სურსათს და შემდგომში დაემატა იმ რაოდენობით, რომელიც არ აღემატება მის საწყის რაოდენობას;
- ▶ საკვებდანამატები და საკვები ფერმენტები იმ შემთხვევაში, თუ მათი არსებობა სურსათში გამოწვეულია იმ ფაქტით, რომ სურსათის წარმოებისათვის გამოყენებული ერთი ან რამდენიმე ინგრედიენტი შეიცავდა მათ, როგორც გადამტანს (მატარებელს) და საბოლოო, მზა სურსათში ისინი არანაირ ტექნოლოგიურ ფუნქციას არ ასრულებენ ან/და საკვებდანამატები და საკვები ფერმენტები, რომლებიც გამოიყენება დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატის სახით;
- ▶ გადამტანები (მატარებლები) და ნივთიერებები, რომლებიც არ წარმოადგენენ საკვებდანამატებს, მაგრამ მათი გამოყენება ხდება იმავე მიზნით, როგორც გადამტანების (მატარებლები) და მხოლოდ იმ რაოდენობით, რაც ამ მიზნისათვის აუცილებელია;
- ▶ ნივთიერებები, რომლებიც არ წარმოადგენენ საკვებდანამატებს, მაგრამ მათი გამოყენება ხდება იმავე სახით და მიზნით, როგორც დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატები და მზა სურსათში გვხვდება საწყისი ან შეცვლილი ფორმით;
- ▶ წყალი, იმ შემთხვევაში, როცა მისი გამოყენება წარმოების პროცესში ხდება გაუწყლოებული (დეჰიდრირებული) ან კონცენტრირებული ინგრედიენტის

აღდგენისათვის და ასევე, თუ იგი წარმოადგენს თხევად არეს, რომელიც, როგორც წესი, სურსათად არ მოიხმარება.

### გახსოვდეთ!

ეს გამონაკლისი არ ვრცელდება გოგირდის დიოქსიდსა და სულფიტებზე, როგორც საკვებდანამატებზე (E 220 - გოგირდის დიოქსიდი, E 221 - ნატრიუმის სულფიტი, E 222 - ნატრიუმის ჰიდროსულფიტი; E 223 - ნატრიუმის მეტაბისულფიტი, E 224 - კალიუმის მეტაბისულფიტი, E 226 - კალციუმის სულფიტი, E 227 - კალციუმის ჰიდროსულფიტი, E 228 - კალიუმის ჰიდროსულფიტი, ვინაიდან ისინი მიეკუთვნებიან ალერგის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებებს.

### 5. ალერგის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები



სურსათის შესახებ ერთერთი მნიშვნელოვანი ინფორმაციაა ალერგის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტების შესახებ ინფორმაციის წარდგენა. ეს ნივთიერებები და პროდუქტებია

- ▶ გლუტენის (წებოვარა) შემცველი მარცვლოვნები, კერძოდ: ხორბალი (სპელტა - *Triticum spelta* და ხოროსანი/კამუტი - *Triticum turanicum*) ჭვავი, ქერი, შვრია, მათი ჰიბრიდული შტამები და მათგან მიღებული პროდუქტები, გარდა:



გლუკოზის სიროფი ხორბლის საფუძველზე (ფუძეზე), მათ შორის დექსტროზა; მალტოდექსტრინები ხორბლის საფუძველზე (ფუძეზე); გლუკოზის სიროფი ქერის საფუძველზე (ფუძეზე) და მარცვლოვნები, რომლებიც გამოიყენება სპირტის დისტილატის, მათ შორის - სასოფლო-სამეურნეო წარმოშობის ეთილის სპირტის დამზადებისათვის;

- ▶ კიბოსნაირები და კიბოსნაირების პროდუქტები;
- ▶ კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები;
- ▶ თევზი და თევზის პროდუქტები, გარდა თევზის ჟელატინისა, რომელიც გამოიყენება გადამტანის (მატარებელის) სახით ვიტამინებისა და კაროტინოიდული პრეპარატებისათვის; თევზის ჟელატინის ან თევზის წებოსი, რომელიც გამოიყენება ღვინისა და ლუდის დაწმენდისათვის;
- ▶ მიწის თხილი (არაქისი) და მიწის თხილის(არაქისის) პროდუქტები;
- ▶ სოია და სოიას პროდუქტები, გარდა სრულად რაფინირებული სოიას ზეთისა და ცხიმისა; სოიას მარცვლის ნატურალური შერეული ტოკოფეროლის (E 306), ნატურალური D-ალფა ტოკოფეროლის, ნატურალური D-ალფა ტოკოფეროლის აცეტატის და ნატურალური D-ალფა ტოკოფეროლის სუქცინატისა; სოიას მარცვლის მცენარეული ცხიმისგან მიღებული ფიტოსტერინებისა და ფიტოსტერინების ეთერებისა და სოიოს მარცვლის მცენარეული ცხიმის სტეროლებისგან წარმოებული სტანოლების მცენარეული ეთერებისა;
- ▶ რძე და რძის ნაწარმი, გარდა შრატისა, რომელიც გამოიყენება სპირტის დისტილატის, მათ შორის, სასოფლო-სამეურნეო წარმოშობის ეთილის სპირტის დამზადებისათვის და ლაქტიტოლისა;
- ▶ კაკლოვანები, კერძოდ:
  - ნუში (*Amygdalus communis* L.),
  - თხილი (*Corylus avellana* L.),
  - ჩვეულებრივი კაკალი (*Juglans regia* L.),
  - აკაჟუ (კაჟუ, ინდური თხილი - *Anacardium occidentale* L.),
  - პეკანი ჩვეულებრივი (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch),
  - ბრაზილიური კაკალი (*Bertholletia excelsa* Humb ), ფსტა (*Pistacia vera* L.),
  - მაკადამია ან კინდალი (ავსტრალიური კაკალი) (*Macadamia ternifolia*),
  - მათგან მიღებული პროდუქტები, გარდა კაკლოვანებისა, რომლებიც გამოიყენება სპირტის დისტილატის, მათ შორის, სასოფლო-სამეურნეო წარმოშობის ეთილის სპირტის დამზადებისათვის;
- ▶ ნიახური და ნიახურის პროდუქტები;
- ▶ მდოგვი და მდოგვის პროდუქტები;

- ▶ შირბახტის თესლი (ქუნჭუტი - Sesamum indicum L .) და შირბახტის თესლის პროდუქტები;
- ▶ გოგირდის დიოქსიდი და სულფიტები, კონცენტრაციით, რომელიც SO<sub>2</sub> -ის საერთო რაოდენობაში აღემატება 10 მგ/კგ ან 10 მგ/ლ-ს და რომლის შემცველობა გამოიანგარიშება გამოყენებისათვის მზა სურსათში ან ბიზნესოპერატორის ინსტრუქციის შესაბამისად აღდგენილ სურსათში;
- ▶ ხანჭკოლა (Lupinus) და ხანჭკოლას პროდუქტები;
- ▶ მოლუსკები და მოლუსკების პროდუქტები.

ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტების მითითება უნდა მოხდეს „ინგრედიენტების“ ჩამონათვალში, ინგრედიენტების მითითებისათვის დადგენილი მოთხოვნების მიხედვით. თუმცა აუცილებელია, რომ ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტების დასახელებები გამოყოფილი იქნეს ტიპოგრაფიულად ისე, რომ განსხვავდებოდეს სხვა ინგრედიენტების ჩამონათვალისგან. ეს შეიძლება იყოს შრიფტის ან ფონის ფერი, სტილი, ან ხაზგასმა და ა.შ.

#### მაგალითი 1: „ხორციანი ღვეზელი“

„ინგრედიენტები“:

**ხორბლის ფქვილი**, წყალი, მცენარეული ზეთები (რაფსის ზეთი, სიმინდის ზეთი) ძროხის ხორცი(13%), ძროხის გულღვიძლი ( 25%), ხახვი, **ნიახური**, მარილი,დექსტროზა, საფუვრის ექსტრაქტი, **ქერის** ალაოს ექსტრაქტი,**რძის** ცილა, შავი პილპილი, გლუკოზის სიროფი

#### მაგალითი 2. „ხორციანი ღვეზელი“

**ხორბლის ფქვილი**, წყალი, მცენარეული ზეთები (რაფსის ზეთი, სიმინდის ზეთი) ძროხის ხორცი(13%), ძროხის გულღვიძლი ( 25%), ხახვი, **ნიახური**, მარილი,დექსტროზა, საფუვრის ექსტრაქტი, **ქერის** ალაოს ექსტრაქტი,**რძის** ცილა, შავი პილპილი, გლუკოზის სიროფი

#### მაგალითი 3. „ხორციანი ღვეზელი“

**ხორბლის ფქვილი**, წყალი, მცენარეული ზეთები (რაფსის ზეთი, სიმინდის ზეთი) ძროხის ხორცი(13%), ძროხის გულღვიძლი ( 25%), ხახვი, **ნიახური**, მარილი,დექსტროზა, საფუვრის ექსტრაქტი, **ქერის** ალაოს ექსტრაქტი,**რძის** ცილა, შავი პილპილი, გლუკოზის სიროფი

ან პროდუქტების დასახელება. მაგალითად, „შეიცავს მიწის თხილს“;

- ▶ თუ ჩამოთვლილი ალერგენიდან მიღებულია სურსათის რამოდენიმე ინგრედიენტი ან დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატი, ამ შემთხვევაში



ეტიკეტზე გარკვევით უნდა იქნეს მითითებული და გამოყოფილი თითოეული ინგრედიენტის დასახელება.

რა შემთხვევაში არ არის სავალდებულო ინგრედიენტების ჩამონათვალში ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტების მითითება?

- ინგრედიენტების ჩამონათვალში ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტების მითითება არ არის სავალდებულო იმ შემთხვევაში, თუ **სურსათის დასახელება აშკარად მიუთითებს მათ არსებობას**. მაგალითად, „ნამცხვარი ნუშით“.

ნახ.6-ზე წარმოდგენილია ალერგიის გამომწვევი და მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები.

<p>არაქისი და მისი პროდუქტები</p> 	<p>კაკლოვანები</p> 	<p>გლუტენის შემცველი მარცვლოვანები - ხორბალი (<i>Triticum spelta</i>, <i>Triticum turanicum</i>, ჭვავი, ქერი, შვრია, მათი ჰიბრიდები</p> 	<p>კვერცხი, კვერცხის პროდუქტები</p> 	
<p>✓ რძე და რძის ნაწარმი</p> 	<p>თევზი და თევზის პროდუქტები</p> 	<p>ხანჭკოლა და მისი პროდუქტები</p> 	<p>მღოგვი და მისი პროდუქტები</p> 	<p>შირბაბის თესლი (სეზამი) და მისი პროდუქტები</p> 
<p>მოლუსკები და ლოკოკინები</p> 	<p>კიბოსნაირები და მათი პროდუქტები</p> 	<p>სოია, სოიას პროდუქტები</p> 	<p>ნიახური</p> 	<p>გოგირდის დიოქსიდი და სულფიტები (10 მგ/კგ, 10 მგ/ლ)</p> 

ნახ.6. ალერგიის გამომწვევი და მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები

**გახსოვდეთ !**

ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებების ან პროდუქტების მითითება ინგრედიენტების ჩამონათვალში აუცილებელი და სავალდებულოა, მიუხედავად იმისა, რა რაოდენობით არის იგი წარმოდგენილი სურსათში. მათი მითითება უნდა მოხდეს შესაბამისი დასახელებით, რათა ადვილად მოხდეს იდენტიფიცირება.

## გახსოვდეთ !

თუ სურსათის დაფასოება ხდება რეალიზაციის ადგილებში, მომხმარებლის თხოვნის საფუძველზე ან დაუყოვნებლივ გაყიდვის მიზნით, სავალდებულოა ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტების შესახებ ინფორმაციის მიწოდება ! (ნებისმიერი ფორმით)

## 6. ინგრედიენტების რაოდენობის მითითება

### 6.1. რა შემთხვევაშია სავალდებულო სურსათის ინგრედიენტების რაოდენობის მითითება?

სურსათის ინგრედიენტების ზუსტი რაოდენობის მითითება სავალდებულოა კონკრეტულ შემთხვევებში, კერძოდ მაშინ, როდესაც:

- ▶ ინგრედიენტი ან ინგრედიენტების კატეგორია მოცემულია სურსათის დასახელებაში ან მომხმარებლისათვის ინგრედიენტების დასახელება გაიგივებულია სურსათის დასახელებასთან. მაგალითები წარმოდგენილია ცხრილი 4-ში.

ცხრილი 4

### ინგრედიენტების რაოდენობის მითითება

სურსათის დასახელება	მიუთითეთ შემდეგი ინგრედიენტები,( %)
პური სეზამის (შირბახტი) მარცვლებით	სეზამის (შირბახტი) მარცვლები
პიცა ლორითა და სოკოთი	ლორი, სოკო

მარციპანი ნუშით	ნუში
ხინკალი შერეული ხორციტ	ძროხის ხორცი, ღორის ხორცი
ორაგული ტომატის სოუსში	ორაგული, ტომატის სოუსი
ნამცხვარი მარწყვით	მარწყვი
იოგურტი ატმით	ატამი

- ▶ სურსათის ეტიკეტზე ინგრედიენტი ან ინგრედიენტების კატეგორია მკაფიოდ არის გამოყოფილი სიტყვით, ნახატით ან ილუსტრაციის (გრაფიკული) გამოსახულებით; ნახ.7-ზე მოცემულია სურსათის ეტიკეტი, რომელზეც ინგრედიენტი გამოხატულია ნახატით - ნუში. ნუშის, როგორც ინგრედიენტის რაოდენობა მითითებული უნდა იქნეს ინგრედიენტების ჩამონათვალში, ამავე დროს იგი ალერგენიცაა და მისი აღნიშვნა ინგრედიენტების ჩამონათვალში უნდა მოხდეს ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძნობელობის მქონე ნივთიერებებისა ან პროდუქტების შესახებ ინფორმაციის წარდგენის შესაბამისად.



ნახ.7. სურსათის ეტიკეტზე ინგრედიენტი გამოხატულია ნახატით

- ▶ ინგრედიენტ(ებ)ის კატეგორია აღწერს სურსათს, რითაც მომხმარებელს საშუალება ეძლევა ეს კონკრეტული სურსათი დასახელებითა და გარეგნული ფორმით განასხვავოს მსგავსი სურსათისაგან.

