

საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №585

2016 წლის 23 დეკემბერი

ქ. თბილისი

საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე

მუხლი 1

პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 56-ე მუხლის პირველი ნაწილის, 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილისა და სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის 75-ე მუხლის მე-8 ნაწილის შესაბამისად, დამტკიცდეს თანდართული „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი“.

მუხლი 2

დადგენილება ამოქმედდეს 2019 წლის პირველი იანვრიდან.

პრემიერ-მინისტრი

გიორგი კვიციანი

საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი

მუხლი 1. მიზანი და მოქმედების სფერო

1. საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი (შემდგომში – ტექნიკური რეგლამენტი) მიზნად ისახავს ადამიანის სიცოცხლისა და ჯანმრთელობის, მომხმარებელთა ინტერესების დაცვას სურსათთან დაკავშირებულ საკვებდანამატებთან მიმართებით, ასევე შიდა ბაზრის ეფექტიან ფუნქციონირებასა და, საჭიროების შემთხვევაში, გარემოს დაცვას.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს საქართველოში სურსათში გამოსაყენებლად დაშვებულ საკვებდანამატებსა და მათი გამოყენების პირობებს.

3. ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები არ ვრცელდება ნივთიერებებზე, თუ მათი გამოყენება არ ხდება საკვებდანამატის სახით. ეს ნივთიერებებია:

ა) დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატი;

ბ) საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული ნივთიერებები, რომლებიც გამოიყენება მცენარეთა სიჯანსაღისა და მცენარეული პროდუქტების დაცვისათვის;

გ) ნივთიერებები, რომლებიც სურსათს ემატება საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) სახით;

დ) ნივთიერებები, რომლებიც გამოიყენება ადამიანის სასმელად განკუთვნილი წყლის დამუშავებისათვის;

ე) არომატიზატორები;

ვ) საკვები (სასურსათო) ფერმენტები.

4. აკრძალულია ბაზარზე განთავსებული იქნეს საკვებდანამატი ან/და საკვებდანამატის შემცველი სურსათი, თუ საკვებდანამატი და მისი სურსათში გამოყენება არ აკმაყოფილებს ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

მუხლი 2. ტერმინთა განმარტებები



1. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისთვის მასში გამოყენებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) **ანტიოქსიდანტი** – ნივთიერება, რომელიც იცავს სურსათს ჟანგვითი პროცესებით გამოწვეული გაფუჭებისაგან და ახანგრძლივებს მისი ვარგისიანობის ვადას (მაგალითად, ცხიმის გამწარება და ფერის შეცვლა);

ბ) **აქაფების საწინააღმდეგო აგენტი** – ნივთიერება, რომელიც ამცირებს ან ხელს უშლის ქაფის წარმოქმნას;

გ) **გადამტანი** (მატარებელი) – ნივთიერება, რომელიც გამოიყენება საკვებდანამატის ან არომატიზატორის, საკვები (სასურსათო) ფერმენტის, საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) და/ან სურსათის კვებითი ან ფიზიოლოგიური მიზნებისთვის დამატებული სხვა ნივთიერების გახსნის, გაზავების, დისპერსიის ან, სხვაგვარად, ფიზიკურად შეცვლის მიზნით, ფუნქციის შეცვლის გარეშე (და ნებისმიერი ტექნოლოგიური ეფექტის გარეშე) და რომელიც ხელს უწყობს მათ დამუშავებას ან გამოყენებას;

დ) **გადაუმუშავებელი სურსათი** – პროდუქტი, რომელსაც არ გაუვლია გადამუშავება 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;

ე) **გამაგრების (სიმკვრივის) აგენტი** – ნივთიერება, რომლის საშუალებითაც ხდება, ან ხილისა და ბოსტნეულის ქსოვილებს უნარჩუნდებათ სიმაგრე (სიმკვრივე) ან ხრამუნი ან ურთიერთქმედებენ ჟელეს (ლაბის) წარმომქმნელ აგენტთან, ჟელეს (ლაბის) მიღების ან გამყარების მიზნით;

ვ) **გამაპრიალებელი აგენტი** (მათ შორის, საპოხი მინანქარი -ლუბრიკანტი) – ნივთიერება სურსათის გარე ზედაპირის დამუშავებისათვის, რომელიც მას აძლევს ბზინვარებას ან აქვს დამცავი ფუნქცია;

ზ) **განსაკუთრებული კვებითი დანიშნულების სურსათი** – სურსათი, რომელიც განსაკუთრებული შედგენილობის ან წარმოება-დამზადების პროცესის გამო მკვეთრად განსხვავდება ნორმალური გამოყენებისათვის განკუთვნილი სურსათისგან, შეესაბამება დეკლარირებული კვებითი მიზნებისათვის გამოყენებას და ამის შესახებ მითითებული უნდა იქნეს ბაზარზე განთავსებისას;

თ) **განსაკუთრებული სამედიცინო დანიშნულების დიეტური სურსათი** – სურსათი, რომელიც სპეციალურად გადამუშავდა ან სპეციალური შედგენილობისაა და განკუთვნილია ექიმის ზედამხედველობით იმ პაციენტების დიეტურ თერაპიაში გამოყენებისათვის, რომელთაც დაქვეითებული ან შეზღუდული აქვთ ჩვეულებრივი სურსათის ან სურსათის შემადგენელი ზოგიერთი კვებითი ელემენტის ან მათი მეტაბოლიტების მიღების, შეთვისების, გადამუშავების, ადსორბციისა და ორგანიზმიდან გამოდევნის ფუნქციონალური უნარი. იგი გამოიყენება ასევე იმ პაციენტებისათვის, რომელთა დიეტური თერაპია ვერ განხორციელდება ჩვეულებრივი რაციონის შეცვლით, ასევე სხვა განსაკუთრებული კვებითი დანიშნულების სურსათით ან მათი კომბინაციით;

ი) **გაფუების (გამაფუებელი) აგენტი** – ნივთიერება ან ნივთიერებათა კომბინაცია, რომლებიც ათავისუფლებენ აირს და ზრდიან ცომის ან თხიერი ცომის მოცულობას;

კ) **გემოსა და არომატის გამაძლიერებელი** – ნივთიერება, რომელიც აძლიერებს სურსათის გემოს და/ან არომატს;

ლ) **გლუტენი (წებოგვარა)** – ხორბლის, ჭვავის, ქერის, შვრიის ან მათი ჰიბრიდებისა და წარმოებულების ცილოვანი ფრაქცია, რომელიც არ იხსნება წყალში, 0,5 M ნატრიუმის ქლორიდში და რომლის მიმართ ზოგიერთ ადამიანს ახასიათებს აუტანლობა;

მ) **დამატენიანებელი** – ნივთიერება, რომელიც იცავს სურსათს გამოშრობისაგან დაბალი ტენიანობის მქონე გარემო პირობების ზემოქმედების განეიტრალებით ან ხელს უწყობს ფხვნილისეზური ნივთიერების გახსნას წყლიან არეში;



