

პროექტი

25 მაისი

საქართველოს მთავრობის  
დადგენილება N  
2020 წლის ----- ქ. თბილისი

**ტექნიკური რეგლამენტი** - სურსათში/სურსათზე გამოსაყენებელი  
არომატიზატორებისა და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის  
ინგრედიენტების შესახებ

**მუხლი 1.**

სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა  
დაცვის კოდექსის 75-ე მუხლის მე-2 ნაწილის შესაბამისად, დამტკიცდეს  
თანდართული ტექნიკური რეგლამენტი - სურსათში/სურსათზე გამოსაყენებელი  
არომატიზატორებისა და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის  
ინგრედიენტების შესახებ.

**მუხლი 2.**

არომატული ნივთიერებების შემცველი სურსათი, რომელიც განთავსებულია  
ბაზარზე ამ დადგენილების ამოქმედებამდე და არ შეესაბამება ამავე დადგენილების  
დანართი I -ის „ა“ ნაწილით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, დასაშვებია ბაზარზე  
განთავსებული იქნეს „ვარგისიანობის მინიმალური ვადის“ ან „გამოყენებამდე ვადის“  
გასვლამდე.

**მუხლი 3.**

ეს დადგენილება ამოქმედდეს 2024 წლის 1 იანვრიდან

პრემიერ - მინისტრი

გიორგი გახარია

## პროექტი

### ტექნიკური რეგლამენტი - სურსათში/სურსათზე გამოსაყენებელი არომატიზატორებისა და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტების შესახებ

#### მუხლი 1. მიზანი და გამოყენების სფერო

1. სურსათში/სურსათზე გამოსაყენებელი არომატიზატორებისა და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი (შემდგომში - ტექნიკური რეგლამენტი) მიზნად ისახავს ადამიანის ჯანმრთელობის და მომხმარებელთა ინტერესების დაცვას სურსათში/სურსათზე გამოსაყენებელი არომატიზატორებისა და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტებთან მიმართებაში, ასევე შიდა ბაზრის ეფექტიან ფუნქციონირებას, სურსათით ვაჭრობასთან დაკავშირებულ სამართლიანი პრაქტიკის დაცვას, და, საჭიროების შემთხვევაში, გარემოს დაცვას.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს:

ა) არომატიზატორების და იმ საწყისი მასალების ჩამონათვალს, რომელიც დაშვებულია სურსათში/სურსათზე გამოსაყენებლად;

ბ) სურსათში/სურსათზე გამოსაყენებელი არომატიზატორებისა და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტების გამოყენების პირობებს;

გ) არომატიზატორების ეტიკეტირების წესებს.

3. ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება:

ა) არომატიზატორ(ებ)ზე, რომელიც გამოიყენება ან განკუთვნილია სურსათში ან სურსათზე გამოსაყენებლად, შესაბოლო არომატიზატორებთან დაკავშირებული სპეციალური მოთხოვნების გათვალისწინებით;

ბ) არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტებზე;

გ) არომატიზატორ(ებ)ის შემცველ სურსათზე და/ან არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტებზე;

დ) არომატიზატორ(ებ)ის და/ან არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტების საწყისი მასალაზე;

4. ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები არ ვრცელდება:

ა) ნივთიერებებზე, რომელთაც ახასიათებთ მხოლოდ ტკბილი, მჟავა ან მარილის გემო;

ბ) სასურსათო ნედლეულზე (ნედლ სურსათზე);

გ) ერთკომპონენტთან სურსათზე და ნარევეებზე, როგორებიცაა, მაგრამ არამხოლოდ, ახალი, გამომშრალი (მშრალი) ან გაყინული სანელებლები და/ან მწვანელი, ჩაის ნარევეები და ნარევეები ნაყენებისათვის, იმ პირობით, რომ მათი გამოყენება არ მოხდა სურსათის ინგრედიენტებად.