### გახსოვდეთ!

**მთავარი, ძირითადი ინგრედიენტი** - ინგრედიენტი ან ინგრედიენტები, რომელთა შემცველობა სურსათში 50%-ზე მეტია ან რომელიც, როგორც წესი, მომხმარებლისათვის ასოცირდება სურსათის დასახელებასთან (სახეობასთან), სავალდებულოა მისი რაოდენობის აღნიშვნა;

## 6.2. რა შემთხვევაში არ არის სავალდებულო სურსათის ინგრედიენტების რაოდენობის აღნიშვნა?

შემდეგი ინგრედიენტების და ინგრედიენტების კატეგორიისათვის რაოდენობის აღნიშვნა არ არის სავალდებულო:

- ▶ თუ მყარი კონსისტენციის სურსათი მოთავსებულია თხევად არეში, და ეტიკეტზე მითითებულია სურსათის მშრალი წონის „ნეტო“ (სუფთა) წონაც. ამ შემთხვევაში „თხევად არეში“ იგულისხმება პროდუქტი, რომელიც შესაძლებელია წარმოდგენილ იქნეს ნარევის სახით და იყოს გაყინული ან სწრაფად გაყინული იმ პირობით, რომ სითხე წარმოადგენს მხოლოდ დამხმარე საშუალებას და შესაბამისად სურსათის რეალიზაციისას არ წარმოადგენს გადამწყვეტ ფაქტორს. *„თხევად არეს“ მიეკუთვნება წყალი, მარილის წყალხსნარი, საკვები მჟავების წყალხსნარი, ძმარი, შაქრების წყალხსნარი, სხვა დამატკბობელი ნივთიერებების წყალხსნარი, ხილისა და ბოსტნეულის წვენები ხილისა და ბოსტნეულისთვის. საყურადღებოა, რომ თუ სურსათი გარედან დაფარულია მინანქრით, ნეტო (სუფთა) წონა არ მოიცავს მინანქრის წონას;*
- ▶ რომელთა რაოდენობის აღნიშვნა უკვე განსაზღვრულია საქართველოს კანონმდებლობით;
- ▶ რომელიც ძალიან მცირე რაოდენობით გამოიყენება სურსათის არომატიზაციის მიზნით;
- ▶ თუ ეს ინგრედიენტ(ებ)ი უკვე მითითებულია სურსათის დასახელებაში, სურსათის შექმნისას გავლენას არ ახდენს მომხმარებლის მიერ არჩევანზე, რამდენადაც მათი რაოდენობის ცვლილება არ არის არსებითი ამ სურსათის დახასიათებისათვის ან ვერ გამოარჩევს მას მსგავსი სურსათისაგან; (მაგალითი. *სურსათის სრული დასახელებაა „იოგურტით დაფარული არაქისი, ნუში, თხილი და ქიშმიში“. სიტყვები - „იოგურტით დაფარული“, „კაკლისებრნი“ და „ქიშმიში“ მოცემულია ინგრედიენტების ჩამონათვალში რაოდენობის მითითებით. ამ შემთხვევაში კაკლისებრთა ცალკეული დასახელების პროცენტული რაოდენობის მითითება არ არის სავალდებულო)*

- ▶ თუ ინგრედიენტებად გამოყენებულია ხილი, ბოსტნეული ან სოკო, რომელთაგან არცერთს არა აქვს უპირატესი წონითი შემცველობა, რომლებიც გამოიყენება ცვალებადი პროპორციით ნარევის სახით; ინგრედიენტების ჩამონათვალში შესაძლებელია დაჯგუფდნენ დასახელებით „ხილი“, „ბოსტნეული“ ან „სოკოები“, რომელსაც უნდა დაემატოს ფრაზა : **„ცვალებადი პროპორციით“**, შემდეგ ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოების ჩამონათვალი. ამ შემთხვევაში ნარევი მოცემული უნდა იქნეს ხილის, ბოსტნეულისა და სოკოების საერთო წონაში მათი წონის კლებადობის მიხედვით;
- ▶ თუ ინგრედიენტად გამოყენებულია ბალახოვანი მცენარეების (მწვანეხილის) ან სანელებლების ნარევები, რომელთაგან არცერთს არა აქვს უპირატესი წონითი შემცველობა - შესაძლებელია ჩამოთვლილ იქნეს განსხვავებული წესით, იმ პირობით, რომ ინგრედიენტების ჩამონათვალს თან უნდა ახლდეს მითითება **„ცვალებადი პროპორციით“**;
- ▶ მიუხედავად იმისა, რომ ინგრედიენტების რაოდენობის აღნიშვნა სავალდებულოა იმ შემთხვევაში, თუ ინგრედიენტი ან ინგრედიენტების კატეგორია მოცემულია სურსათის დასახელებაში ან მომხმარებლისათვის მათი დასახელება გაიგივებულია სურსათის დასახელებასთან ან ინგრედიენტი ან ინგრედიენტების კატეგორია მკაფიოდ გამოყოფილია ეტიკეტზე სიტყვით, ნახატით ან გრაფიკული გამოსახულებით, და თუ ფრაზა - **„შეიცავს დამატკბობელს“** ან **„შეიცავს შაქარს და დამატკბობელს“**, განთავსებულია სურსათის დასახელების გვერდით, ინგრედიენტ(ებ)ის რაოდენობის აღნიშვნა არ არის სავალდებულო; ასევე ინგრედიენტ(ებ)ის რაოდენობის აღნიშვნა არ არის სავალდებულო ნებისმიერ დამატებულ ვიტამინზე და მინერალზე, თუ მათთან დაკავშირებით აუცილებელია კვებითი ღირებულების აღნიშვნა;

### 6.3. როგორ უნდა აღინიშნოს ინგრედიენტების რაოდენობა?

▶ ინგრედიენტი ან ინგრედიენტის კატეგორიის აღნიშვნა ხდება პროცენტულად და ეს ციფრი უნდა შეესაბამებოდეს წარმოება-დამზადების დროს გამოყენებული ინგრედიენტების პროცენტულ რაოდენობას პროდუქტის საბოლოო მასის მიმართ. ციფრი განთავსებული უნდა იქნეს ან სურსათის დასახელების გვერდით ან ინგრედიენტების ჩამონათვალში განსაზღვრულ ინგრედიენტთან ან ინგრედიენტების კატეგორიასთან. ეს მოთხოვნა ვრცელდება იმ ინგრედიენტების



მიმართ, თუ ეტიკეტზე აღნიშნული ინგრედიენტების საერთო რაოდენობა არ აღემატება 100%-ს;

**მაგალითი.** დავუშვათ, რომ ძროხის ხორცის კოტლეტის დასამზადებლად საჭირო ინგრედიენტებია:

ძროხის ხორცი	600 გ	დამზადებისას (შეწვის შემდეგ) წონის დანაკარგი ტოლია გამოყენებული ინგრედიენტების წონას გამოკლებული შეწვის შემდეგ მზა სურსათის წონა
კვერცხი 1 ცალი	55 გ	
რძე	150 გ	
პური	100 გ	
ნიორი	30 გ	
ხახვი	65 გ	1100 გ - 950 გ (შეწვის შემდეგ) = 150 გ სინესტე
ზეთი (შეწვისათვის)	100 გ	ვინაიდან სურსათის დასახელებაში აღნიშნულია, რომ ეს პროდუქტი არის „ძროხის ხორცის“, ამიტომ საჭიროა ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული იქნეს ძროხის ხორცის მასა (წონა) პროცენტულად.
		ძროხის ხორცის რაოდენობა %-ში = საქონლის ხორცის საწყისი რაოდენობა (600 გ)/ მზა პროდუქტის საერთო წონა (950 გ) X 100 = 63 %
		$\frac{600 \text{ გ}}{950 \text{ გ}} \times 100 = 63 \%$
სულ	1100გ	ამრიგად, ძროხის ხორცის, როგორც მთავარი ინგრედიენტის შემცველობა პროდუქტში შეადგენს 63 %-ს. ინგრედიენტების საერთო რაოდენობა პროცენტულად შეადგენს <b>98,3 %-ს</b> და არ აღემატება 100 %-ს

► შესაძლებელია სურსათმა თბური (თერმული) ან სხვა სახის დამუშავების გამო დაკარგოს სინესტე, შემცირდეს მისი მასა. ცხადია ამ დროს მზა სურსათის მასა ნაკლები იქნება ინგრედიენტების მასების ჯამზე, ხოლო პროცენტულად ეს ციფრი 100%-ზე მეტი იქნება, რაც შესაბამისად მომხმარებლისათვის გაუგებრობას წარმოქმნის. ამ შემთხვევაში ინგრედიენტების რაოდენობა მითითებული უნდა იქნეს 100 გ-ის მზა სურსათის მომზადებისათვის გამოყენებული ინგრედიენტების წონის მიხედვით გრამებში და არა პროცენტებში.

**მაგალითი.** ღორის მოხარშული ღორის დამზადებისათვის საჭირო ხორცის რაოდენობა - 1200 გ- ს შეადგენს, დამარილებისა და სხვადასხვა სანელებლების დამატების შემდეგ ღორის ხორცის წონა შეადგენს 1500 გ-ს, ტექნოლოგიური პროცესის შემდეგი ეტაპია დაყოვნება და მოხარშვა, მოხარშვის შემდეგ ხორცის წონა შეადგენს 900 გ-ს, ამდენად ხარშვის ეტაპზე ხორცის წონის დანაკარგი შეადგენს 600 გ-ს [1500 გ (ხორცის საწყისი წონა) – 900 გ (ხორცის წონა მოხარშვის შემდეგ)]. (ნახ.8)



**ნახ.8.** მოხარშული ღორის ხორცის ღორი

ღორის ხორცი, როგორც ინგრედიენტის რაოდენობის მითითებისათვის, თუ ვისარგებლებთ ზემოაღნიშნული მაგალითით,

$$\frac{1200 \text{ გ}}{900} \times 100 = 133 \%$$

ამ შემთხვევაში, ვინაიდან გამოყენებული ინგრედიენტის რაოდენობა 100 %-ს აღემატება, ინგრედიენტების რაოდენობა მითითებული უნდა იქნას არა %-ში, არამედ გრამებში (100 გ პროდუქტის წარმოებისათვის გამოყენებულია 133 გ ღორის ხორცი);

- ▶ აქროლადი ინგრედიენტების რაოდენობა მითითებულ იქნეს მზა სურსათის შემადგენლობაში მათი წონის შესაბამისად;
- ▶ კონცენტრირებული ან გაუწყლოებული (დეჰიდრირებული) ინგრედიენტების რაოდენობა, რომელიც წარმოების პროცესში დაექვემდებარა აღდგენას, მითითებულ იქნეს მზა სურსათის შემადგენლობაში მათი წონის შესაბამისად, რომელიც მითითებული იქნა მათ გაუწყლოებამდე ან კონცენტრირებამდე



წონის მიხედვით. (მაგალითი. თუ სურსათის ინგრედიენტად გამოყენებული უნდა იქნეს კვერცხის ფხვნილი, მაგრამ მისი აღდგენა ხდება წინასწარ, სურსათში გამოყენებამდე, ინგრედიენტების რაოდენობის აღნიშვნისათვის გამოყენებული უნდა იქნეს აღდგენილი კვერცხის წონა. ნახ.9)



**ნახ.9.** ინგრედიენტების რაოდენობის აღნიშვნისათვის გამოყენებული უნდა იქნეს აღდგენილი კვერცხის წონა

- ▶ კონცენტრირებული ან გაუწყლოებული (დეჰიდრირებული) სურსათისათვის, რომელთა აღდგენა ხდება წყლის დამატებით, ინგრედიენტების რაოდენობა მითითებულ იქნეს აღდგენილი სურსათის შემადგენლობაში მათი წონის შესაბამისად (მაგალითი. მშრალი სუპებისთვის, ხილის კონცენტრატისგან დამზადებული წვენებისათვის ინგრედიენტების რაოდენობა ნახ.10).



**ნახ.10.** ინგრედიენტების რაოდენობის მითითება აღდგენილი სურსათის შემადგენლობაში მათი წონის შესაბამისად

## 7. სურსათის ნეტო (სუფთა) წონის აღნიშვნა

როგორც წესი, სურსათის ნეტო(სუფთა) წონის მითითება სურსათზე ხდება მასის ერთეულებით - კილოგრამი, გრამი და მოცულობის ერთეულებით - ლიტრი, სანტილიტრი, მილილიტრი (საჭიროების მიხედვით);

## რა შემთხვევაში არ არის სავალდებულო სურსათისათვის ნეტო(სუფთა) წონის მითითება?

- ▶ თუ სურსათი წონას ან მოცულობას კარგავს და იწონება უშუალოდ მომხმარებელი თანდასწრებით რეალიზაციის დროს;
- ▶ თუ სურსათი დაფასოებული ანუ წინასწარ შეფუთულია და მისი ნეტო(სუფთა) წონა 5 გ-ზე ან 5 მლ-ზე ნაკლებია. ეს მოთხოვნა არ ვრცელდება სუნელებზე და სანელებლებზე, რომელთათვისაც სავალდებულოა ნეტო(სუფთა) წონის მითითება.
- ▶ თუ სურსათი, როგორც წესი, იყიდება ცალობით, იმ პირობით, რომ პროდუქტის ერთეულების რაოდენობა ადვილად შეიძლება დაითვალოს გარედან, შეფუთვის გახსნის გარეშე, ან თუ ეს არ არის შესაძლებელი, პროდუქტის ერთეულების რაოდენობა მითითებულია ეტიკეტზე (ნახ.11).
- ▶ თუ დაფასოებული სურსათი შედგება ორი ან მეტი ინდივიდუალურად შეფუთული ერთეულისაგან, რომელიც შეიცავს ერთი და იმავე დასახელების სურსათის ერთნაირ რაოდენობას, „ნეტო“ (სუფთა) წონის მითითება უნდა მოხდეს ცალკეული შეფუთული ერთეულების „ნეტოს“ და შეფუთული ერთეულების საერთო რაოდენობის მითითებით;



**ნახ.11.** „ნეტო“ (სუფთა) წონის მითითება ცალკეული შეფუთული ერთეულების „ნეტოს“ და შეფუთული ერთეულების საერთო რაოდენობის მითითებით;

ამ მონაცემების მითითება არ არის სავალდებულო, თუ შეფუთული ერთეულების რაოდენობა თვალთვლით ადქმადია და შეფუთვის დარღვევის გარეშე ადვილად არის შესაძლებელი მათი დათვლა გარედან, ამასთანავე, სულ მცირე ერთ შეფუთულ ერთეულზე მაინც გარედან, შეფუთვის დარღვევის გარეშე წაკითხვადია „ნეტო“ (სუფთა) წონა.