ბ) დამატებითი ფორმულა ჩვილი ბავშვისთვის – განსაკუთრებული კვებითი დანიშნულების სურსათი, რომელიც გამოიყენება ჩვილ ბავშვთა დამატებითი კვებისათვის და ცვლის ამ ასაკის ბავშვთა კვების რაციონში ძირითად თხევად კომპონენტს;

ო) დამატკობელი – ნივთიერება, რომელიც გამოიყენება სურსათისათვის ან სამაგიდო დამატკობელისათვის ტკბილი გემოს მისაცემად;

პ) დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატი – ნებისმიერი ნივთიერება, რომელიც უშუალოდ სურსათად არ მოიხმარება, სპეციალურად გამოიყენება სურსათის, ნედლეულის ან მათი ინგრედიენტების გადამუშავების ან დამუშავებისას განსაზღვრული ტექნოლოგიური მიზნების მისაღწევად ან 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 ახდენს არანაირ ტექნოლოგიურ ზეგავლენას;

ჟ) დეჰიდრირებული რძე (მშრალი რძე, რძის ფხვნილი) – მყარი კონსისტენციის რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება სრულად ან ნაწილობრივ მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძის, ნაღების ან მათი ნარევის გაუწყლოებით და რომლის სინესტის მასური წილი არ აღემატება 5%-ს;

რ) ემულგატორი – ნივთიერება, რომლის საშუალებით შესაძლებელია ჰომოგენური ნარევის წარმოქმნა ან შენარჩუნება ორი ან მეტი ისეთი ფაზისაგან, რომელთა შერევა არ ხდება; მაგ.: წყალი და ზეთი სურსათში;

ს) ექსტრაჯემი – გელის კონსისტენციის მქონე სურსათი, რომელიც მიიღება შაქრის, ერთი ან ერთზე მეტი სახეობის ხილის არაკონცენტრირებული რბილობის წყლისაგან. ასკილის, ჟოლოს, მაცვლის, შავი და წითელი მოცხარისა და მოცვის ექსტრაჯემი შესაძლებელია სრულად ან ნაწილობრივ დამზადებულ იქნეს არაკონცენტრირებული პიურესაგან. ციტრუსების ექსტრაჯემი მიიღება გრძელ ან მრგვალ ნაჭრებად დაჭრილი ხილისაგან. სხვა ხილთან არ შეიძლება შერეული იქნეს ვაშლი, მსხალი, ნესვი, საზამთრო, ყურძენი, გოგრა, კიტრი და პომიდორი, ასევე Clingston-ის ქლიავი;

ტ) ექსტრაჟელე – გელის კონსისტენციის მქონე სურსათი, რომელიც მიიღება შაქრის, ერთი ან ერთზე მეტი სახეობის ხილის არაკონცენტრირებული რბილობის წყლისაგან, რომელშიც ხილის წვენის რაოდენობა და/ან წყლიანი ექსტრაქტის რაოდენობა, რომელიც საჭიროა 1 კგ საბოლოო პროდუქტის მისაღებად, არ უნდა იყოს ექსტრაჯემზე ნაკლები და რომელიც მიიღწევა წყლიან ექსტრაქტში წყლის რაოდენობის შემცირებით;

უ) თაფლი – ბუნებრივად ტკბილი ნივთიერება, პროდუქტი, რომელიც მიიღება მეთაფლია ფუტკრის (*Apis mellifera*) მიერ ყვავილის ნექტრის ან ცვარტკბილას შეგროვების, მისი გარდაქმნის, დეჰიდრატაციისა (გაუწყლოების) და ფიჭაში მომწიფების მიზნით შენახვის შედეგად;

ფ) კაკაოსა და შოკოლადის პროდუქტები – კაკაოს მარცვლისგან მიღებული პროდუქტები – კაკაოს კარაქი, კაკაოს ფხვნილი, კაკაო, კაკაო შემცირებული ცხიმით, კაკაოს ფხვნილი შემცირებული ცხიმით, შოკოლადის ფხვნილი, შოკოლადი ფხვნილში, სასმელი შოკოლადი, დამტკბარი კაკაო, დამტკბარი კაკაოს ფხვნილი, შოკოლადი, რძიანი შოკოლადი, შოკოლადი შიგთავსით, პრალინი და შოკოლადის სხვადასხვა სახეობა;

ქ) კვერცხი – ნაჭუჭიანი კვერცხი, რომელიც მიღებულია მოშენებული ფრინველისაგან ადამიანის მიერ უშუალოდ მოხმარების ან კვერცხის პროდუქტების წარმოებისათვის, გარდა გატეხილი, საინკუბაციო და მომზადებული კვერცხისა;

ღ) კვერცხის პროდუქტი – გადამუშავებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება კვერცხის ან მისი კომპონენტ(ებ)ის, ან კვერცხის ნარევის გადამუშავებით, ან ამ გადამუშავებული პროდუქტის შემდგომი გადამუშავებით;

ყ) კონსერვანტი – ნივთიერება, რომელიც იცავს რა სურსათს მიკროორგანიზმების მიერ გამოწვეული გაფუჭებისაგან ან/და პათოგენური მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარებისაგან, ახანგრძლივებს სურსათის ვარგისიანობის ვადას;



შ) კონტრასტის გამაძლიერებელი – ნივთიერება, რომელიც ხილის ან ბოსტნეულის გარე ზედაპირზე დატანისას ურთიერთქმედებს რა ეპიდერმისის გარკვეულ კომპონენტებთან, იწვევს განსაზღვრული ნაწილების დეპიგმენტაციას და შესაძლებელს ხდის (მაგ. ლაზერული სხივებით დამუშავებისას), ეს ნაწილი შეფერილობით განსხვავებული იქნეს სხვა დანარჩენი ნაწილებისაგან;

ჩ) მამულგირებელი მარილი – ნივთიერება, რომელიც ყველში არსებულ ცილებს დისპერსიულ ფორმად გარდაქმნის და, შესაბამისად, იწვევს ცხიმისა და სხვა კომპონენტების ჰომოგენურ განაწილებას;

ც) მარცვლოვნების ფუძეზე (საფუძველზე) წარმოებული სურსათი – მარცვლოვანი კულტურების გადამუშავებით წარმოებული სურსათი, რომელსაც მიეკუთვნება მარტივი სურსათი, რომელთა აღდგენა ხდება რძით ან სხვა სათანადო საკვები სითხით, ასევე მარცვლოვანი კულტურებისგან წარმოებული სურსათი, რომელთაც დამატებული აქვთ ცილის მაღალი შემცველობის მქონე სურსათი და რომელთა აღდგენა ხდება წყლით ან ცილისაგან თავისუფალი სათანადო სითხით, მაკარონის ნაწარმი (პასტა), რომელთა გამოყენება შესაძლებელია ადუღებულ წყალში ან სხვა სათანადო სითხეში მოხარშვის შემდეგ და ასევე ბისკვიტები (მშრალი ნამცხვარი) და ორცხობილები, რომელთა გამოყენება ხდება უშუალოდ ან რძის, წყლის ან სხვა სათანადო სითხით დალბობის შემდეგ;