▶ თუ დაფასოებული სურსათი შედგება ორი ან მეტი ინდივიდუალურად შეფუთული ერთეულისაგან, რომლებიც არ განიხილება გასაყიდ ერთეულად, ნეტო (სუფთა) წონა მითითებული უნდა იქნეს შემდეგი სახით: საერთო ნეტო (წონა) და ინდივიდუალურად შეფუთული ერთეულების რაოდენობა;

▶ თუ მყარი კონსისტენციის სურსათი მოთავსებულია თხევად არეში ( წყალი, მარილის წყალხსნარი, საკვები მჟავების წყალხსნარი, ძმარი, შაქრების წყალხსნარი, სხვა დამატკობელი ნივთიერებების წყალხსნარი, ხილისა და ბოსტნეულის წვენები ხილისა და ბოსტნეულისთვის) სავალდებულოა მთლიანი „ნეტოს“ გარდა მითითებული უნდა იქნეს სურსათის მშრალი წონის „ნეტო“ (სუფთა) წონაც. თუ სურსათი გარედან დაფარულია მინანქრით, ნეტო (სუფთა) წონა არ მოიცავს მინანქრის წონას.

## 8. სურსათის ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გემოიყენება...მდე“ თარიღის აღნიშვნა

### 8.1. რას ნიშნავს ვარგისიანობის მინიმალური ვადა და როგორ ხდება მისი აღნიშვნა სურსათზე?

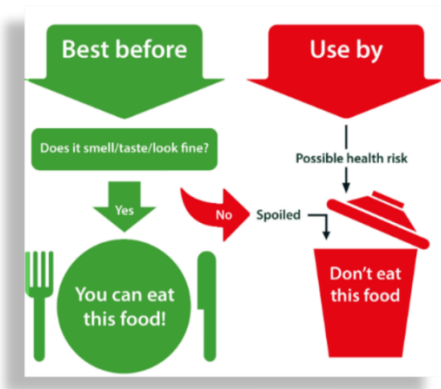
**ვარგისიანობის მინიმალური ვადა** - ეს არის ვადა, რომლის განმავლობაშიც სურსათი შენახვის სათანადო პირობების დაცვისას ინარჩუნებს მისთვის დამახასიათებელ თვისებებს. ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის შემდეგ სურსათი აღარ უნდა იქნეს ბაზარზე განთავსებული.

ვარგისიანობის მინიმალური ვადა ეტიკეტზე მითითებული უნდა იქნეს შესაბამისი თარიღით, რომელსაც წინ უნდა უსწრებდეს სიტყვები:

▶ „უმჯობესია გამოიყენებულ იქნეს..... მდე...“, თუ თარიღი მოიცავს კონკრეტულ დღეს და ეს დღე უნდა იქნეს მითითებული (მაგ. 08.07.2019);

- ▶ თუ კონკრეტული დღე არ არის განსაზღვრული, მითითებული უნდა იქნეს მხოლოდ „უმჯობესია გამოყენებულ იქნეს..... მდე...“ (2019 წლის ივლისამდე)
- ▶ სიტყვები უნდა მოიცავდეს: უშუალოდ თარიღს და ეტიკეტზე მინიშნებას, თუ სად არის განთავსებული თარიღი;
- ▶ გარდა ამისა, საჭიროების შემთხვევაში, მითითებული უნდა იქნეს შენახვის პირობები, თუ ამ პირობების დაცვა აუცილებელია იმისათვის, რომ სურსათი შენახულ იქნეს განსაზღვრული დროის განმავლობაში;
- ▶ თარიღი მოიცავს რიცხვს, თვეს და წელს ამავე თანმიმდევრობით ამასთან, გასათვალისწინებელია, რომ სურსათი, რომელიც:
  - არ შეიძლება შენახულ იქნეს 3 (სამ) თვეზე მეტი ვადით, საკმარისია, მითითებულ იქნეს მხოლოდ რიცხვი და თვე. (04.08) განსაკუთრებით მალფუჭებადი სურსათისათვის სავალდებულოა მითითებულ იქნეს ასევე საათი (04.08.08.00 სთ);
  - ინახება 3 (სამ) თვეზე მეტი ვადით, მაგრამ არაუმეტეს 18 (თვრამეტი) თვის განმავლობაში, საკმარისია, მითითებულ იქნეს მხოლოდ თვე და წელი (03.2018);
  - ინახება 18 (თვრამეტი) თვეზე მეტი ვადით, საკმარისია მითითებულ იქნეს მხოლოდ წელი (2018);

საყურადღებოა, რომ „უმჯობესია გამოყენებული იქნას.....მდე“ ასეთი ინფორმაცია უნდა განთავსდეს სურსათის ეტიკეტზე, რომლის გასვლის შემდეგ სურსათი, შენახვის სათანადო პირობების დაცვისას, ინარჩუნებს მისთვის დამახასიათებელ ხარისხობრივ მაჩვენებლებს (მაგალითი. დაკონსერვებული სურსათი, მშრალი სურსათი, გაყინული სურსათი. მშრალი სურსათისათვის შენახვის პირობებში რეკომენდებულია მითითებული იქნეს „შეინახეთ გრილ, მშრალ ადგილას“, გაყინული სურსათისათვის - „შეინახეთ საყინულეში -18 ° C ტემპერატურაზე, არ გაყინოთ განმეორებით გაღობის შემდეგ“ და ა.შ.)



**ნახ.12.** სურსათის გამოყენება ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გემოიყენება...მდე“ ვადის მითითების შემთხვევაში

## 8.2 სურსათი, რომლისთვისაც არ არის სავალდებულო ვარგისიანობის მინიმალური ვადის განსაზღვრა

ვარგისიანობის მინიმალური ვადის განსაზღვრა არ არის სავალდებულო შემდეგი სურსათისათვის:

- ახალი ხილისა და ბოსტნეულისათვის, მათ შორის კარტოფილისათვის, რომელიც არ დაექვემდებარა გაფცქვნას, დაჭრას ან სხვა მსგავსი სახით დამუშავებას; ეს გამონაკლისი არ ვრცელდება გაღვივებულ თესლსა და სხვა მსგავს პროდუქტებზე (პარკოსნების ღივი);
- ღვინის, შემაგრებული ღვინის, შუშხუნა (ცქრიალა) ღვინისა, არომატიზებულ ღვინისა და სხვა მსგავსი პროდუქტებისათვის, რომელიც წარმოებულია ხილისაგან, გარდა ყურძნისა და სასმელებისა, რომელიც განსაზღვრულია საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი საგარეო ეკონომიკური საქმიანობის ეროვნული სასაქონლო ნომენკლატურის (სეს ესნ) 2206 00 კოდის შესაბამისად და წარმოებულია ყურძნისაგან ან ყურძნის ტკბილისაგან;
- სასმელებისათვის, რომელთა მოცულობითი სპირტშემცველობა 10% ან მეტს შეადგენს,
- პურფუნთუშეულისა და ფქვილოვანი საკონდიტრო ნაწარმისათვის, რომლებიც მათი შემადგენლობის გათვალისწინებით, მოიხმარება წარმოებიდან 24 საათის განმავლობაში;
- ძმრისათვის;
- სუფრის მარილისათვის;
- მყარი შაქრისათვის;

- საკონდიტრო ნაწარმისათვის, რომლებიც პრაქტიკულად სრულად შედგებიან არომატიზებული ან/და შეღებილი შაქრებისაგან;
- საღეჭი რეზინისა და სხვა მსგავსი პროდუქტებისათვის.



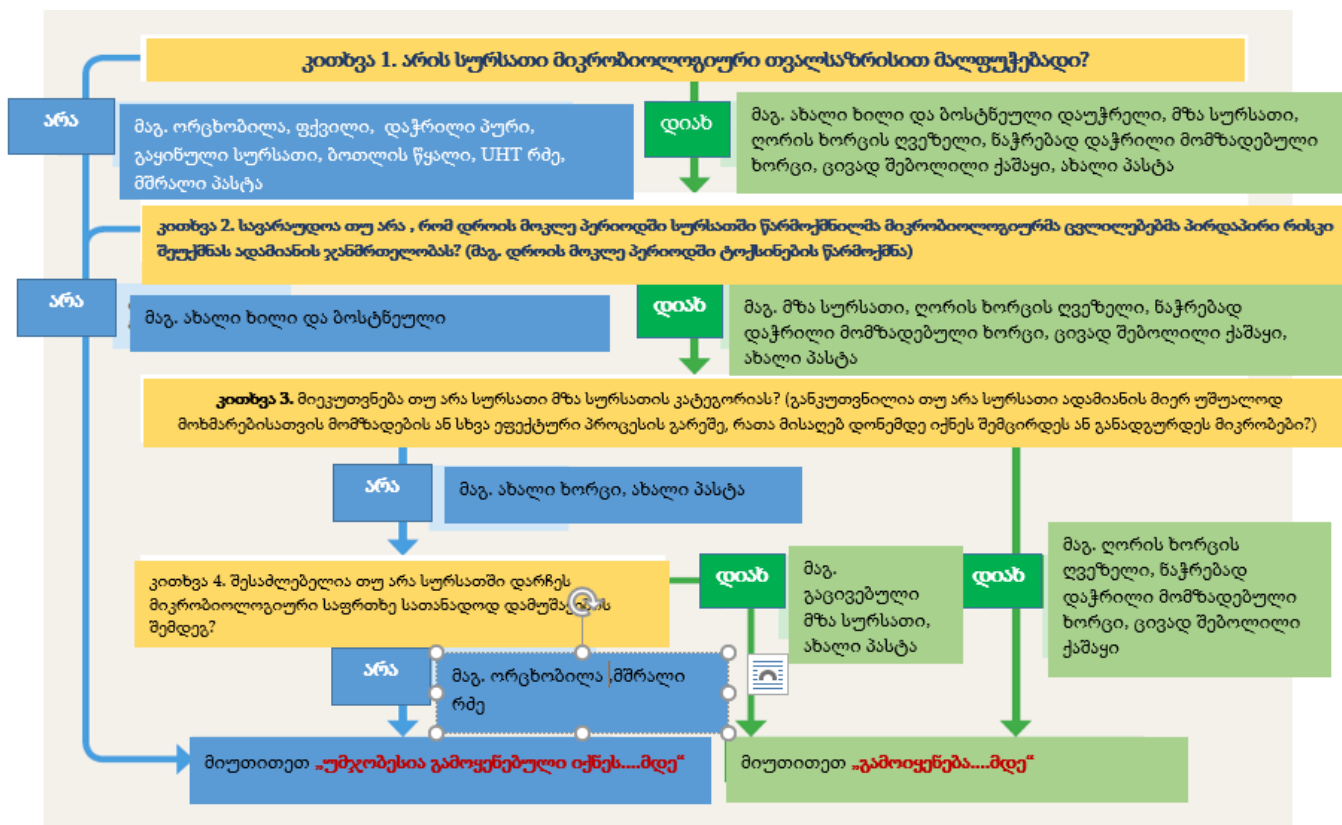
### 8.3. რა შემთხვევაში უნდა იქნეს მითითებული „გამოყენება...მდე“ ვადა?

სურსათი, რომელიც მიკრობიოლოგიური თვალსაზრისით მალფუჭებადია და შესაძლოა, ხანმოკლე პერიოდში წარმოქმნას ადამიანის ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული რისკები, მასზე მითითებული უნდა იქნეს „გამოყენება ... მდე“ ვადა, რომლის გასვლის შემდეგ სურსათი, საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად<sup>9</sup>, მიიჩნევა მავნედ. (მაგალითი. ამ კატეგორიის სურსათს მიეკუთვნება სურსათი, რომელიც ინახება ხანმოკლე ვადით და რომელსაც ესაჭიროება ცივად შენახვა - რძე, გატარებული ხორცი, თევზი, მზა სალათები და ა.შ.) ასეთი სურსათის ეტიკეტზე აუცილებლად უნდა იქნეს მითითებული შენახვის პირობები (მაგალითად, შეინახეთ მაცივარში).

იმისათვის რომ განისაზღვროს მიკრობიოლოგიური თვალსაზრისით მალფუჭებადია თუ არა სურსათი, რეკომენდებულია გამოყენებული იქნას „გადაწყვეტილების მიღების ხე“.(ნახ.13)

<sup>9</sup> საქართველოს კანონი - „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“ მუხლი 11.





ნახ.13. „გადაწყვეტილების მიღების ხე“

გამოიყენება. . . . მდე “ ვადის მითითებას (თარიღს) წინ უნდა უსწრებდეს სიტყვები „გამოიყენება. . . . . მდე” , რომელსაც თან უნდა ახლდეს უშუალოდ თარიღი, რომელიც მოიცავს რიცხვს, თვეს და შესაძლებელია წელს ამავე თანმიმდევრობით, ასევე ეტიკეტზე მინიშნება, თუ სად არის განთავსებული თარიღი და შენახვის პირობები.

„გამოიყენება. . . . . მდე “ ვადა მითითებული უნდა იქნეს ყველა ინდივიდუალურად დაფასოებულ ერთეულზე.

გარდა ამისა, როგორც ზემოთ უკვე იქნა აღნიშნული (იხ.3.5) სავალდებულოა სურსათზე მითითებული იქნას ასევე გაყინვის თარიღი ან პირველადი გაყინვის თარიღი, გაყინვის ან პირველადი გაყინვის თარიღის მითითებისას თარიღს წინ უნდა უსწრებდეს სიტყვები „გაყინულია“, შემდეგ უშუალოდ თარიღი, მინიშნება თუ სად არის ეტიკეტზე თარიღი განთავსებული. თარიღი წარმოდგენილი უნდა იქნეს შემდეგი თანმიმდევრობით - რიცხვი, თვე, და წელი (მაგალითი. 04.11.2017)



## 9. შენახვის ან გამოყენების განსაკუთრებული პირობების მითითება.

თუ სურსათის შენახვის ან/და გამოყენებისათვის საჭიროა განსაკუთრებული პირობები, ეს პირობები უნდა იქნეს მითითებული. იმ შემთხვევაში, თუ დაფასოებული სურსათი შეფუთვის გახსნის შემდეგ საჭიროებს შენახვისა და გამოყენებისათვის სათანადო პირობებს (ვადა, ტემპერატურა და ა.შ.) ამის შესახებ აუცილებლად უნდა იქნეს მომხმარებლისათვის ინფორმაცია მიწოდებული.

**პროდუქტი მოამზადეთ უშუალოდ გამოყენების წინ !**

**შენახვის და გამოყენების პირობები**

### **მაგალითი 1.**

- პროდუქტი შეფუთვის გახსნამდე შეინახეთ 0-25° C ტემპერატურაზე, ჰაერის ფარდობითი ტენიანობა არაუმეტეს 75%;
- გახსნის შემდეგ შეინახეთ არაუმეტეს 3 კვირის განმავლობაში გრილ ადგილას, მაგრამ არა მაცივარში.

### **მაგალითი 2.**

- შეინახეთ მაცივარში;
- დაშვებულია გაყინვა შეძენისთანავე;
- მოიხმარეთ ერთი თვის განმავლობაში;
- მომზადების წინკარგად გააღვეთ;
- დაუშვებელია გაღობის შემდეგ განმეორებითი გაყინვა.