წ) მოცულობის გაზრდის აგენტი – ნივთიერება, რომელიც ზრდის სურსათის მოცულობას, ენერგეტიკული ღირებულების გაზრდის გარეშე;

ჭ) მოდიფიცირებული სახამებელი – საკვებად განკუთვნილი სახამებლის ერთი ან მეტი ქიმიური დამუშავების შედეგად მიღებული ნივთიერება, რომელიც შესაძლებელია დაექვემდებაროს მექანიკურ (ფიზიკურ) ან ფერმენტულ დამუშავებას და შესაძლებელია მოდიფიცირებული ან გათეთრებული იქნეს მჟავათი ან ტუტით დამუშავებით;

ხ) მჟავა – ნივთიერება, რომელიც ზრდის სურსათის მჟავიანობას (სიმჟავეს) ან/და აძლევს მას მჟავე გემოს;

ჯ) მჟავიანობის რეგულატორი – ნივთიერება, რომელიც ცვლის ან აკონტროლებს სურსათის მჟავიანობას (სიმჟავეს) ან ტუტეიანობას;

ჰ) ნატურალური მინერალური წყალი – დაბინძურებისაგან ბუნებრივად დაცული, მიწისქვეშა წყლის ერთი საბადოდან წარმოებული (ჩამოსხმული) წყალი, რომლისთვისაც დამახასიათებელია სტაბილური ქიმიური შედგენილობა, ტემპერატურა, დებიტი და დამტკიცებული მარაგები, ხოლო მისი დამუშავების დროს გამოყენებულია ისეთი ტექნოლოგია, რომელსაც არ შეუძლია გამოიწვიოს მისი ბუნებრივი მიკრობიოლოგიური და ქიმიური შედგენილობის ცვლილება. ნატურალურ მინერალურ წყალს შეიძლება ჰქონდეს სამკურნალო თვისებები და დადებით ზეგავლენას ახდენდეს ადამიანის ჯანმრთელობაზე;

ჰ¹) ნაწილობრივ დეჰიდრირებული რძე – თხევადი კონსისტენციის რძის ნაწარმი, დამტკბარი ან დატკბობის გარეშე, რომელიც მიიღება სრულად ან ნაწილობრივ მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძისაგან ან მათი ნარევისაგან, რომელსაც შესაძლებელია დამატებული ჰქონდეს ნაღები ან დეჰიდრირებული (მშრალი) რძე, რძის ფხვნილი ან ორივე, საბოლოო პროდუქტში მშრალი ნივთიერების მასური წილი არ უნდა აღემატებოდეს 25%-ს;

ჰ²) პოლიოლი – მრავალატომიანი სპირტები, რომლებიც შეიცავენ ერთზე მეტ ჰიდროქსილის ჯგუფს;

ჰ³) პრეპარატი – ამ რეგლამენტის დანართი №2-ისათვის „საკვებდანამატები, მათ შორის, გადამტანები, რომელთა გამოყენება დაშვებულია საკვებდანამატებში, სასურსათო ფერმენტებში, არომატიზატორებში, საკვებ ნივთიერებებში (ნუტრიენტები) და მათი გამოყენების პირობები“ კომპოზიცია, რომელიც შედგება ერთი ან რამდენიმე საკვებდანამატის, სასურსათო ფერმენტის ან/და საკვები ნივთიერებისაგან (ნუტრიენტებისაგან), რომელშიც ნივთიერებები – საკვებდანამატები და/ან სხვა ინგრედიენტები დამატებულია მათი შენახვის, მიწოდების, სტანდარტიზაციის, განზავების ან გახსნის ხელშეწყობის მიზნით;



3) პროპელენტი – აირი, გარდა ჰაერისა, რომელიც სურსათს კონტეინერიდან (ტარიდან) გამოდევნის;

3⁵) ჟელეს წარმომქმნელი აგენტი – ნივთიერება, რომელიც გელის (ლაბის) წარმოქმნის გამო სურსათს აძლევს ტექსტურას;

3⁶) რძის პროდუქტი – გადამუშავებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება ნედლი რძის გადამუშავებით ან ამ გადამუშავებული პროდუქტის შემდგომი გადამუშავების შედეგად და რომელიც მოიცავს რძის ნაწარმს ან/და რძის შემცველ პროდუქტს;

3⁷) საკვებდანამატი – ნებისმიერი ნივთიერება, რომელიც, მიუხედავად იმისა, აქვს თუ არა კვებითი ღირებულება, ჩვეულებრივ არ გამოიყენება სურსათად და სურსათის მახასიათებელ ინგრედიენტად. ტექნოლოგიური მიზნით სურსათის წარმოების, გადამუშავების, მომზადების, დამუშავების, შეფუთვის, ტრანსპორტირების ან შენახვის დროს სურსათში სპეციალურად დამატებისას ეს ნივთიერება ან მისი გარდაქმნის პროდუქტ(ებ)ი ხდება ან მაღალი ალბათობით შესაძლებელია გახდეს სურსათის კომპონენტი. საკვებდანამატებს არ მიეკუთვნება:

3^{7.ა}) მონოსაქარიდები, დისაქარიდები ან ოლიგოსაქარიდები, ან ამ ნივთიერებების შემცველი სურსათი, რომელთა გამოყენება ხდება მათი დამატკობელი თვისებების გამო;

3^{7.ბ}) სურსათი, გაუწყლოებული (დეჰიდრატირებული) ან კონცენტრირებული, მათ შორის, არომატიზატორები (სუნელები, სანელებლები), რომელთა გამოყენება შედგენილი სურსათის წარმოებაში არომატულ, გემურ ან კვებით თვისებებთან ერთად ხდება მათი შეფერვის ეფექტის გამო;

3^{7.გ}) ნივთიერება, რომელიც არ შედის სურსათის შემადგენლობაში, გამოიყენება სურსათის საფარის (გარსის) სახით და არ არის გამიზნული სურსათთან ერთად ადამიანის მიერ გამოყენებისათვის;

3^{7.დ}) პროდუქტი, რომელიც შეიცავს პექტინს და პროდუქტი, რომელიც მიიღება ვაშლის მშრალი გამონაწვილიდან ან ციტრუსის კანიდან, ან კომშიდან, ან მათი ნარევიდან გაზავებული მჟავის მოქმედებით და შემდგომ კალიუმის ან ნატრიუმის მარილებით ნაწილობრივი ნეიტრალიზაციით (თხევადი პექტინი);

3^{7.ე}) საფუძველი (ფუძე) საღებავი რეზინისათვის;