## 10. პასუხისმგებელი ბიზნესოპერატორი

სურსათის შესახებ ინფორმაციაზე პასუხისმგებელია საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული ბიზნესოპერატორი, მათ შორის იმპორტიორი. ამ შემთხვევაში ბიზნესოპერატორი არის პირი, რომლის საქმიანობა უკავშირდება სურსათის წარმოებას, პირველად წარმოებას, გადამუშავებას, დისტრიბუციას და პასუხისმგებელია თავისი საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობისთვის. იგი ვალდებულია უზრუნველყოს სურსათის შესახებ ინფორმაციის არსებობა, მისი სიზუსტე და შესაბამისობა საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან.

დაუშვებელია ბიზნესოპერატორის მიერ, მისი საქმიანობის ფარგლებში, სურსათის თანმხლები ინფორმაციის შეცვლა, თუ ასეთი ცვლილება შეცდომაში

შეიყვანს საბოლოო მომხმარებელს ან სხვაგვარად შეამცირებს მომხმარებელთა უფლებების დაცვის დონეს ან ინფორმირებული არჩევანის შესაძლებლობას.

ბიზნესოპერატორი პასუხისმგებელია სურსათის თანმხლები ინფორმაციის ნებისმიერ ცვლილებაზე. იგი, მისი საქმიანობის ფარგლებში, ვალდებულია დაიცვას სურსათის შესახებ ინფორმაციასთან დაკავშირებით კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნები და უზრუნველყოს მისი შესრულების გადამოწმება.

## 11. სურსათის წარმოშობის ქვეყანა ან წარმოშობის ადგილი

### 11.1. რას ნიშნავს წარმოშობის ქვეყანა ?

საქონელი, რომელიც მთლიანად წარმოებულია განსაზღვრულ ქვეყანაში, წარმოადგენს ამ ქვეყანაში წარმოშობილს. მოცემულ ქვეყანაში მთლიანად წარმოებულად მიიჩნევა მხოლოდ:

- მცენარეული წარმოშობის პროდუქცია, მოყვანილი ან შეგროვებული ამ ქვეყანაში;
- ამ ქვეყანაში გაჩენილი და გაზრდილი ცხოველები;
- ამ ქვეყანაში ბინადარი ცხოველებისაგან მიღებული პროდუქტები;
- ამ ქვეყანაში ნადირობისა და თევზჭერის შედეგად მიღებული პროდუქცია;
- საზღვაო თევზჭერის შედეგად მიღებული და საზღვაო წარმოშობის სხვა პროდუქცია, მოპოვებული ამ ქვეყნის გემის საშუალებით;<sup>10</sup>

სურსათის ეტიკეტზე წარმოშობის ქვეყნის მითითებისას გათვალისწინებული უნდა იქნეს ეს მოთხოვნები.

### 11.2. რა შემთხვევაშია სავალდებულო სურსათის წარმოშობის ქვეყანასთან ან წარმოშობის ადგილთან დაკავშირებული ინფორმაციის მითითება?

სურსათის წარმოშობის ქვეყნის ან წარმოშობის ადგილის მითითება სავალდებულოა იმ შემთხვევაში, თუ იმ აღნიშნულის არ მითითებამ შესაძლებელია შეცდომაში შეიყვანოს მომხმარებელი და მას მცდარი წარმოდგენა შეუქმნას სურსათის

<sup>10</sup> «საქონლის წარმოშობის ქვეყნის განსაზღვრის კრიტერიუმების, წარმოშობის დამადასტურებელი სერტიფიკატის ფორმის, მისი შევსებისა და გაცემის წესის დამტკიცების თაობაზე» - საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 29 დეკემბრის N420 დადგენილება

წარმოშობის ქვეყანასთან და წარმოშობის ადგილთან დაკავშირებით. ეს შეიძლება იყოს სურსათის თანმხლები ინფორმაცია ან ეტიკეტზე განთავსებული სხვადასხვა ილუსტრაციები, სურათები და სხვა გამოსახულებები.

თუ მომხმარებელს მიეწოდება ინფორმაცია სურსათის წარმოშობის ქვეყნის ან წარმოშობის ადგილთან დაკავშირებით, ხოლო სურსათის ძირითადი ინგრედიენტი წარმოშობილია სხვა ქვეყნიდან ან სხვა ადგილიდან, სავალდებულოა მომხმარებელს მიეწოდოს ინფორმაცია სურსათის ძირითადი ინგრედიენტის წარმოშობის ქვეყნის ან წარმოშობის ადგილის შესახებ; ან დასაშვებია ამის შესახებ მითითებული იქნეს ქვეყნის დაკონკრეტების გარეშე (ძირითადი ინგრედიენტის წარმოშობის ქვეყანა სურსათის წარმოშობის ქვეყნისგან განსხვავებულია).

წარმოშობის ქვეყნის ან წარმოშობის ადგილის მითითება სავალდებულოა შემდეგი დასახელების ხორცის სახეობებისათვის:

- (სეს ესნ) კოდი - 0203 ღორის ხორცი, ახალი, გაცივებული ან გაყინული;
- (სეს ესნ) კოდი - 0204 ცხვრის ან თხის ხორცი, ახალი, გაცივებული ან გაყინული;
- (სეს ესნ) კოდი Ex 0207 ფრინველის ხორცი ჯგუფი 0105, ახალი, გაცივებული ან გაყინული

საქართველოს კანონმდებლობის თანახმად,<sup>11</sup> დადგენილია ბიზნესოპერატორის ვალდებულებები ბაზარზე განთავსებული საქონლის ხორცისა და საქონლის ხორცის პროდუქტების წარმოების, გადამამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე ეტიკეტირებასთან დაკავშირებით. ეს მოთხოვნები ვრცელდება:

მსხვილფეხა საქონლის ხორცზე და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი საგარეო ეკონომიკური საქმიანობის ეროვნული სასაქონლო ნომენკლატურის (სეს ესნ) შესაბამისად მსხვილფეხა საქონლის (მსხვილფეხა რქოსანი პირუტყვის) ყველა სახის პროდუქტზე, რომელიც მიეკუთვნება შემდეგ ჯგუფებს:

- ჯგუფი 0201 – ხორცი მსხვილფეხა საქონლის, ახალი ან გაცივებული, ყველა პოზიცია;
- ჯგუფი 0202 – ხორცი მსხვილფეხა საქონლის, გაყინული, ყველა პოზიცია;
- ჯგუფი 0206 10 95 – მსხვილფეხა საქონლის (ახალი ან გაცივებული) მსხვილი დიაფრაგმა და წვრილი დიაფრაგმა;

<sup>11</sup> ტექნიკური რეგლამენტი – „საქონლის ხორცისა და საქონლის ხორცის პროდუქტების ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 9 მარტის დადგენილება №118

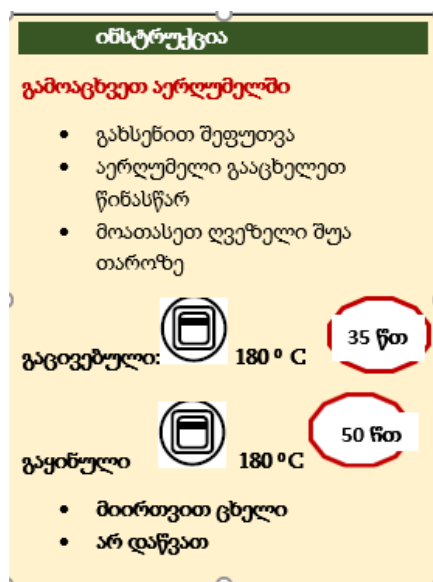
• ჯგუფი 0206 29 91 – მსხვილფეხა საქონლის (გაყინული) მსხვილი დიაფრაგმა და წვრილი დიაფრაგმა.

ამ დადგენილებით განსაზღვრულია მოთხოვნები ხორცის, გატარებული ხორცის, ხორცის ანაჭერის (ტრიმინგი),<sup>12</sup> დაჭრილი ხორცის<sup>13</sup> ეტიკეტირების მიმართ.

## 12. სურსათის გამოყენების ინსტრუქცია

სავალდებულოა სურსათის გამოყენების ინსტრუქციის მითითება, თუ ინსტრუქციის გარეშე ვერ ხდება სურსათის შესაბამისად გამოყენება.

მაგალითი იხ.ნახ.14-ზე



ნახ.14. სურსათის გამოყენების ინსტრუქცია

<sup>12</sup> ხორცის ანაჭერი (ტრიმინგი) - ტანხორციდან უშუალოდ შემოჭრით ან ჩამოჭრით, ტანხორციდან ძვლის მოცილებისას ან/და ხორცის დაჭრისას მიღებული ხორცის მცირე ზომის ნაწილები, რომლებიც ვარგისია ადამიანის მიერ სურსათად მოხმარებისათვის;

<sup>13</sup> დაჭრილი ხორცი – ხორცი, რომელიც დაჭრილია მცირე ზომის კუბებად, პატარა ნაჭრებად ან დანაწევრებულია ინდივიდუალურ ნაწილებად, უშუალოდ მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს და გამოყენებისათვის არ საჭიროებს ბიზნესოპერატორის მიერ შემდგომ დაჭრას. დაჭრილ ხორცს არ მიეკუთვნება ხორცის ანაჭრები (ტრიმინგი) და გატარებული ხორცი;

### 13. სასმელებისათვის სპირტის ფაქტობრივი კონცენტრაციის მითითება

სპირტის ფაქტობრივი კონცენტრაციის მითითება სავალდებულოა სასმელისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა<sup>14</sup> აღემატება 1,2%-ს;

როგორც უკვე აღვნიშნეთ, სასმელებისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა აღემატება 1,2%-ს, არ არის სავალდებულო ინგრედიენტების ჩამონათვალის შესახებ ინფორმაციის მითითება. კვებითი ღირებულების შესახებ ინფორმაცია დასაშვებია წარმოდგენილი იქნეს მხოლოდ ენერგეტიკული ღირებულებით.

ასეთ სასმელებში სპირტშემცველობის ფაქტობრივი სიდიდე გამოსახული უნდა იქნეს ციფრებით, მძიმის შემდეგ არაუმეტეს ათობითი მნიშვნელობით. ამ ციფრის შემდეგ უნდა განთავსდეს სიმბოლო „% Vol.“ ამ სიმბოლოს წინ შესაძლებელია განთავსდეს სიტყვა „alc“ . სპირტშემცველობის განსაზღვრა უნდა მოხდეს 20° C ტემპერატურაზე.

დადგენილია ასეთი სასმელებისათვის სპირტშემცველობის მითითებისას დაშვებული ცდომილებების (გადახრების) სიდიდეები. ეს მნიშვნელობებია:

- ლუდისათვის, (სეს ესნ) კოდით 2203 00, მოცულობითი სპირტშემცველობით არაუმეტეს 5,5% vol., ყურძნისგან მიღებული არაგაზირებული სასმელებისათვის, (სეს ესნ) კოდით 2206 00 - **± 0,5 % vol;**
- ლუდისათვის, სპირტშემცველობით არაუმეტეს 5,5% vol., გაზირებული სასმელებისათვის (სეს ესნ) კოდით 2206 00 მიღებული ყურძნისაგან, სიდრის, მსხლის სიდრის, ხილის ღვინოების და მსგავსი პროდუქტებისათვის, გარდა ყურძნისაგან მიღებულისა, არაგაზირებული, ნახევრადგაზირებული ან გაზირებული თაფლის სასმელისათვის - **± 1,0 % vol;**
- სასმელისათვის, რომელიც შეიცავს მცენარეების ნაწილებს ან მაცერაციით დამუშავებულ ხილს - **± 1,5 % vol;**
- სხვა ნებისმიერი სასმელისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა აღემატება 1,2%-ს - **±0,3 % vol.**

<sup>14</sup> მოცულობითი სპირტშემცველობა - ფაქტობრივი სპირტშემცველობა, ეთილის სპირტის მოცულობითი რაოდენობა პროდუქტის 100 მოცულობით ერთეულში 20°C ტემპერატურაზე;

## 14. ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ

### 14.1. რას აღნიშნავს ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ?

კვებითი ღირებულება ეს არის სურსათის თვისებათა ერთობლიობა, რომელიც აკმაყოფილებს ადამიანის ფიზიოლოგიურ მოთხოვნილებებს და უზრუნველყოფს ორგანიზმს ენერგიითა და ძირითადი საკვები ნივთიერებებით. ამიტომ მომხმარებლისათვის ეს მონაცემი მნიშვნელოვანია და ეხმარება მომხმარებელს, კვების რაციონში განსაზღვროს ენერგეტიკული ღირებულებისა და საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) რაოდენობა გარკვეულ სურსათთან დაკავშირებით.

შესაბამისად ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ ეს არის ინფორმაცია, რომელიც მოიცავს სურსათის ენერგეტიკული ღირებულებისა და საკვები ნივთიერებ(ებ)ის ანუ ნუტრიენტ(ებ)ის რაოდენობას.

ეს საკვები ნივთიერებებია:

- ცხიმები<sup>15</sup> (ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავები<sup>16</sup>, მონოუჯერი ცხიმოვანი მჟავები<sup>17</sup>, პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავები<sup>18</sup>);
- ნახშირწყლები<sup>19</sup> (შაქრები, პოლიოლი, სახამებელი);
- მარილი<sup>20</sup>, დასაშვებია კვებითი ღირებულების შესახებ ინფორმაციის გვერდით მითითებული იქნეს, რომ სურსათი მხოლოდ ბუნებრივად მასში არსებულ მარილს შეიცავს;
- ბოჭკოვანი ნივთიერებები<sup>21</sup> (საკვები ბოჭკოები);
- ცილა<sup>22</sup>;

<sup>15</sup> ცხიმები - საერთო ლიპიდები, მათ შორის ფოსფოლიპიდები

<sup>16</sup> ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავები - ცხიმოვანი მჟავები, ნახშირბადის მეზობელ ატომებს შორის ორმაგი ბმის გარეშე

<sup>17</sup> მონოუჯერი ცხიმოვანი მჟავები - ცხიმოვანი მჟავა ნახშირბადის ატომებს შორის ერთი ორმაგი ბმით ცის-იზომერულ კონფიგურაციაში;

<sup>18</sup> პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავა - ცხიმოვანი მჟავა ნახშირბადის ატომებს შორის ორი ან მეტი ორმაგი ბმით ცის-იზომერულ კონფიგურაციაში;

<sup>19</sup> ნახშირწყალი - ნებისმიერი ნახშირწყალი, პოლიოლის ჩათვლით, რომელიც მეტაბოლიზმს განიცდის ადამიანის ორგანიზმში;

<sup>20</sup> მარილი - მარილის ეკვივალენტური შემცველობა, რომელიც გამოითვლება ფორმულით: მარილი = ნატრიუმი × 2,5;

<sup>21</sup> ბოჭკოვანი ნივთიერება (საკვები ბოჭკოები) - ნახშირწყლების პოლიმერები სამი ან მეტი მონომერული ერთეულით, რომელთა აბსორბცია და გადამუშავება ვერ ხდება ადამიანის წვრილ ნაწლავებში.

ბოჭკოვანი ნივთიერებების (საკვები ბოჭკოების) კატეგორიებია:

<sup>22</sup> ცილა- ცილის შემცველობა, რომელიც გამოითვლება ფორმულით: ცილა= საერთო აზოტი (კელდალის მიხედვით) × 6,25;

- ნებისმიერი ვიტამინი ან მინერალური ნივთიერება.

#### 14.2. კვებით ღირებულებასთან დაკავშირებით რა სავალდებულო ინფორმაცია უნდა იქნეს მითითებული ეტიკეტზე?

სურსათის კვებითი ღირებულების შესახებ ინფორმაცია მოიცავს ინფორმაციას ენერგეტიკული ღირებულებისა და საკვები ნივთიერებების შესახებ.

სავალდებულო ინფორმაცია, რომელიც ეტიკეტზე უნდა იქნეს მითითებული, მოცემულია ცხრილი 5-ში.

ცხრილი 5

#### სავალდებულო ინფორმაცია კვებით ღირებულებასთან დაკავშირებით

ენერგეტიკული ღირებულება	-
ცხიმი	-
მათ შორის ნაჯერი ცხიმები	-
ნახშირწყლები	-
მათ შორის შაქრები	-
ცილა	-
მარილი	-

საჭიროების შემთხვევაში, კვებითი ღირებულების შესახებ ინფორმაციის გვერდით განთავსებული უნდა იქნეს ინფორმაცია იმის შესახებ, რომ მარილის შემცველობა განპირობებულია ბუნებრივი წარმოშობის ნატრიუმის შემცველობით.

გარდა სავალდებულო ინფორმაციისა, დასაშვებია, ბიზნესოპერატორის გადაწყვეტილებით, ასევე მითითებული იქნეს სხვა კომპონენტებიც (ცხრილი 6).

ცხრილი 6

#### კვებით ღირებულებასთან დაკავშირებული სხვა კომპონენტების მითითება

ენერგეტიკული ღირებულება	-
ცხიმი, მათ შორის	-
ნაჯერი ცხიმები	-
მონოუჯერი ცხიმოვანი მჟავები	-
პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავები	-



ნახშირწყლები, მათ შორის	-
შაქრები	-
პოლიოლები	-
სახამებელი	-
საკვები ბოჭკოები	-
ცილა	-
მარილი	-
ნებისმიერი ვიტამინი ან მინერალი*	-
<p>არასავალდებულო ინფორმაცია - <span style="color: #e67e22;">■</span></p> <p>სავალდებულო ინფორმაცია - <span style="color: #27ae60;">■</span></p> <p>* შენიშვნა : მითითება უნდა მოხდეს ზრდასრული ადამიანისათვის სადღეღამისო რეკომენდებული ნორმების მიხედვით</p>	

► იმ შემთხვევაში, თუ დაფასოებულ სურსათზე უკვე მითითებულია კვებითი ღირებულების შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია, დასაშვებია ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში განმეორებით იქნეს მითითებული ინფორმაცია ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ და ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ ცხიმის, ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავების, შაქრისა და მარილის რაოდენობასთან ერთად (ნახ.15). ეს ინფორმაცია შეფუთვისა და ეტიკეტზე განთავსებული უნდა იყოს მკაფიოდ, გარკვევით უნდა იკითხებოდეს და გამოყენებულ შრიფტის ზომაში ნუსხური („პატარა“) ასოს სიმაღლე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 1,2 მმ-ს. იმ შემთხვევაში კი, როდესაც შეფუთული და ტარაში მოთავსებული სურსათის ყველაზე დიდი ზედაპირის ფართობი 80 სმ<sup>2</sup>-ზე ნაკლებია, გამოყენებულ შრიფტის ზომაში ნუსხური („პატარა“) ასოს სიმაღლე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 0,9 მმ-ს.



**ნახ.15.** ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში, ენერგეტიკული ღირებულების შესახებ ინფორმაციის განმეორებით მითითება

▶ **დაუფასოებელ სურსათზე**, ანუ სურსათზე, რომლის დაფასოება ხდება საცალო ვაჭრობის პუნქტში მომხმარებლის თხოვნით ან წინასწარ დაფასოებულა დაუყონებლივ (უშუალოდ) რეალიზაციის მიზნით და მისი მიწოდება ხდება საბოლოო მომხმარებლისათვის ან საზოგადოებრივი კვების ობიექტებისათვის გასაყიდად, კვებითი ღირებულება შესაძლებელია წარმოდგენილ იქნეს მხოლოდ ენერგეტიკული ღირებულებით ან ენერგეტიკული ღირებულება ცხიმის, ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავების, შაქრისა და საკვები მარილის რაოდენობასთან ერთად.

▶ დაფასოებული და დაუფასოებელი სურსათისათვის **ტრანსცხიმების** შემცველობის შესახებ ინფორმაციის მითითება არ არის სავალდებულო და მისი მითითება შესაძლებელია ბიზნესოპერატორის გადაწყვეტილებით.

### გახსოვდეთ !

ინფორმაცია სურსათის ენერგეტიკული ღირებულებისა და კვებითი ღირებულების შესახებ, რომელიც მითითებულია ეტიკეტზე, უნდა შეესაბამებოდეს **სურსათის რეალიზაციისას** სურსათის ენერგეტიკული ღირებულებას და კვებითი ღირებულებას.

დასაშვებია ინფორმაცია სურსათის ენერგეტიკული ღირებულებისა და კვებითი ღირებულების შესახებ, რომელიც მითითებულია ეტიკეტზე, შეესაბამებოდეს არა რეალიზაციისას მათ მნიშვნელობას, არამედ **სურსათის საკვებად მომზადების შემდეგ მათ** მნიშვნელობას, მხოლოდ იმ პირობით, რომ ზუსტად და დეტალურად იქნება ეტიკეტზე მითითებული მომზადების ინსტრუქცია

### 14.3. რა ერთეულებში უნდა იქნეს გამოსახული სურსათის ენერგეტიკული ღირებულება და საკვები ნივთიერებების შესახებ ინფორმაცია?

▶ სურსათის ენერგეტიკული ღირებულების გამოსახვისათვის გამოყენებული უნდა იქნეს შემდეგი ერთეულები - კილოჯოულებში (კჯ) და კილოკალორიებში (კკალ);

- ▶ საკვები ნივთიერებებისათვის (ნუტრიენტებისათვის) წონის (მასის) შესაბამისად გრამებში (გ), მილიგრამებში (მგ) და მიკროგრამებში (მკგ), ცხრილი 10 -ის და ცხრილი 11-ის შესაბამისად.

#### 14.4. სურსათის ენერგეტიკული ღირებულებისა და საკვები ნივთიერებების რაოდენობის გამოსახვა

- ▶ სურსათის ენერგეტიკული ღირებულებისა და საკვები ნივთიერებების რაოდენობა გამოსახული უნდა იქნეს ყოველ 100 გ-ზე ან 100 მლ-ზე გადაანგარიშებით (ცხრილი 7).

ცხრილი 7



#### სურსათის ენერგეტიკული ღირებულებისა და საკვები ნივთიერებების რაოდენობის გამოსახვა

ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ	100 გ ან 100 მლ
ენერგეტიკული ღირებულება	485 კჯ/117 კკალ
ცხიმი	8 გ
მათ შორის ნაჯერი ცხიმები	3,7 გ
ნახშირწყლები	9 გ
მათ შორის შაქრები	8 გ
ცილა	1,4 გ
მარილი	0,02 გ
ვიტამინი C	14,81 მგ 19% რნ
მარილის შემცველობა განპირობებულია ბუნებრივი წარმოშობის ნატრიუმის შემცველობით.	
<b>ზრდასრული ადამიანისათვის მოხმარების სადღეღამისო დონე შეადგენს 8400კჯ/2000 კკალ-ს.</b>	

- ▶ დაუფასოებელი სურსათისათვის დასაშვებია საკვები ნივთიერებების რაოდენობა მითითებული იქნეს ერთ პორციაზე გადაანგარიშებით (ცხრილი 8).

ცხრილი 8

დაუფასოებელი სურსათისათვის საკვები ნივთიერებების რაოდენობის აღნიშვნა ერთ პორციაზე გადაანგარიშებით

ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ	100 გ-ში	ერთ პორციაში (125 გ)
ენერგეტიკული ღირებულება	485 კჯ/117 კკალ	606 კჯ/146 კკალ
ცხიმი	8 გ	10 გ
მათ შორის ნაჯერი ცხიმები	3,7 გ	4,6 გ
ნახშირწყლები	9 გ	11,3 გ
მათ შორის შაქრები	8 გ	10 გ
ცილა	1,4 გ	1,8 გ
მარილი	0,02 გ	0,025
ვიტამინი C	14,81 მგ 19% რნ	18,5 მგ 24 %
მარილის შემცველობა განპირობებულია ბუნებრივი წარმოშობის ნატრიუმის შემცველობით.		
<b>ზრდასრული ადამიანისათვის მოხმარების სადღეღამისო დონე შეადგენს 8400კჯ/2000 კკალ-ს.</b>		
 - სავალდებულო ინფორმაცია  - ნებაყოფლობითი ინფორმაცია		



- ▶ დაუფასოებელი სურსათისთვისაც დამატებით არის დაშვებული საკვები ნივთიერებების რაოდენობის მითითება ერთ პორციაზე გადაანგარიშებით მხოლოდ იმ პირობით, რომ შეფუთვაზე აუცილებლად იქნება მითითებული პორციების რაოდენობა (ნახ.16)



**ნახ.16.** დაფასოებული სურსათი მითითებული პორციებით

► ზოგიერთ შემთხვევაში, ბიზნესოპერატორის გადაწყვეტილებით, დასაშვებია ასევე დამატებით იქნეს მითითებული, თუ რა პროცენტს შეადგენს სურსათის 100 გრამში ან 100 მლ-ში საკვები ნივთიერებების შემცველობა სადღეღამისო მოხმარების რეკომენდებულ ნორმებთან მიმართებაში (ცხრილი 9) ოღონდ ამ შემთხვევაში აუცილებლად უნდა იყოს მითითებული, რომ ზრდასრული ადამიანისათვის მოხმარების სადღეღამისო დონე შეადგენს 8400კჯ/2000 კკალ-ს.

საკვები ნივთიერებებისა და ენერგეტიკული ღირებულების მითითება  
პროცენტებში, 100 გ სურსათისათვის რნ-ის შესაბამისად

ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ	100 გ-ში	100 გ-ში რნ-ის %	ერთ პორციაში (125 გ)	ერთ პორციაში (125 გ), რნ-ის %
ენერგეტიკული ღირებულება	485 კჯ/117 კკალ	5,8%	606 კჯ/146 კკალ	7,3 %
ცხიმი	8 გ	11,4 %	10 გ	14,3 %
მათ შორის ნაჯერი ცხიმები	3,7 გ	18,5%	4,6 გ	23 %
ნახშირწყლები	9 გ	3,5%	11,3 გ	4,3 %
მათ შორის შაქრები	8 გ	8,9%	10 გ	11,1 %
ცილა	1,4 გ	2,8%	1,8 გ	3,6 %
მარილი	0,02 გ	0,3 %	0,025	0,41 %
ვიტამინი C	14,81 მგ 19% რნ		18,5 მგ 24 %	
მარილის შემცველობა განპირობებულია ბუნებრივი წარმოშობის ნატრიუმის შემცველობით.				
<b>ზრდასრული ადამიანისათვის მოხმარების სადღეღამისო დონე შეადგენს 8400კჯ/2000 კკალ-ს.</b>				
 <b>სავალდებულო ინფორმაცია</b>  <b>ნებაყოფლობითი ინფორმაცია</b>				

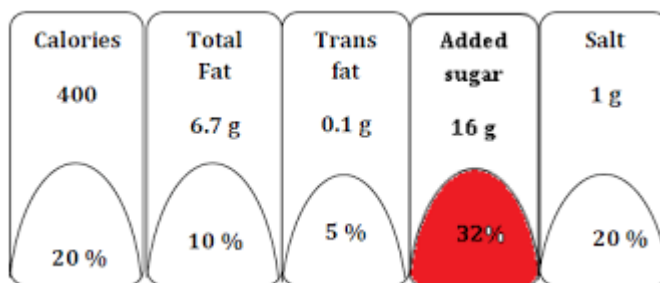
**გახსოვდეთ!**

- ▶ ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ, თუ ზედაპირის ფართობი საშუალებას იძლევა, გამოსახული უნდა იქნეს ცხრილის სახით და ციფრები სვეტის სახით. სხვა შემთხვევაში, როდესაც ზედაპირის



ფართობი საშუალებას არ იძლევა, საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) გამოსახული უნდა იქნეს სწორხაზოვნად.

- ▶ ენერგეტიკული ღირებულების და საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) რაოდენობის შესახებ ინფორმაცია, შესაძლებელია მითითებული იქნას გამოსახვის ან/და წარდგენის სხვა ფორმით, გრაფიკული გამოსახულებით ან სიმბოლოებით, სიტყვიერ და ციფრობრივ გამოსახულებასთან ერთად, იმ პირობით, რომ ასეთ გამოსახვას მომხმარებელი არ შეჰყავს შეცდომაში და ამ ფორმების გამოყენება მიზნად ისახავს მომხმარებელთა დახმარებას, კვების რაციონში განსაზღვრონ ენერგეტიკული ღირებულებისა და საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) რაოდენობის მნიშვნელობა გარკვეულ სურსათთან დაკავშირებით; (ნახ.17)



**ნახ.17.** ენერგეტიკული ღირებულების და საკვები ნივთიერებების რაოდენობის გამოსახვა წარდგენის სხვა ფორმით -გრაფიკულად

ცხრილი 10 - ში მოცემულია ზრდასრული ადამიანისათვის სადღეღამისო გამოყენების რეკომენდებული ნორმები ენერგეტიკული ღირებულებისათვის და ცალკეული საკვები ნივთიერებებისათვის, რომელიც გამოყენებული უნდა იქნეს სურსათის კვებითი ღირებულებისა და ენერგეტიკული ღირებულების გამომანგარიშებისათვის.