3^{7.ვ}) თეთრი ან ყვითელი დექსტრინი, თერმულად დამუშავებული სახამებელი, დექსტრინიზებული სახამებელი, მჟავათი ან ტუტით მოდიფიცირებული სახამებელი, ფიზიკურად მოდიფიცირებული სახამებელი, გათეთრებული სახამებელი ან ამინოლიზური ფერმენტებით დამუშავებული სახამებელი;

3^{7.ზ}) ამონიუმის ქლორიდი;

3^{7.თ}) სისხლის პლაზმა, სასურსათო ჟელატინი, ცილის ჰიდროლიზატები და მათი მარილები, რძის ცილა და გლუტენი;

3^{7.ი}) ამინომჟავები და მათი მარილები, გარდა გლუტამინის მჟავის, გლიცინის, ცისტეინისა და ცისტინისა და მათი მარილებისა, რომლებიც არ ასრულებენ არანაირ ტექნოლოგიურ ფუნქციას;

3^{7.კ}) კაზეინი და კაზეინატები;

3^{7.ლ}) ინულინი;

3⁸) საკვები (სასურსათო) ფერმენტი – მცენარის, ცხოველის ან მიკროორგანიზმისაგან მიღებული პროდუქტი, მათ შორის, მიკროორგანიზმ(ებ)ის გამოყენებით გამოწვეული ფერმენტაციის პროცესში მიღებული პროდუქტი, რომელიც შედგება ერთი ან რამდენიმე ფერმენტისაგან და რომელსაც აქვს უნარი, მოახდინოს სპეციფიკური ბიოქიმიური რეაქციების კატალიზი. ტექნოლოგიური დანიშნულებით სურსათში მისი დამატება ხდება ნებისმიერ ეტაპზე წარმოების, გადამუშავების, მომზადების, დამუშავების, შეფუთვის, ტრანსპორტირების ან შენახვის დროს;



3⁹) საკვები ნივთიერება (ნუტრიენტი) – ცილები, ცხიმები, ნახშირწყლები, ბოჭკოვანი ნივთიერებები (საკვები ბოჭკოები), ნატრიუმი (მარილი), ვიტამინები და მინერალები, ასევე ნივთიერებები, რომლებიც მიეკუთვნებიან ერთ რომელიმე კატეგორიას ან წარმოადგენენ მათ შემადგენელ კომპონენტს, რომლებიც ემატება სურსათს კვებითი და ფიზიოლოგიური მიზნებისათვის და მათი გამოყენების რეკომენდებული ნორმები განსაზღვრულია საქართველოს კანონმდებლობით;

3¹⁰) სამაგიდო დამატკობელი – დაშვებული დამატკობლის პრეპარატი, რომელიც შეიძლება შეიცავდეს სხვა საკვებდანამატ(ებ)ს ან/და ინგრედიენტ(ებ)ს და რომელიც საბოლოო მომხმარებელს მიეწოდება, როგორც შაქრის შემცველი;

3¹¹) სასურსათო (სურსათის) დანამატი – კვებითი ან ფიზიოლოგიური ეფექტის მქონე ნივთიერება, რომელიც გამოიყენება ჩვეულებრივ დიეტურ კვებაში, როგორც საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტები) ან სხვა ნივთიერებების წყარო ცალ-ინდივიდუალურად ან კომბინაციაში, ბაზარზე განთავსებულია წამლის ფორმით, კერძოდ, კაფსულების, აბების, ამპულების, ფხვნილების, დრაჟების, ბოთლებში სითხის ან დაფასოებული ფხვნილისა და სხვა ანალოგიური სახით, და რომელთა გამოყენება ხდება განსაზღვრული მცირე რაოდენობით;

3¹²) საღებავი – ნივთიერება, რომელიც აძლევს ან რომელიც აღადგენს სურსათის შეფერილობას და მოიცავს სურსათის ბუნებრივ კომპონენტებს ან ბუნებრივ წყაროებს, რომლებიც, როგორც წესი, არ გამოიყენება სურსათად და სურსათის ტიპურ ინგრედიენტად. პრეპარატები, რომლებიც მიიღება სურსათიდან და სურსათის სხვა საკვებად ვარგისი ბუნებრივი წყაროებიდან ფიზიკური და/ან ქიმიური ექსტრაქციით, რასაც თან ახლავს საკვებ ან არომატულ კომპონენტებთან დაკავშირებული პიგმენტების სელექციური ექსტრაქცია, ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისთვის წარმოადგენს საღებავებს;

3¹³) საჭირო რაოდენობა – როდესაც არ არის განსაზღვრული საკვებდანამატის გამოყენების მაქსიმალური რაოდენობა (დონე) და ნივთიერების გამოყენება ხდება კარგი საწარმოო პრაქტიკის შესაბამისად. ამ შემთხვევაში, მისი მაქსიმალური რაოდენობა (დონე) არ უნდა აღემატებოდეს მნიშვნელობას, რომელიც საჭიროა დასახული მიზნის მისაღწევად იმ პირობით, რომ მომხმარებელი არ იქნება შეყვანილი შეცდომაში;

3¹⁴) სექვესტრანტი – ნივთიერება, რომელიც ლითონის იონ(ებ)თან ქიმიურ კომპლექს(ებ)ს წარმოქმნის;

3¹⁵) სპირტიანი სასმელი – სასმელი, რომლის მოცულობითი სპირტშემცველობა არანაკლებ 15%-ს შეადგენს, გამოიზნულია ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის და ახასიათებს განსაკუთრებული ორგანოლეპტიკური თვისებები. სასმელები სეს ესნ კოდებით – 2203, 2204, 2205, 2206 და 2207 არ მიეკუთვნება სპირტიან სასმელებს;

3¹⁶) სტაბილიზატორი – ნივთიერება, რომლის საშუალებით შესაძლებელია სურსათის ქიმიური და ფიზიკური მდგომარეობის შენარჩუნება; სტაბილიზატორი ხელს უწყობს სურსათში ორი ან მეტი ისეთი ნივთიერების ჰომოგენური დისპერსიის შენარჩუნებას, რომელთა შერევა არ ხდება, ასევე ნივთიერებაა, რომელიც ახდენს სურსათის შეფერილობის სტაბილიზაციას, შენარჩუნებას ან ინტენსიფიკაციას; ნივთიერებაა, რომელიც ზრდის სურსათის შემაკავშირებელ უნარს, ცილებს შორის კავშირის წარმოქმნის ჩათვლით, რაც უზრუნველყოფს აღდგენილ სურსათში სურსათის ნაწილების შეკავშირებას;

3¹⁷) სურსათი, შაქრების დამატების გარეშე – სურსათი, რომელიც არ შეიცავს:

3^{17.ა}) ნებისმიერ დამატებულ მონოსაქარიდს ან დისაქარიდს;

3^{17.ბ}) ნებისმიერ დამატებულ სურსათს, რომელიც შეიცავს მონოსაქარიდს ან დისაქარიდს, რომელიც გამოიყენება მისი დამატკობელი თვისებების გამო;