ზრდასრული ადამიანისათვის სადღეღამისო გამოყენების რეკომენდებული ნორმები ენერგეტიკული ღირებულებისათვის და ცალკეული საკვები ნივთიერებებისათვის

ენერგეტიკული ღირებულება ან საკვები ნივთიერება (ნუტრიენტი)	გამოყენების რეკომენდებული ნორმა
ენერგეტიკული ღირებულება	8400 კჯ/2000 კკა
ცხიმის საერთო რაოდენობა	70 გ
ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავები	20 გ
ნახშირწყლები	260 გ
შაქრები	90 გ
ცილა	50 გ
მარილი	6 გ

- ▶ ვიტამინებისა და მინერალების რაოდენობა გამოსახული უნდა იქნეს ყოველ 100 გ ან 100 მლ სურსათში მათი სადღეღამისო რეკომენდებული ნორმების მიხედვით, შესაბამისი ერთეულებით. დამატებით მითითებული უნდა იქნეს ასევე, თუ ამ ნივთიერების შემცველობა რეკომენდებული ნორმის რა პროცენტს შეადგენს. მითითება დაშვებულია მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მათი რაოდენობა სასმელებისათვის აღემატება სადღეღამისო გამოყენების რეკომენდებული ნორმის 7,5 %-ს, ხოლო დანარჩენი სურსათისათვის - სადღეღამისო გამოყენების რეკომენდებული ნორმის 15%-ს.

ცხრილი 11- ში მოცემულია ვიტამინებისა და მინერალების სადღეღამისო გამოყენების რეკომენდებული ნორმები ზრდასრული ადამიანისათვის

ვიტამინებისა და მინერალების სადღეღამისო გამოყენების რეკომენდებული ნორმები  
ზრდასრული ადამიანისათვის

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 <sub>6</sub>	მგ	1,4
ფოლიუმის მჟავა	მკგ	200
ვიტამინი B <sub>12</sub>	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

#### 14.5. როგორ ხდება სურსათის ენერგეტიკული ღირებულების გამოთვლა?

სურსათის ენერგეტიკული ღირებულების გამოთვლისათვის გამოყენებული უნდა იქნეს მისი შემადგენლობა და შესაბამისი, საყოველთაოდ დადგენილი გადაანგარიშების კოეფიციენტები (ცხრილი 12).

ცხრილი 12

გადაანგარიშების კოეფიციენტები ენერგეტიკული ღირებულების გამოთვლისათვის

საკვები ნივთიერება	გადაანგარიშების კოეფიციენტი
ნახშირწყლები (გარდა პოლიოლებისა)	17 კჯ/გ - 4 კკალ/გ
პოლიოლები	10 კჯ/გ - 2, 4 კკალ/გ
ცილა	17 კჯ/გ - 4 კკალ/გ
ცხიმი	37 კჯ/გ - 9 კკალ/გ
სალატრიმი (აცილტრიგლიცერიდების მოლეკულების მოკლე და გრძელი ჯაჭვები (Short and long chain acyl triglyceride molecule)	25 კჯ/გ - 6 კკალ/გ
სპირტი (ეთანოლი)	29 კჯ/გ - 7 კკალ/გ
ორგანული მჟავები	13 კჯ/გ - 3 კკალ/გ
ბოჭკოვანი ნივთიერებები (საკვები ბოჭკოები)	8 კჯ/გ - 2 კკალ/გ
ერთრიტოლი (მრავალატომიანი სპირტი)	0 კჯ/გ - 0 კკალ/გ

მაგალითი წარმოდგენილია ცხრილი 13-ით.

ცხრილი 13

საკვები ნივთიერებების ენერგეტიკული ღირებულების გამოთვლა

ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ	100 გ-ში	საკვები ნივთიერებების ენერგეტიკული ღირებულების გამოთვლა
ენერგეტიკული ღირებულება	<b>1136 კჯ</b> <b>268 კკალ</b>	1136 კჯ 268 კკალ
ცხიმი, ნაჯერი ცხიმი	2,3 გ 0,67 გ	2,3 გ X 37კჯ = 85 კჯ 2,3 გ X 9 კკალ = 20,7 კკალ
ნახშირწყლები შაქარი	48,8 გ 41 გ	48,8გ X 17კჯ = 829,6 კჯ 48,8 გ X 9 კკალ= 195,2 კკალ
ცილა	13 გ	13 გ X 17 კჯ = 221 კჯ 2,3 გ X 4 კკალ = 52 კკალ
მარილი	0,425 გ	0
$85 \text{ კჯ} + 829,6 \text{ კჯ} + 221 \text{ კჯ} = \mathbf{1136 \text{ კჯ}}$ $20,7 \text{ კკალ} + 195 \text{ კკალ} + 52 \text{ კკალ} = \mathbf{268 \text{ კკალ}}$		

საყურადღებოა, რომ დეკლარირებული მნიშვნელობები, ცალკეულ შემთხვევებში, წარმოადგენს საშუალო მნიშვნელობას (სიდიდე)<sup>23</sup>, რომელიც ეფუძნება ბიზნესოპერატორის მიერ ჩატარებულ ანალიზს ან/და გამოყენებული ინგრედიენტების ცნობილი ან ფაქტობრივი საშუალო სიდიდიდან გამომდინარეობს ან/და საყოველთაოდ დადასტურებულ და აღიარებულ მონაცემებიდან გამომდინარეობს.

<sup>23</sup> საშუალო მნიშვნელობა (სიდიდე) - სიდიდე, რომელიც უკეთ წარმოაჩენს სურსათის საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტები) რაოდენობას და ასახავს სავარაუდო სეზონურ ცვლილებებს, გამოყენების ფორმებს და სხვა ფაქტორებს, რომლებმაც შესაძლებელია გამოიწვიოს ფაქტიური მნიშვნელობის ცვლილება;

## 14.6. რომელი სურსათისათვის არ არის სავალდებულო კვებითი ღირებულების შესახებ ინფორმაციის წარდგენა?

კვებითი ღირებულების შესახებ ინფორმაციის წარდგენა არ არის სავალდებულო შემდეგი დასახელების სურსათისათვის:

- ▶ გადაუმუშავებელი სურსათი<sup>24</sup>, რომელიც შეიცავს მხოლოდ ერთ ინგრედიენტს, ან ერთი კატეგორიის ინგრედიენტებს;
- ▶ გადამუმუშავებული სურსათი<sup>25</sup>, რომელიც დაექვემდებარა მხოლოდ მომწიფებას და შეიცავს მხოლოდ ერთ ინგრედიენტს, ან ერთი კატეგორიის ინგრედიენტებს;
- ▶ წყალი, რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ უშუალოდ გამოყენებისათვის, მათ შორის წყლის ის სახეობები, რომელსაც დამატებული აქვს მხოლოდ ნახშირორჟანგი და/ან არომატიზატორები;
- ▶ ბალახოვანი მცენარეები (მწვანილი), სუნელ/სანელებლები ან მათი ნარეგები;
- ▶ მარილი და მარილის შემცველები;
- ▶ სამაგიდე (სასუფრე) დამატკობლები<sup>26</sup>;
- ▶ ყავისა და ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტი, ყავის მარცვლები ან დაფქვილი ყავა, ყავის მარცვლები ან დაფქვილი ყავა კოფეინის გარეშე;
- ▶ ბალახოვანი მცენარეები (მწვანილი), და ხილის ნაყენები, ჩაი, ჩაი კოფეინის გარეშე, ხსნადი ჩაი ან ჩაის ექსტრაქტი, ხსნადი ჩაი ან ჩაის ექსტრაქტი კოფეინის გარეშე, რომლებიც არ შეიცავენ სხვა ინგრედიენტებს, გარდა არომატიზატორებისა, რომლებიც არ ცვლიან ჩაის კვებით ღირებულებას;
- ▶ ფერმენტირებული ძმარი ან ძმრის შემცველი, რომელსაც ინგრედიენტის სახით დამატებული აქვს მხოლოდ არომატიზატორი;

<sup>24</sup> გადაუმუშავებელი სურსათი - გადაუმუშავებელი სურსათი – პროდუქტი, რომელსაც არ გაუვლია გადამუმუშავება და რომელიც დაიკლა, გატყავდა, დანაწილდა, დაიჩეხა, დანაწევრდა, დაიჭრა ნაჭრებად, გამოეცალა ძვლები, დაიფქვა, დაქუცმაცდა, გაიწმინდა, მოიჭრა, მოსცილდა ხაოიანი ნაწილი, გაიფცქვნა, გაცივდა, გაიყინა, სწრაფად გაიყინა ან გალღვა;

<sup>25</sup> გადამუმუშავებული სურსათი - გადამუმუშავებული სურსათი – პროდუქტი, რომელიც მიიღება გადაუმუშავებელი სურსათის/ცხოველის საკვების გადამუმუშავების (ნებისმიერი პროცესი, რომელიც მნიშვნელოვნად ცვლის პირველად პროდუქტს მათ შორის, გაცხელება, შებოღვა, გახმობა, დამწიფება, გამოშრობა, დამარილება, გაწურვა, ექსტრაქცია, ექსტრუზია ან ამ პროცესთა ნებისმიერი კომბინაცია); შედეგად, გადამუმუშავებული სურსათი/ცხოველის საკვები შეიძლება შეიცავდეს ინგრედიენტებს, რომლებიც აუცილებელია მის საწარმოებლად ან მისთვის სპეციფიკური თვისებების მისანიჭებლად;

<sup>26</sup> სამაგიდე დამატკობელი - ნებადართული დამატკობელის პრეპარატი, რომელიც შეიძლება შეიცავდეს სხვა საკვებდანამატებს ან/და ინგრედიენტებს და რომელიც განკუთვნილია საბოლოო მომხმარებლისათვის მისაწოდებლად, როგორც შაქრის შემცველი;



- ▶ არომატიზატორები;
- ▶ საკვებდანამატები;
- ▶ დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატები;
- ▶ საკვები ფერმენტები;
- ▶ ჟელატინი;
- ▶ ლაბის(ჟელეს) წარმომქმნელი კომპონენტები;
- ▶ საფუვრები;
- ▶ საღეჭი რეზინი;
- ▶ შეფუთული ან ტარაში (კონტეინერი) მოთავსებული სურსათი, რომლის ზედაპირის მაქსიმალური ფართობი ნაკლებია 25 სმ<sup>2</sup> ;
- ▶ სურსათი, უშუალოდ ხელით მომზადებული სურსათის ჩათვლით, რომელიც მცირე რაოდენობით მიეწოდება მწარმოებლიდან უშუალოდ მომხმარებელს. სურსათი, რომელიც მიეწოდება ადგილობრივ საცალო ვაჭრობის პუნქტს და უშუალოდ მიეწოდება საბოლოო მომხმარებელს;
- ▶ სასმელებისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა აღემატება 1,2%-ს.

## 15. დამზადების თარიღი და პარტიის ნომერი

სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაციაა ასევე დამზადების თარიღის ან პარტიის ნომრის მითითება.

### გახსოვდეთ !

**დამზადების თარიღი** – ეს არის თარიღი, როდესაც სურსათმა მიიღო საბოლოო პროდუქტის სახე.

**პარტია** - ერთი სახეობისა და დასახელების სურსათის იდენტიფიცირებადი რაოდენობა,გამოშვებული ერთი და იმავე ბიზნესოპერატორის მიერ ერთი და იმავე ცვლის დროს და გაფორმებული ერთნაირი ეტიკეტით;

## 16. სურსათის დისტანციური რეალიზაცია

სურსათის დისტანციური რეალიზაციისას, როდესაც ხდება სურსათის შეთავაზება დისტანციური კომუნიკაციის საშუალებით<sup>27</sup>, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია მომხმარებლისათვის მიწოდებული იქნეს სურსათის შესახებ ინფორმაციით განსაზღვრული სავალდებულო მონაცემები. ამასთანავე გასათვალისწინებელია, რომ:

▶ სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაცია მომხმარებლისათვის ხელმისაწვდომი უნდა იყოს სურსათის გადაცემისას (მიწოდებისას);

▶ გარდა ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გამოიყენებამდე“ თარიღისა, ყველა მონაცემი (სურსათის დასახელება, ინგრედიენტების ჩამონათვალი, ალერგიის გამომწვევი ან მომეტებული მგრძობელობის მქონე ნივთიერებები ან პროდუქტები, გამოყენებული ინგრედიენტის ან ინგრედიენტების კატეგორიების რაოდენობა (გარკვეულ შემთხვევებში), სურსათის ნეტო (სუფთა) წონა, შენახვის ან გამოყენების ნებისმიერი განსაკუთრებული პირობები, პასუხისმგებელი ბიზნესოპერატორის დასახელება და მისამართი, სურსათის წარმოშობის ქვეყანა ან წარმოშობის ადგილი, „სურსათის გამოყენების ინსტრუქცია, თუ ინსტრუქციის გარეშე ვერ ხდება სურსათის შესაბამისად გამოყენება, სპირტის ფაქტობრივი კონცენტრაცია სასმელისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა აღემატება 1,2%-ს, ინფორმაცია კვებითი ღირებულების შესახებ, გარდა გამონაკლისებისა, დამზადების თარიღი ან პარტიის ნომერი). ხელმისაწვდომი უნდა იქნეს შესყიდვის განხორციელებამდე და ასახული უნდა იქნეს დისტანციური რეალიზაციის თანმხლებ მასალაში ან ბიზნესოპერატორის მიერ მკაფიოდ განსაზღვრული სხვა შესაბამისი საშუალებებით, რომლის გამოყენებისას ბიზნესოპერატორის მიერ სურსათის შესახებ სავალდებულო ინფორმაციის მიწოდება უნდა განხორციელდეს მომხმარებლისათვის დამატებითი დანახარჯების დაკისრების გარეშე;

## 17. სურსათის შესახებ დამატებითი ინფორმაცია

როგორც უკვე აღნიშნული იქნა, ზოგიერთი კატეგორიის სურსათისათვის არ არის სავალდებულო სურსათის შესახებ სავალდებულო მონაცემების წარდგენა,

<sup>27</sup>კომუნიკაციის დისტანციური საშუალებები - ნებისმიერი საშუალება, რომელიც შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს მიმწოდებელსა და მომხმარებელს შორის ხელშეკრულების გაფორმებისათვის ერთდროული ფიზიკური შეხვედრის გარეშე, მაგ. ტელეფონით, ინტერნეტით

მაგალითად, სპირტიანი სასმელებისათვის, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა აღემატება 1,2%, არ არის სავალდებულო ინგრედიენტებისა და კვებითი ღირებულების შესახებ ინფორმაციის განთავსება. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი გადაწყვეტს ამ ინფორმაციის წარდგენას, ამ ინფორმაციამ:

- ▶ შეცდომაში არ უნდა შეიყვანოს მომხმარებელი;
- ▶ არ უნდა იყოს მომხმარებლისთვის ორაზროვანი და წინააღმდეგობრივი საჭიროების შემთხვევაში უნდა ეფუძნებოდეს არსებულ მეცნიერულ მონაცემებს.