3¹⁸) სურსათი მომხმარებლისთვის, რომელსაც აქვს გლუტენის (წებოგვარა) აუტანლობა – კონკრეტული კვებითი მიზნების მქონე სურსათი, რომელიც სპეციალურად მომზადდა, დამზადდა ან/და



გადამუშავდა განსაკუთრებული დიეტური მოთხოვნების მქონე მომხმარებლისათვის, რომელთაც აქვთ გლუტენის (წებოვარას) აუტანლობა;

3¹⁹) **ფორმულა ჩვილი ბავშვისთვის** – ჩვილ ბავშვთა კვებისათვის განკუთვნილი სურსათი, რომელიც გამოიყენება განსაკუთრებული კვებითი დანიშნულებით ბავშვის სიცოცხლის პირველ თვეებში და სრულად აკმაყოფილებს ამ ასაკის ბავშვთა კვებით მოთხოვნებს შესაბამისი დამატებითი კვების მიცემამდე;

3²⁰) **ფქვილის დასამუშავებელი აგენტი** – ნივთიერება, ემულგატორის გარდა, რომელიც ემატება ფქვილს ან ცომს მისი პურცხოვის თვისებების გაუმჯობესების მიზნით;

3²¹) **ფუნქციონალური კლასი** – ამ მუხლის „ა“, „ბ“, „გ“, „ე“, „ვ“, „ი“, „კ“, „მ“, „ო“, „რ“, „ყ“, „შ“, „ჩ“, „წ“, „ჭ“, „ხ“, „ჯ“, „ჰ“, „3⁴“, „3⁵“, „3¹²“, „3¹⁴“, „3¹⁶“, „3²⁰“, „3²²“, „3²⁴“, „3²⁶“, „3²⁷“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული საკვებდანამატის ნებისმიერი კატეგორია, სურსათის შემადგენლობაში მისი ტექნოლოგიური ფუნქციის შესაბამისად;

3²²) **ქაფის წარმომქმნელი აგენტი** – ნივთიერება, რომლის საშუალებით შესაძლებელია თხევად ან მყარი კონსისტენციის სურსათში აიროვანი ფაზის ჰომოგენური დისპერსია;

3²³) **შაქრები** – ექსტრა თეთრი შაქარი, თეთრი შაქარი, ნახევრად თეთრი შაქარი, შაქრის ხსნარი, ინვერტული შაქრის ხსნარი, ინვერტული შაქრის სიროფი, გლუკოზის სიროფი, გლუკოზის სიროფი მშრალი, დექსტროზა ან დექსტროზის მონოჰიდრატი გაუწყლოებული დექსტროზა, ფრუქტოზა;

3²⁴) **შემასქელებელი** – ნივთიერება, რომელიც ზრდის სურსათის სიბლანტეს;

3²⁵) **შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულების მქონე სურსათი** – სურსათი, რომლის ენერგეტიკული ღირებულება ანუ კალორიულობა შემცირებულია, სულ მცირე, 30%-ით საწყის ან მსგავს სურსათთან შედარებით;

3²⁶) **შესაფუთი აირი** – აირი, გარდა ჰაერისა, რომელიც შეაქვთ კონტეინერში (ტარაში) სურსათის მოთავსებამდე, მოთავსების დროს ან მოთავსების შემდეგ;

3²⁷) **შეწებების (შეკოშტვის) საწინააღმდეგო აგენტი** – ნივთიერება, რომელიც აფერხებს სურსათის ცალკეული ნაწილაკების ერთმანეთთან შეწებებას;

3²⁸) **ხილის ნექტარი** – არაფერმენტირებული, ფერმენტაციის უნარის მქონე პროდუქტი, რომელიც მიიღება ხილის წვენიზე, ხილის წვენის კონცენტრატზე, დეჰიდრირებულ ხილის წვენიზე (ფხვნილი) ან/და ხილფაფაზე ან/და ამ პროდუქტების ნარევიზე წყლისა და შაქრის ან/და თაფლის დამატებით, იმ პირობით, რომ საბოლოო პროდუქტში შაქრის ან/და თაფლის შემცველობა არ აღემატება 20%-ს. თუ ხილის ნექტარი იწარმოება შაქრის დამატების გარეშე ან დაბალი ენერგეტიკული ღირებულებით, დასაშვებია შაქრის სრულად ან ნაწილობრივ დამატკობვლით ჩანაცვლება;

3²⁹) **ხილის წვენი** – არაფერმენტირებული, ფერმენტაციის უნარის მქონე პროდუქტი, დამახასიათებელი ფერითა და არომატით, რომელიც მიიღება ერთი ან რამდენიმე ახალი ან გრილად შენახული ხარისხიანი მწიფე ხილისაგან. ციტრუსის წვენი მზადდება ენდოკარპისაგან. ლიმონის წვენი მზადდება მთლიანი ხილისაგან და მასში ქერქის რაოდენობა მინიმუმამდეა შემცირებული;

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

2. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისთვის ასევე გამოიყენება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული სხვა ტერმინები.



მუხლი 3. დაშვებული საკვებდანამატები

1. ბაზარზე განთავსებისა და სურსათში გამოყენებისათვის დაშვებულია მხოლოდ დანართი №1-ით – „სურსათში გამოსაყენებლად დაშვებული საკვებდანამატები და მათი გამოყენების პირობები“ განსაზღვრული საკვებდანამატები, ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.
2. საკვებდანამატებში, საკვებ (სასურსათო) ფერმენტებში, არომატიზატორებში, საკვებ ნივთიერებებში (ნუტრიენტები) დასაშვებია გამოყენებულ იქნეს მხოლოდ დანართი №2-ით განსაზღვრული საკვებდანამატები, ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული პირობების შესაბამისად.
3. დანართი №1-ით განსაზღვრულ ჩამონათვალში საკვებდანამატი ჩართული უნდა იქნეს სურსათის იმ კატეგორიის მიხედვით, რომელშიც შესაძლებელია მათი დამატება.
4. დანართი №2-ით განსაზღვრულ ჩამონათვალში საკვებდანამატი ჩართული უნდა იქნეს საკვებდანამატების, საკვები (სასურსათო) ფერმენტების, არომატიზატორებისა და საკვები ნივთიერებების (ნუტრიენტების) იმ კატეგორიების შესაბამისად, რომლებშიც შესაძლებელია მათი დამატება.
5. საკვებდანამატები უნდა აკმაყოფილებდნენ ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-11 მუხლით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

მუხლი 4. ჩამონათვალში საკვებდანამატის შეტანისა და გამოყენების ზოგადი პირობები

დანართი №1-ითა და დანართი №2-ით განსაზღვრულ ჩამონათვალში საკვებდანამატის შეტანა და გამოყენება ხორციელდება ევროკავშირის ან ჯანმრთელობის მსოფლიო ორგანიზაციის/გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის სოფლის მეურნეობისა და სურსათის ორგანიზაციის (WHO/FAO) მიერ დადგენილ ჩამონათვალში განხორციელებული ცვლილებების შესაბამისად.

მუხლი 5. სპეციალური პირობები დამატკობლებისათვის

დაშვებულია, საკვებდანამატი შეტანილ იქნეს დანართი №2-ით განსაზღვრულ დამატკობლების ფუნქციონალურ კლასში, თუ სურსათში საკვებდანამატის დამატებით მიიღწევა ერთ-ერთი მიზანი მაინც:

- ა) ცვლის შაქარს ისეთ პროდუქტებში, როგორებიცაა შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულების სურსათი, ანტიკარიესული სურსათი ან სურსათი შაქრის დამატების გარეშე (უშაქრო);
- ბ) ცვლის შაქარს, თუ ამით მიიღწევა სურსათის შენახვის ვადის გაზრდა;
- გ) განსაკუთრებული კვებითი დანიშნულების სურსათის წარმოება.

მუხლი 6. სპეციალური პირობები საღებავებისათვის

დაშვებულია, საკვებდანამატი შეტანილ იქნეს დანართი №1-ით განსაზღვრულ საღებავების ფუნქციონალურ კლასში, თუ სურსათში საკვებდანამატის დამატებით მიიღწევა ერთ-ერთი მიზანი მაინც:

- ა) აღადგენს სურსათის თავდაპირველ გარეგნულ სახეს, რომლის ფერზე გავლენა მოახდინა გადამუშავებამ, შენახვამ, შეფუთვამ და დისტრიბუციამ, და, შესაბამისად, შესაძლებელია დარღვეულ იქნეს სურსათის ვიზუალური აღქმა;
- ბ) უფრო მიმზიდველს ხდის სურსათის ვიზუალურ მხარეს;
- გ) სურსათს აძლევს გარკვეულ შეფერილობას, რამდენადაც ამ საკვებდანამატის დამატების გარეშე, სურსათი არ არის შეფერილი.



აღდგენილი სურსათის მიმართ დადგენილ უნდა იქნეს ეტიკეტზე განთავსებული ინსტრუქციის შესაბამისად, განზავების მინიმალური კოეფიციენტის გათვალისწინებით.

4. დანართი №1-ით განსაზღვრული საღებავებისათვის მაქსიმალური რაოდენობა (დონე) გამოყენებულ უნდა იქნეს საღებავის შემადგენლობაში მღებავი ელემენტის რაოდენობის პრინციპის შესაბამისად, თუ სხვაგვარად არ არის მითითებული თანმხლებ დოკუმენტაციაში.

მუხლი 10. დაშვებული საკვებდანამატის წარმოების ტექნოლოგიური პროცესისა და საწყისი ნედლეულის (მასალის) ცვლილებები

დაშვებული საკვებდანამატის წარმოების მეთოდებისა და გამოყენებული ნედლეულის (მასალის) მნიშვნელოვანი ცვლილებების ან ნაწილაკების ზომის შეცვლისას (მაგალითად, ნანოტექნოლოგიების გამოყენებისას), იგი განიხილება სხვა საკვებდანამატად და ბაზარზე განთავსებამდე უნდა განხორციელდეს შესაბამისი სპეციფიკაციების ცვლილებები.

მუხლი 11. საკვებდანამატების სპეციფიკაციები

სპეციფიკაციები, რომლებიც განსაზღვრავს საკვებდანამატების წარმოშობას, სისუფთავის კრიტერიუმებს და ნებისმიერ სხვა აუცილებელ ინფორმაციას, გათვალისწინებულ უნდა იქნეს მათი დანართ №1-სა და დანართ №2-ში პირველად შეტანისას.

მუხლი 12. საკვებდანამატების გამოყენება გადაუმუშავებელ სურსათში

დაუშვებელია საკვებდანამატების გამოყენება გადაუმუშავებელ სურსათში, გარდა დანართი №1-ით განსაზღვრული განსაკუთრებული შემთხვევებისა.

მუხლი 13. საკვებდანამატების გამოყენება ჩვილ და ადრეული ასაკის ბავშვთა კვებისათვის განკუთვნილ სურსათში

დაუშვებელია საკვებდანამატების გამოყენება ჩვილ და ადრეული ასაკის ბავშვთა კვებისათვის განკუთვნილ სურსათში, ასევე ჩვილი და ადრეული ასაკის ბავშვებისათვის განკუთვნილ განსაკუთრებული სამედიცინო დანიშნულების დიეტურ სურსათში, გარდა დანართი №1-ით განსაზღვრული შემთხვევებისა.

მუხლი 14. საღებავების გამოყენება მარკირებისათვის (ნიშანდებისათვის)

დაშვებულია დანართი №1-ით განსაზღვრული საღებავების გამოყენება საიდენტიფიკაციო ნიშანდებებში საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

მუხლი 15. გადატანის პრინციპი

1. საკვებდანამატის არსებობა დაშვებული უნდა იქნეს:

ა) შედგენილ სურსათში, გარდა დანართი №1-ით განსაზღვრული სურსათისა, თუ საკვებდანამატი დაშვებულია შედგენილი სურსათის ერთ-ერთ ინგრედიენტში გამოსაყენებლად;

ბ) სურსათში, რომელსაც დამატებული აქვს საკვებდანამატი, საკვები (სასურსათო) ფერმენტი ან არომატიზატორი, თუ საკვებდანამატი:

ბ.ა) დაშვებულია საკვებდანამატში, საკვებ (სასურსათო) ფერმენტსა და არომატიზატორში გამოსაყენებლად ამ რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად;

ბ.ბ) გადატანილ იქნა სურსათში საკვებდანამატის, საკვები (სასურსათო) ფერმენტის ან არომატიზატორის საშუალებით;

ბ.გ) საბოლოო სურსათში არ ასრულებს ტექნოლოგიურ ფუნქციას;

გ) სურსათში, რომელიც გამოიყენება მხოლოდ შედგენილი სურსათის წარმოებისათვის იმ პირობით,



რომ შედგენილი სურსათი დააკმაყოფილებს ამ რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

2. ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნები არ უნდა იქნეს გამოყენებული ისეთ სურსათში, როგორცაა:

ა) ფორმულა ჩვილი ბავშვებისათვის;

ბ) დამატებითი ფორმულა ჩვილი ბავშვებისათვის;

გ) ბავშვთა კვებისთვის განკუთვნილი სურსათი;

დ) ჩვილი და ადრეული ასაკის ბავშვებისათვის განკუთვნილი განსაკუთრებული სამედიცინო დანიშნულების დიეტური სურსათი;

ე) მარცვლოვნების ფუძეზე (საფუძველზე) წარმოებული სურსათი.