**სურსათის შესახებ ნებაყოფლობითი ინფორმაცია არ უნდა განთავსდეს  
სავალდებულო ინფორმაციისათვის განკუთვნილი სივრცის შეზღუდვის ხარჯზე  
!**

## **18. დამატებითი სავალდებულო ინფორმაცია**

სავალდებულო ინფორმაციის გარდა, დასაშვებია ასევე საქართველოს კანონმდებლობით განისაზღვროს ცალკეული დასახელების ან კატეგორიის სურსათისათვის დამატებითი სავალდებულო ინფორმაციის წარდგენა, რომელიც დასაბუთებულად უნდა ეფუძნებოდეს საზოგადოებრივი ჯანმრთელობის დაცვას, მომხმარებელთა დაცვას, თაღლითობისა და შეცდომაში შეყვანის აღკვეთას, საწარმოო და კომერციული უფლებების დაცვას, რეგისტრირებული გეოგრაფიული ადგილწარმოშობის აღნიშვნას და არაჯანსაღი კონკურენციის აღკვეთას.

## **19. გენეტიკურად მოდიფიცირებული სურსათის ეტიკეტირება**

საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულია კონკრეტული სურსათად განკუთვნილი გენმოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების წესები<sup>28,29</sup> რომლის თანახმადაც,

- ▶ სურსათად განკუთვნილი გენმოდიფიცირებული ორგანიზმები და გენმოდიფიცირებული პროდუქტი<sup>30</sup> ეტიკეტირებული უნდა იქნეს

<sup>28</sup> საქართველოს კანონი - სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების შესახებ (2014)

<sup>29</sup> სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენმოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ - საქართველოს მთავრობის დადგენილება N320, 2015 წლის 7 ივლისი

საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესებით, თუ მათ შემადგენლობაში არსებული გენეტიკურად მოდიფიცირებული კომპონენტები საერთო მასის 0,9%-ზე მეტია.

- ▶ გენმოდიფიცირებული ორგანიზმის ეტიკეტის მარცხენა ზედა კუთხეში, წრიულ ფორმაში განთავსებული უნდა იყოს წარწერა „გმო“, ხოლო გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტის მარცხენა ზედა კუთხეში, წრიულ ფორმაში – წარწერა „გმ“. აღნიშნული წარწერები იმდენად თვალსაჩინო, ადვილად აღქმადი და მკვეთრად გამოსახული უნდა იყოს, რომ მომხმარებელმა ადვილად შეძლოს მათი იდენტიფიცირება.
- ▶ გენმოდიფიცირებული ინგრედიენტის/ინგრედიენტების შემცველი პროდუქტის ეტიკეტირებისას ამ პროდუქტზე აგრეთვე აღნიშნული უნდა იყოს გენმოდიფიცირებული ინგრედიენტის/ინგრედიენტების სახელი/სახელები<sup>31</sup>.

## 20. სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადი

საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილია სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული ნებაყოფლობითი განაცხადის განთავსების წესი<sup>32</sup>

<sup>30</sup> გენმოდიფიცირებული პროდუქტი – გენმოდიფიცირებული ორგანიზმის გადამუშავების შედეგად მიღებული ან/და გენმოდიფიცირებული ორგანიზმების ინგრედიენტის შემცველი პროდუქტი, რომელსაც ან რომლის ცალკეულ ნაწილებსაც არ აქვს გამრავლების ან/და გენეტიკური მასალის გადაცემის უნარი და რომელიც განკუთვნილია სურსათად.

<sup>31</sup> სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენმოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ - საქართველოს მთავრობის დადგენილება N320, 2015 წლის 7 ივლისი

<sup>32</sup> „სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადის განთავსების წესის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 17 ნოემბრის დადგენილება №510

## 20.1 რას ნიშნავს სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადი?

განაცხადი ეს არის ნებისმიერი შეტყობინება ან წარდგენა (პრეზენტაცია), გამოსახული ილუსტრაციით, გრაფიკულად ან სიმბოლოების საშუალებით, ან ნებისმიერი სხვა ფორმით, **რომელიც არ არის სავალდებულო** და რომელიც გულისხმობს, ან აცხადებს, ან რომლითაც გამოხატულია, რომ სურსათს აქვს განსაკუთრებული დამახასიათებელი თვისებები;

შესაბამისად, განაცხადი კვებითი ღირებულების შესახებ ეს არის ნებისმიერი განაცხადი, რომელიც გულისხმობს ან გამოხატავს ან აცხადებს, რომ სურსათს აქვს განსაკუთრებული სასარგებლო კვებითი ღირებულება, რომელიც დაკავშირებულია სურსათის ისეთ მახასიათებლებთან როგორცაა:

- ▶ **კალორიულობა ანუ ენერგეტიკული ღირებულება**, რომლის შესაბამისად სურსათი შეიძლება იყოს: კალორიული, მაღალკალორიული ან დაბალკალორიული, არაკალორიული;
- ▶ **საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) და სხვა ნივთიერებების შემცველობა** - შესაბამისად სურსათი შეიძლება შეიცავდეს საკვებ ნივთიერებებს (ნუტრიენტებს) და სხვა ნივთიერებებს, დიდი რაოდენობით ან მცირე რაოდენობით, არ შეიცავდეს საკვებ ნივთიერებებს (ნუტრიენტებს) და სხვა ნივთიერებებს;

**ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადი** ეს არის ნებისმიერი განაცხადი, რომელიც გულისხმობს ან აცხადებს ან გამოხატავს, რომ არსებობს კავშირი სურსათის კატეგორიას ან სურსათს ან სურსათის შემადგენელ რომელიმე კომპონენტსა და ადამიანის ჯანმრთელობას შორის;

ბაზარზე განთავსებული სურსათის<sup>33</sup> კვებითი ღირებულების შესახებ განაცხადი და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადი, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს სურსათის ეტიკეტირების, წარდგენის (პრეზენტაციის) ან რეკლამისათვის, იგი არ უნდა იყოს მომხმარებლისთვის მცდარი, ბუნდოვანი ან შეცდომაში შემყვანი; არ უნდა ქმნიდეს მცდარ წარმოდგენას სურსათის უვნებლობის

<sup>33</sup> ბაზარზე განთავსება - ბიზნესოპერატორის მიერ სურსათის სასყიდლით ან უსასყიდლოდ მიწოდება, აგრეთვე გადაცემის სხვა ფორმები;

და/ან კვებითი ადეკვატურობის მიმართ სხვა სურსათთან მიმართებაში; არ უნდა უწყობდეს ხელს ან არ უნდა უზიარებდეს (აქეზებდეს) სურსათის ჭარბ მოხმარებას; არ უნდა გულისხმობდეს ან გამოხატავდეს ან აცხადებდეს, რომ ბალანსირებული და მრავალფეროვანი დიეტა ვერ უზრუნველყოფს ორგანიზმისათვის საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) საჭირო შესაბამის რაოდენობას; თავისი გრაფიკული, აღწერილობითი გამოსახულებით (ილუსტრაციით) ან სიმბოლოთი, არ უნდა იწვევდეს ან ზრდიდეს მომხმარებლის ეჭვს ორგანიზმის ფუნქციურ ცვლილებებთან დაკავშირებით.

## 20.2. კვებით ღირებულებასთან დაკავშირებული განაცხადი და მისი გამოყენების პირობები

კვებით ღირებულებასთან დაკავშირებით, შესაძლებელია სურსათის ეტიკეტირების, წარდგენის (პრეზენტაციის) ან რეკლამირებისას ნებაყოფლობით გამოყენებული იქნას შემდეგი განაცხადები:

### ▶ დაბალი ენერგეტიკული ღირებულება (დაბალკალორიული)

განაცხადი, რომ სურსათი არის დაბალი ენერგეტიკული ღირებულებისა/დაბალკალორიული და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მყარი კონსისტენციის სურსათისათვის მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მისი 100 გ-ის კალორიულობა არ აღემატება 40 კკალ-ის (170 კჯ), ხოლო თხევადი სურსათის 100 მლ-ის კალორიულობა არ აღემატება 20 კკალ-ის (80 კჯ). სამაგიდე (სასუფრე) დამატკობელისათვის ზღვარი უნდა იყოს 4 კკალ-ის (17 კჯ) ფორციაში, რომლის დამატკობელი ეფექტი 6 გ საქაროზის (დაახლოებით 1 ჩაის კოვზი) გამოყენების ექვივლენტურია.

### ▶ შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულება (შემცირებულკალორიული)

განაცხადი, რომ სურსათი არის შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულების/შემცირებული მისი კალორიულობა 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 შემცირებითაც შემცირდა სურსათის საერთო ენერგეტიკული ღირებულება.

### ▶ ენერგეტიკული ღირებულების გარეშე (კალორიების გარეშე)



განაცხადი, რომ სურსათი ენერგეტიკული ღირებულების/ კალორიულობის გარეშე და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს იმ შემთხვევაში, როდესაც 100 გ ან 100 მლ-ის სურსათის კალორიულობა არ აღემატება 4 კკალ-ზე (17 კჯ) მეტს. სამაგიდე (სასუფრე) დამატკობელისათვის ზღვარი უნდა იყოს 0,4კკალ-ის(1,7 კჯ) პორციაში, რომლის დამატკობელი ეფექტი 6 გრ საქაროზის (დაახლოებით 1 ჩაის კოვზი) ექვივლენტურია.

▶ **დაბალი ცხიმშემცველობა (დაბალცხიმიანი)**

განაცხადი, რომ სურსათი არის დაბალი ცხიმშემცველობის/ დაბალცხიმიანი და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს იმ შემთხვევაში, როდესაც სურსათში ცხიმის შემცველობა არაუმეტეს 3 გ-ია 100 გ მყარი სურსათისათვის, ხოლო თხევადისათვის – 1,5 გ ცხიმი 100 მლ-ში (ნახევრადმოხდილ რძეში არაუმეტეს 1,8გ ცხიმი 100 მლ-ში).

▶ **ცხიმის გარეშე (უცხიმო)**

განაცხადი, რომ სურსათი არის ცხიმის გარეშე /უცხიმო და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს იმ შემთხვევაში, როდესაც სურსათის 100 გ -ში, ან 100 მლ-ში ცხიმის შემცველობა არაუმეტეს 0,5 გ-ია. თუმცა, განაცხადი, რომ “ X % – უცხიმო“ დაუშვებელია.

▶ **ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავების დაბალი შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი არის ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავების დაბალი შემცველობით და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავებისა და ტრანსცხიმების ჯამი 100 გ მყარ სურსათში არ აღემატება 1,5 გ ან 100 მლ-ის თხევად სურსათში – 0,75 გ. ყველა შემთხვევაში ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავებისა და ტრანსცხიმების საერთო რაოდენობა არ უნდა შეადგენდეს სურსათის კალორიულობის (ენერგეტიკული ღირებულების) 10 %-ზე მეტს.

▶ **ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავების გარეშე**

განაცხადი, რომ სურსათი არის ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავების გარეშე/ თავისუფალია ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავებისაგან და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავებისა და ტრანსცხიმოვანი მჟავების ჯამი არ აღემატება 0,1 გ ნაჯერ ცხიმოვან მჟავას 100 გ ან 100 მლ-ის სურსათში.

► **ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავების შემცირებული (დაბალი) შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი არის ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავების შემცირებული (დაბალი) შემცველობით და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ:

ა) სურსათში ნაჯერი ცხიმოვანი მჟავებისა და ტრანსცხიმოვანი მჟავების საერთო რაოდენობა არანაკლებ 30%-ით ნაკლებია ანალოგიურ პროდუქტთან შედარებით;

ბ) სურსათში ტრანსცხიმოვანი მჟავების შემცველობა ანალოგიურ პროდუქტში ტრანსცხიმოვანი მჟავების შემცველობის ტოლია ან ნაკლებია.

► **შაქრის დაბალი შემცველობა (დაბალშაქრიანი)**

განაცხადი, რომ სურსათი არის შაქრის დაბალი შემცველობით (დაბალშაქრიანი) და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მყარი კონსისტენციის სურსათისათვის მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ მის 100 გ-ში შაქრის შემცველობა არ აღემატება 5 გ-ს, ხოლო თხევადი სურსათის 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 სურსათის 100 გ -ში ან 100 მლ-ში შაქრის შემცველობა არაუმეტეს 0,5 გ-ია.

► **შაქრის დამატების გარეშე**

განაცხადი, რომ სურსათი შაქრის არის დამატების გარეშე და ნებისმიერი განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს 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 ამავე კატეგორიის პროდუქტისთვის განსაზღვრული ენერგეტიკული ღირებულების ტოლია ან ნაკლებია.

**▶ ნატრიუმის/მარილის დაბალი შემცველობა (დაბალი ნატრიუმით/მარილით)**

განაცხადი, რომ სურსათი არის მარილის დაბალი შემცველობით/ დაბალ მარილითა და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის 100 გ-ში ან 100 მლ-ში მარილის შემცველობა არ აღემატება 0,12 გ ნატრიუმს ან მარილის ეკვივალენტს. წყლის შემთხვევაში, გარდა ნატურალური მინერალური წყლებისა, ეს მაჩვენებელი არ უნდა აღემატებოდეს 2 მგ ნატრიუმს 100 მლ-ის -ში.

**▶ ნატრიუმის/მარილის ძალიან დაბალი შემცველობა (ძალიან დაბალი ნატრიუმით/მარილით)**

განაცხადი, რომ სურსათი არის მარილის ძალიან დაბალი შემცველობით/ ძალიან დაბალი მარილით და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის 100 გ-ში ან 100 მლ-ში მარილის შემცველობა არ აღემატება 0,04 გ ნატრიუმს ან მარილის ეკვივალენტს. ეს განაცხადი არ შეიძლება გამოყენებულ იქნეს ნატურალური მინერალური და სხვა წყლებისათვის.

**▶ ნატრიუმისგან/მარილისგან თავისუფალი (უმარილო)**

განაცხადი, რომ სურსათი არის მარილისგან თავისუფალი (უმარილო), და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის 100 გ-ში მარილის შემცველობა არ აღემატება 0,005 გ ნატრიუმს ან მარილის ეკვივალენტს.

**▶ ნატრიუმის/ მარილის დამატების გარეშე**

განაცხადი, რომ სურსათი არის ნატრიუმის/მარილის დამატების გარეშე და ნებისმიერი განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, როდესაც სურსათს არა აქვს დამატებული ნატრიუმი/მარილი ან სხვა ინგრედიენტი, რომელიც შეიცავს ნატრიუმს/მარილს. 100გ ან 100 მლ-ის სურსათში ნატრიუმის /მარილის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 0,12 გ ნატრიუმს ან მარილის ეკვივალენტს.