3. თუ არომატიზატორში, საკვებ (სასურსათო) ფერმენტში ან საკვებდანამატში არსებული საკვებდანამატი სურსათში დამატებისას ასრულებს მასში ტექნოლოგიურ ფუნქციას, იგი მიიჩნევა ამ სურსათის საკვებდანამატად და არა დამატებული საკვებდანამატის, არომატიზატორისა და საკვები (სასურსათო) ფერმენტის საკვებდანამატად და, შესაბამისად, უნდა აკმაყოფილებდეს ამ სურსათისათვის საკვებდანამატად გამოყენების პირობებს.

4. ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნების გათვალისწინებით, დამატკობელის სახით საკვებდანამატის არსებობა დაშვებული უნდა იქნეს შედგენილ სურსათში, შაქრების დამატების გარეშე, შემცირებული ენერგეტიკული ღირებულების შედგენილ სურსათში, დაბალკალორიული, დიეტისთვის განკუთვნილ შედგენილ დიეტურ სურსათში, ანტიკარიესულ შედგენილ სურსათსა და ხანგრძლივი შენახვის ვადის მქონე შედგენილ სურსათში, იმ პირობით, რომ დამატკობელის გამოყენება დაშვებულია შედგენილი სურსათის ერთ-ერთ ინგრედიენტში.

მუხლი 16. გადაწყვეტილების მიღება

საჭიროების შემთხვევაში, ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-15 მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნების გათვალისწინებით, შესაძლებელია მიღებულ იქნეს შესაბამისი გადაწყვეტილება:

ა) განეკუთვნება თუ არა კონკრეტული სურსათი დანართი №1-ით განსაზღვრული სურსათის კატეგორიას;

ბ) ხდება თუ არა დანართი №1-ითა და დანართი №2-ით განსაზღვრული საკვებდანამატების გამოყენება „საჭირო რაოდენობის“ (*quantum satis*) პრინციპის მიხედვით, ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-9 მუხლის მე-2 პუნქტის შესაბამისად;

გ) შეესაბამება თუ არა მოცემული ნივთიერება ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-2 მუხლის პირველი პუნქტის „3⁷“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ საკვებდანამატის განმარტებას.

მუხლი 17. ტრადიციული სურსათი

ტრადიციულ სურსათში დასაშვებია მხოლოდ საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ტრადიციული მეთოდით განსაზღვრული საკვებდანამატ(ებ)ის გამოყენება.

მუხლი 18. ზოგადი მოთხოვნები იმ საკვებდანამატის ეტიკეტირებისადმი, რომელიც არ არის განკუთვნილი საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდებისათვის

1. ინფორმაცია იმ საკვებდანამატის ეტიკეტზე, რომელიც არ არის განკუთვნილი საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდებისათვის, მიუხედავად იმისა, მიწოდება ხდება ინდივიდუალურად თუ კომბინაციაში, ან/და სურსათის ინგრედიენტებთან შერეული, უნდა იყოს ზუსტი, მკაფიო, მომხმარებლისათვის ადვილად გასაგები და არ უნდა იმლებოდეს ადვილად. ინფორმაცია წარდგენილი უნდა იქნეს ქართულ ენაზე.



2. დასაშვებია, სავალდებულო ინფორმაცია, გარდა ქართული ენისა, წარდგენილ იქნეს ასევე სხვა ენაზეც.

3. ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრულ საკვებდანამატის შეფუთვისა და ტარაზე განთავსებული უნდა იქნეს შემდეგი სახის ინფორმაცია:

ა) ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული თითოეული საკვებდანამატის E ნომერი ან/და დასახელება, ან აღწერილობა მიწოდებისათვის, რომელიც მოიცავს საკვებდანამატის დასახელებას ან/და E ნომერს;

ბ) მითითება – „განკუთვნილია სურსათისათვის“ ან მითითება – „განკუთვნილია სურსათში შეზღუდულად გამოყენებისათვის“ ან უფრო კონკრეტულ მითითებას სურსათში გამოყენებასთან დაკავშირებით;

გ) საჭიროების შემთხვევაში, შენახვის ან/და გამოყენების სპეციალური პირობები;

დ) პარტიის საიდენტიფიკაციო ნიშანი;

ე) გამოყენების ინსტრუქცია იმ შემთხვევაში, თუ ინსტრუქციის არარსებობა (გამოტოვება) ხელს შეუშლის საკვებდანამატების სათანადო გამოყენებას;

ვ) ბიზნესოპერატორის (მწარმოებელი, შემფუთავი და დისტრიბუტორი) დასახელება ან საფირმო სახელწოდება და მისამართი;

ზ) მითითება თითოეული კომპონენტის ან კომპონენტთა ჯგუფის მაქსიმალური რაოდენობის (დონის) შესახებ, რაზეც ვრცელდება შეზღუდვები სურსათში მათ რაოდენობრივ შემცველობასთან დაკავშირებით, ან/და მკაფიო და გასაგები ტერმინებით მითითებული სხვა შესაბამისი ინფორმაცია, რაც შესაძლებლობას მისცემს მომხმარებელს, დაიცვას ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები. იმ შემთხვევაში, თუ რაოდენობის ასეთი შეზღუდვა ეხება კომპონენტების ჯგუფს, რომელთა გამოყენება ხდება ინდივიდუალურად ან კომბინაციაში ნარევის სახით, დასაშვებია, მათი პროცენტული შემცველობა გამოსახული იქნეს ერთი ციფრით; რაოდენობასთან დაკავშირებული შეზღუდვები გამოსახული უნდა იქნეს ან ციფრებით ან „საჭირო რაოდენობის“ (*quantum satis*) პრინციპით;

თ) ნეტო (სუფთა) წონა;

ი) ვარგისიანობის მინიმალური ვადის გასვლის ან „გამოიყენებამდე“ თარიღი;

კ) საჭიროების შემთხვევაში, ინფორმაცია ამ მუხლით განსაზღვრული საკვებდანამატის ან სხვა ნივთიერებების, ან სურსათში საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული ინგრედიენტების მითითებასთან დაკავშირებით.

4. თუ საკვებდანამატის მიწოდება ხდება სხვადასხვა საკვებდანამატის ნარევის სახით ან/და სურსათის სხვა ინგრედიენტებთან ნარევის სახით, საკვებდანამატის შეფუთვაზე ან ტარაზე მითითებული უნდა იქნეს ყველა ინგრედიენტის შემცველობა პროცენტულად, საერთო წონასთან მიმართებით წონის კლებადობის მიხედვით.

5. თუ ნივთიერებები (მათ შორის, საკვებდანამატები ან სურსათის სხვა ინგრედიენტები) საკვებდანამატებს ემატება მათი შენახვის, მიწოდების, სტანდარტიზაციის, განზავების ან ხსნადობის გაუმჯობესებისათვის, მათ შეფუთვაზე ან ტარაზე მითითებულ უნდა იქნეს ყველა ამ ნივთიერების ჩამონათვალი პროცენტულად, საერთო წონასთან მიმართებით წონის კლებადობის მიხედვით.

6. დასაშვებია ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „ე – ზ“ ქვეპუნქტებით და მე-4 და მე-5 პუნქტებით განსაზღვრული ინფორმაცია მითითებულ იქნეს პარტიის თანმხლებ დოკუმენტებში, რომლებიც წარდგენილ უნდა იქნეს მიწოდებისას ან მიწოდებად იმ პირობით, რომ მითითება „არ არის განკუთვნილი საცალო ვაჭრობისათვის“ განთავსებული იქნება მოცემული სურსათის შეფუთვის ან ტარის ხედვის არეალში.



7. იმ შემთხვევაში, თუ საკვებდანამატების მიწოდება ხდება ცისტერნებით, დასაშვებია, ყველა სახის ინფორმაცია მოცემულ იქნეს პარტიის თანმხლებ დოკუმენტებში, რომლებიც წარდგენილი უნდა იქნეს მიწოდების დროს.

მუხლი 19. მოთხოვნები იმ საკვებდანამატის ეტიკეტირებისადმი, რომელიც განკუთვნილია საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდებისათვის

1. საკვებდანამატი, რომელიც განკუთვნილია საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდებისათვის, მიუხედავად იმისა, თუ რა სახით ხდება მიწოდება, ინდივიდუალურად ან კომბინაციაში ნარევის სახით, ან/და სურსათის სხვა ინგრედიენტებთან შერეული ან/და მათზე დამატებულ სხვა ნივთიერებებთან ერთად, ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ შეფუთვაზე მითითებული იქნება შემდეგი სახის ინფორმაცია:

ა) ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული თითოეული საკვებდანამატის E ნომერი და დასახელება, ან აღწერილობა მიწოდებისათვის, რომელიც მოიცავს საკვებდანამატის დასახელებას ან/და E ნომერს;

ბ) მითითება „განკუთვნილია სურსათისათვის“ ან მითითება „განკუთვნილია სურსათში შეზღუდულად გამოყენებისათვის“ ან უფრო კონკრეტულ მითითებას სურსათში გამოყენებასთან დაკავშირებით.

2. მიწოდებისათვის განკუთვნილი სამაგიდო დამატკობლის აღწერა უნდა მოიცავდეს ტერმინს – „სამაგიდო დამატკობელი საფუძველზე“ იმ დამატკობლ(ებ)ის დასახელებით, რომელიც/რომლებიც შედის მის შემადგენლობაში.

3. პოლიოლების ან/და ასპარტამის ან/და ასპარტამაცესულფამის მარილის შემცველი სამაგიდო დამატკობლის შეფუთვაზე მითითებული უნდა იქნეს გაფრთხილება:

ა) პოლიოლებთან დაკავშირებით: – „ჭარბმა მოხმარებამ შესაძლოა გამოიწვიოს დიარეა (ფაღარათი)“;

ბ) ასპარტამის ან/და ასპარტამ აცესულფამის მარილთან დაკავშირებით – „შეიცავს ფენილალანინის წყაროს“.

4. ბიზნესოპერატორი, რომელიც აწარმოებს სამაგიდო დამატკობლებს, ვალდებულია, ეტიკეტზე სათანადო ფორმით მიუთითოს აუცილებელი ინფორმაცია, მომხმარებლის მიერ მათი უვნებელი გამოყენების უზრუნველსაყოფად.

მუხლი 20. მოთხოვნები ზოგიერთი საღებავის შემცველი სურსათის ეტიკეტირებისადმი

1. სურსათი, რომელიც შეიცავს ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართი №3-ით – „საღებავები, რომელთა შესახებ სურსათის ეტიკეტი უნდა მოიცავდეს დამატებით ინფორმაციას“ განსაზღვრულ საღებავებს, ეტიკეტირებული უნდა იქნეს დანართი №3-ით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

2. სამეცნიერო პროგრესის მიღწევებისა და ტექნოლოგიების განვითარების საფუძველზე, დასაშვებია დანართ №3-ში სათანადო ცვლილებების განხორციელება.

მუხლი 21. საქართველოში დაშვებული საკვებდანამატების ჩამონათვალი და მათი გამოყენების პირობები

1. ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული დაშვებული საკვებდანამატების ჩამონათვალი მოიცავს:

ა) საკვებდანამატის დასახელებას და E ნომერს;

ბ) სურსათს, რომელშიც დაშვებულია საკვებდანამატის გამოყენება;

გ) საკვებდანამატის გამოყენების პირობებს;



დ) შეზღუდვებს საკვებდანამატების უშუალოდ საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდებასთან დაკავშირებით.

2. სურსათში საკვებდანამატებად დასაშვებია მხოლოდ დანართი №1-ის „ბ“ ნაწილით განსაზღვრული კონკრეტული ნივთიერებების გამოყენება.

3. საკვებდანამატების სურსათში გამოყენება დასაშვებია დანართი №1-ის „ე“ ნაწილით განსაზღვრული პირობების შესაბამისად.

4. დანართი №1-ის „ე“ ნაწილში სურსათი ჩამოთვლილია დანართი №1-ის „დ“ ნაწილით განსაზღვრული კატეგორიების შესაბამისად, ხოლო საკვებდანამატები დაჯგუფებულია დანართი №1-ის „გ“ ნაწილით განსაზღვრული საკვებდანამატების ჯგუფების განმარტებების შესაბამისად.

5. ალუმინის შემცველი ზედაპირის დამფარავი ლაქის ფორმით გამოყენებისათვის დასაშვებია მხოლოდ იმ ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც განსაზღვრულია დანართი №1-ის „ა“ ნაწილის №3 ცხრილით „საღებავები, რომლებიც შეიძლება გამოყენებულ იქნეს ზედაპირის დამფარავი ლაქის ფორმით“ და იმ სურსათის კატეგორიაში, რომელთა მაქსიმალურად დასაშვები ზღვარი განსაზღვრულია დანართი №1-ის „ე“ ნაწილით.

6. შესაძლებელია საღებავები E 123, E 127, E 160b, E 161g, E 173 და E 180 ინდივიდუალურად და კომბინაციაში (მათი ნარევები) უშუალოდ არ მიეწოდოს მომხმარებელს.

7. დაშვებულია ნივთიერებები E 407, E 407a და E 440 სტანდარტიზებული იქნეს შაქრით იმ პირობით, რომ მითითებული იქნება შესაბამისი ნომერი და დანიშნულება.

8. ნიტრიტები, რომლებიც ნიშანდებულია, როგორც „სურსათში გამოსაყენებელი“ ან „სასურსათო დანიშნულების“, სავალდებულოა, მიწოდებულ იქნეს მხოლოდ მარილთან და მარილის შემცველთან კომბინაციაში ნარევის სახით.

9. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-15 მუხლის პირველი პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული „გადატანის პრინციპი“ არ ვრცელდება დანართი №1-ის ცხრილი №1-ით განსაზღვრულ სურსათზე ზოგადად, საკვებდანამატებთან დაკავშირებით და დანართი №1-ის ცხრილი №2-ით განსაზღვრული საღებავების მიმართ.