**▶ ბოჭკოვანი ნივთიერებების წყარო**

განაცხადი, რომ სურსათი წარმოადგენს ბოჭკოვანი ნივთიერებების წყაროს და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში თუ

100 გ სურსათში ბოჭკოვანი ნივთიერებების შემცველობა არანაკლებ 3 გ-ს შეადგენს, ან 100 კკალ-ზე ბოჭკოვანი ნივთიერება არანაკლებ 1,5 გ-ია.

▶ **ბოჭკოვანი ნივთიერების მაღალი შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი ბოჭკოვანი ნივთიერებების მაღალი შემცველობითაა და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ 100 გ სურსათში ბოჭკოვანი ნივთიერებების შემცველობა არანაკლებ 6 გ-ს შეადგენს, ან 100კკალ-ზე ბოჭკოვანი ნივთიერება არანაკლებ 3 გ-ია.

▶ **ცილის წყარო**

განაცხადი, რომ სურსათი წარმოადგენს ცილის წყაროს და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის ენერგეტიკული ღირებულების არანაკლებ 12% უზრუნველყოფილია ცილით.

▶ **ცილის მაღალი შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი არის ცილის მაღალი შემცველობით და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის ენერგეტიკული ღირებულების არანაკლებ 20 % უზრუნველყოფილია ცილით.

▶ **ვიტამინების (დასახელება) და მინერალების (დასახელება) წყარო**

განაცხადი, რომ სურსათი წარმოადგენს ვიტამინების (დასახელება) და მინერალების (დასახელება) წყაროს და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი შეიცავს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად დამატებულ ვიტამინებსა და მინერალებს.

▶ **ვიტამინების (დასახელება) და მინერალების (დასახელება) მაღალი შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი არის ვიტამინების (დასახელებს) და მინერალების (დასახელება) მაღალი შემცველობით ან წარმოადგენს ვიტამინების (დასახელება) და მინერალების (დასახელება) წყაროს და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი შეიცავს ვიტამინების (დასახელება) და მინერალების (დასახელება) არანაკლებ ორჯერ მეტ რაოდენობას.

▶ **შეიცავს საკვები ნივთიერებას (ნუტრიენტს) ან სხვა ნივთიერებას (დასახელება)**

განაცხადი, რომ სურსათი შეიცავს საკვებ ნივთიერებას (ნუტრიენტს) ან სხვა ნივთიერებებს, რომელთათვისაც ამ წესით არ არის განსაზღვრული პირობები, და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი აკმაყოფილებს ამ წესით განსაზღვრულ ყველა მოთხოვნას. ვიტამინებისა და მინერალებისათვის კი გამოყენებული უნდა იქნეს ვიტამინების (დასახელება) და მინერალების (დასახელება) „წყაროსთან“ დაკავშირებული მოთხოვნები.

► **საკვები ნივთიერების (ნუტრიენტის) (დასახელება) – გაზრდილი შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი შეიცავს ერთ ან რამდენიმე საკვებ ნივთიერებას (ნუტრიენტს) გაზრდილი რაოდენობით, გარდა ვიტამინებისა და მინერალებისა და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი აკმაყოფილებს ვიტამინების (დასახელება) და მინერალების (დასახელება) „წყაროსთან“ დაკავშირებულ პირობებს და მათი შემცველობა, ანალოგიურ პროდუქტთან შედარებით, 30%-ით მეტია.

► **საკვები ნივთიერების (ნუტრიენტის) (დასახელება) – შემცირებული შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათის შემადგენლობა შემცირებულია ერთი ან მეტი საკვები ნივთიერებით (ნუტრიენტი), და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათში საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) შემცველობა, ანალოგიურ პროდუქტთან შედარებით, 30%-ით ნაკლებია, გარდა მიკროელემენტებისა, რომელთა შემცველობა 10 %-ით ნაკლები უნდა იყოს საქართველოს კანონმდებლობით „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ განსაზღვრულ მიკროელემენტების რეკომენდებულ დოზებზე, ხოლო ნატრიუმისათვის ან მარილის ეკვივალენტური რაოდენობისათვის – 25%-ით ნაკლები.

► **„სუსტი“/„მსუბუქი“**

განაცხადი, რომ სურსათი არის „სუსტი“ ან „მსუბუქი“ და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, გამოყენებული უნდა იქნეს იმავე მნიშვნელობით, როგორც „შემცირებული“. განაცხადში მითითებული უნდა იქნეს ის მახასიათებელი ან მახასიათებლები, რომლითაც სურსათი გახდა „სუსტი“ ან „მსუბუქი“.

► **ბუნებრივად/ ბუნებრივი (ნატურალური)**



თუ სურსათი ბუნებრივად აკმაყოფილებს „ბუნებრივის“ (ნატურალურის) პირობებს ამ დანართის შესაბამისად, ტერმინები „ბუნებრივი (ნატურალური)/ ბუნებრივად“ შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს განაცხადის პრეფიქსად.

▶ **ცხიმოვანი მჟავა ომეგა-3-ის წყარო**

განაცხადი, რომ სურსათი ცხიმოვანი მჟავა ომეგა-3-ის წყაროს წარმოადგენს და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის ყოველ 100 გ-ში და 100 კკალ-ზე ალფა-ლინოლენის მჟავის შემცველობა არანაკლებ 0,3გ-ია, ან დოკოზოჰექსანის მჟავისა (DHA) და ეიკოზაპენტანის მჟავის (EPA) საერთო რაოდენობა სურსათის ყოველ 100 მგ-ში და 100 კკალ-ზე შეადგენს არანაკლებ 40 მგ-ს.

▶ **ცხიმოვანი მჟავა ომეგა-3-ის მაღალი შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი არის ცხიმოვანი მჟავა ომეგა-3-ის მაღალი შემცველობით და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის ყოველ 100 გ-ში და 100 კკალ-ზე ალფა-ლინოლენის მჟავის შემცველობა არანაკლებ 0,6 გ-ია, ან დოკოზოჰექსანის მჟავისა (DHA) და ეიკოზაპენტანის მჟავის (EPA) საერთო რაოდენობა სურსათის ყოველ 100 გ-ში და 100 კკალ-ზე შეადგენს არანაკლებ 80 მგ-ს.

▶ **მონოუჯერი ცხიმოვანი მჟავების მაღალი შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი არის მონოუჯერი ცხიმოვანი მჟავების მაღალი შემცველობით და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის შემადგენელი ცხიმოვანი მჟავების არანაკლებ 45% მიღებულია მონოუჯერი ცხიმებიდან, იმ პირობით, რომ მონოუჯერი ცხიმი სურსათის ენერგეტიკული ღირებულების 20%-ზე მეტს უზრუნველყოფს.

▶ **პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავების მაღალი შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი არის პოლიუჯერი ცხიმოვანი მჟავების მაღალი შემცველობით და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის, სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის შემადგენელი ცხიმოვანი მჟავების არანაკლებ 45% მიღებულია პოლიუჯერი ცხიმებიდან, იმ პირობით, რომ პოლიუჯერი ცხიმი სურსათის ენერგეტიკული ღირებულების 20%-ზე მეტს უზრუნველყოფს.

▶ **უჯერი ცხიმოვანი მჟავების მაღალი შემცველობა**

განაცხადი, რომ სურსათი არის უჯერი ცხიმოვანი მჟავების მაღალი შემცველობით და ნებისმიერი სხვა განაცხადი, რომელსაც მომხმარებლისათვის,



სავარაუდოდ, იგივე მნიშვნელობა აქვს, შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის შემადგენელი ცხიმოვანი მჟავების არანაკლებ 70 % მიღებულია უჯერი ცხიმებიდან, იმ პირობით, რომ უჯერი ცხიმი სურსათის ენერგეტიკული ღირებულების 20%-ზე მეტს უზრუნველყოფს.

### **სასმელებთან დაკავშირებით გასათვალისწინებელია,**

▶ სასმელის ეტიკეტზე, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა აღემატება 1,2%-ს, დაუშვებელია მასზე განთავსებულ იქნეს ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადი.

▶ სასმელის ეტიკეტზე, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა 1,2%-ზე ნაკლებია, დაშვებულია განაცხადში მითითებულ იქნეს „ალკოჰოლის დაბალი შემცველობა“, „ალკოჰოლის შემცირებული რაოდენობა“ ან „დაბალი ენერგეტიკული ღირებულება“.

სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადის ავტორიზაციას ახორციელებს საქართველოს ოკუპირებულ ტერიტორიებიდან დევნილთა, შრომის, ჯანმრთელობისა და სოციალური დაცვის სამინისტრო საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ავტორიზაციის პროცედურების გავლის შემდეგ.

## **21. პასუხისმგებლობა**

დღეისათვის საქართველოს კანონმდებლობით<sup>34</sup> განსაზღვრულია ბიზნესოპერატორის პასუხისმგებლობა მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების წესის დარღვევასთან დაკავშირებით, რომლის თანახმად:

მომხმარებლისთვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების წესის დარღვევა – გამოიწვევს მცირე ბიზნესის სტატუსის<sup>35</sup> მქონე ბიზნესოპერატორის დაჯარიმებას 200 ლარის ოდენობით, სხვა ბიზნესოპერატორის დაჯარიმებას 400 ლარის ოდენობით.

ხოლო იგივე ქმედება, ჩადენილი განმეორებით 1 წლის განმავლობაში, გამოიწვევს დაჯარიმებას 600 ლარის ოდენობით.

<sup>34</sup> საქართველოს კანონი - „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“ მუხლი 74<sup>1</sup>.

<sup>35</sup> მცირე ბიზნესი - იმ ბიზნესოპერატორის საქმიანობა, რომლის წლიური ბრუნვა არ აღემატება 200 000 ლარს (საქართველოს კანონი - „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“)

### გამოყენებული მასალები:

1. საქართველოს კანონი - „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსი“ ;
2. საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის N301 დადგენილება - „ტექნიკური რეგლამენტი - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“;
3. საქართველოს კანონი - „ ვაზისა და ღვინის შესახებ“
4. საქართველოს კანონი - “სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენეტიკურად მოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების შესახებ“;
5. „თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 26 დეკემბერის № 714 დადგენილება;
6. „ბიოწარმოების შესახებ“; საქართველოს მთავრობის 2013 წლის 30 ივლისის № 198 დადგენილება;
7. „თხილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“,- საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 18 აპრილის № 185 დადგენილება ;
8. „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ , საქართველოს მთავრობის დადგენილება № 152, 2015 წლის 3 აპრილი
9. „ხორბლის ფქვილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 27 ივლისის № 376 დადგენილება;
10. „ტექნიკური რეგლამენტი - ხილის წვენის და ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სხვა მსგავსი პროდუქტების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2017 წლის 8 დეკემბერის N 536 დადგენილება;
11. „ტექნიკური რეგლამენტი სპირტიანი სასმელების შესახებ დამტკიცების თაობაზე“, საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 16 ნოემბრის №554 დადგენილება;
12. “ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ”, საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის № 90 დადგენილება;
13. “საქონლის ხორცისა და საქონლის ხორცის პროდუქტების ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 9 მარტის №118 დადგენილება;
14. “დაფასოებული ნატურალური მინერალური წყლისა და წყაროს წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ”, საქართველოს მთავრობის 2014 წლის 26 დეკემბრის №719 დადგენილება;

15. „ჩვილი და ადრეული ასაკის (მცირეწლოვანი) ბავშვთათვის განკუთვნილი, განსაკუთრებული სამედიცინო დანიშნულების და წონის კონტროლისათვის რაციონის სრულად ჩანაცვლებისათვის განკუთვნილ სურსათის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი“ საქართველოს მთავრობის 2017 წლის 27 ივლისის №370 დადგენილება;

16. „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ . საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 23 დეკემბერის №585 დადგენილება

17. «საქონლის წარმოშობის ქვეყნის განსაზღვრის კრიტერიუმების, წარმოშობის დამადასტურებელი სერტიფიკატის ფორმის, მისი შევსებისა და გაცემის წესის დამტკიცების თაობაზე“ - საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 29 დეკემბრის N420 დადგენილება

18. „სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადის განთავსების წესის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 17 ნოემბრის №510 დადგენილება

19. „სურსათად/ცხოველის საკვებად განკუთვნილი გენმოდიფიცირებული ორგანიზმებისა და მათგან წარმოებული გენმოდიფიცირებული პროდუქტის ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“ - საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 7 ივლისი N320 დადგენილება ;

20. Information on Nutrition and Health Claims –April, 2016, Published by: Food Safety Authority of Ireland Abbey Court Lower Abbey St Dublin 1 DO1 W2H4;

21. Food Information on Prepacked Foods - Published by: Food Safety Authority of Ireland, 2014;

22. EU-FOOD INFORMATION REGULATION 1169/2011 –IMPLEMENTING MEASURES BY MEMBER STATES, FOOD LAWYERS’ NETWORK WORLDWIDE EU-FOOD INFORMATION REGULATION 1169/2011 – IMPLEMENTING MEASURES BY MEMBER STATES An annotated compilation of implementation measures taken by Member States of the European Union, the European Economic Area and Switzerland, 2015

23. Food Information Regulations 2014: Summary guidance for food business operators and enforcement officers in Scotland, Wales and Northern Ireland. December 2014. Food Standards Agency;

24. Food allergen labelling and information requirements under the EU Food information for Consumers regulation N 1169/2011: technical Guidance;

25. Guidance for the implementation of Food Information to Consumer Regulation Reg.1169/2011 (FIC) Dec.2014 ;

26. FoodDrinkEurope Guidance on the provision of food information to consumers

27. (Regulation 1169/2011) 3 February 2012 (First Version);

28. GUIDANCE DOCUMENT FOR COMPETENT AUTHORITIES FOR THE CONTROL OF COMPLIANCE WITH EU LEGISLATION ON: Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council EUROPEAN COMMISSION HEALTH AND CONSUMERS DIRECTORATE-GENERAL December 2012;

29. National implementing Regulation on the European Regulation N1169.2011 (<https://www.meyerlegal.de>), April, 2017 ;

30. Ana Oliveira, Information to Consumers Regulation (EU) N° 1169/2011 – European Food-STA, 2017;

31. Guidance Regulation (EU) No. 1169/2011 on the Provision of Food Information to Consumers, September 2013, Food Drink Europe;

32. Questions and Answers on the application of the Regulation (EU) N° 1169/2011 on the provision of food information to consumers, 31 January 2013;, EC DG SANCO, <http://ec.europa.eu/food/food/labellingnutrition/>;

33. The Food Information Regulations 2013, Guide to compliance, DEFRA,UK, November 2012, [https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/82663/consult-fic-guidance-20121116.pdf](https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/82663/consult-fic-guidance-20121116.pdf);