5. დაუშვებელია ნებისმიერი პირის მიერ არომატიზატორის ან ამ არომატიზატორის შემცველი ნებისმიერი სურსათის და/ან არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტის ბაზარზე განთავსება, თუ მათი გამოყენება არ შეესაბამება ამ რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

## **მუხლი 2. ტერმინთა განმარტებები**

1. ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ ტერმინებს აქვთ შემდეგი მნიშვნელობები:

ა) **არომატიზატორი** - 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, შესაბოლი არომატიზატორების, გემოს პრეკურსორების ან სხვა არომატიზატორების ან მათი ნარევეებისაგან;

ბ) **არომატული ნივთიერებები** - განსაზღვრული ქიმიური ნივთიერებები დამახასიათებელი გემოთი და არომატით;

გ) **ნატურალური (ბუნებრივი) არომატული ნივთიერებები** - არომატული ნივთიერებები, რომლებიც მიიღება შესაბამისი ფიზიკური, ფერმენტული, მიკრობიოლოგიური პროცესებით მცენარეული, ცხოველური და მიკრობიოლოგიური წარმოშობის მასალისაგან, ნედლი ან გადამამუშავებული სახით და გამოიყენება ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სურსათის ერთი ან მეტი ტრადიციული პროცესებით მომზადებისას. ნატურალური (ბუნებრივი) არომატული ნივთიერებები შეესაბამებიან ბუნებაში ბუნებრივად არსებულ ან გამოვლენილ ნივთიერებებს;

დ) **არომატული პრეპარატი** - პროდუქტი, გარდა არომატული ნივთიერებებისა, რომელიც მიღებულია:

დ.ა) სურსათისაგან, სათანადო ფიზიკური, ფერმენტული ან მიკრობიოლოგიური პროცესებით, ან ნედლეულიდან, ან ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სურსათის მომზადების ერთი ან მეტი ტრადიციული პროცესების გამოყენების შედეგად, და/ან

დ.ბ) მცენარეული, ცხოველური და მიკრობიოლოგიური წარმოშობის მასალისაგან, გარდა სურსათისა, სათანადო ფიზიკური, ფერმენტული და მიკრობიოლოგიური პროცესებით, რომლის დროსაც მასალა აღებულია არსებული

ფორმით ან დამზადებულია ადამიანის მოხმარებისათვის განკუთვნილი სურსათის მომზადების ერთი ან მეტი ტრადიციული პროცესების გამოყენებით;

ე) **თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორი** - პროდუქტი, რომელიც მიიღება ისეთი ინგრედიენტების ნარევის თერმული დამუშავების შემდეგ, რომელთაც არ არის აუცილებელი ახასიათებდეს არომატული თვისებები და რომელთაგან სულ მცირე ერთი მაინც შეიცავს აზოტს (ამინო-), ხოლო მეორე წარმოადგენს რედუცირებულ შაქარს. თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორის ინგრედიენტები შეიძლება იყოს:

ე.ა) სურსათი და/ან

ე.ბ) სხვა საწყისი მასალა, გარდა სურსათისა;

ვ) **შესაბოლოო არომატიზატორი** - პროდუქტი, რომელიც მიიღება ბოლის (კვამლის) კონდენსატის ფრაქციებად დაყოფითა და გაწმენდა-გასუფთავებით, პირველადი შესაბოლოო კონდენსატის, პირველადი ფისების ფრაქციის და/ან წარმოებული შესაბოლოო არომატიზატორების წარმოქმნით, მათ შორის:

ვ.ა) ბოლის (კვამლის) პირველადი კონდენსატი, რომელიც წარმოადგენს წყლის საფუძველზე წარმოქმნილი კონდენსირებული ბოლის (კვამლის) გაწმენდილ-გასუფთავებულ ნაწილს;

ვ.ბ) ცვილის პირველადი ფრაქცია, რომელიც წარმოადგენს კონდენსირებული ბოლის (კვამლის) მაღალი სიმკვრივის მქონე ცვილის წყალში უხსნადი ფაზის გაწმენდილ-გასუფთავებულ ფრაქციას;

ვ.გ) შესაბოლოო არომატიზატორის წარმოებულები, რომლებიც მიეკუთვნება არომატიზატორებს, მათი წარმოება ხდება პირველადი პროდუქტების შემდგომი გადამუშავებით და რომლებიც გამოიყენება, ან განკუთვნილია სურსათში ან სურსათზე ბოლის (კვამლის) გემოს მისაცემად გამოყენებისათვის;

ზ) **არომატიზატორის (არომატის) პრეკურსორი** - პროდუქტი, რომელსაც შესაძლებელია თავისთავად არ ჰქონდეს გემური (არომატიზატორის) თვისებები, რომელიც მიზნობრივად ემატება სურსათს გადამუშავების დროს და დესტრუქციის ან სხვა კომპონენტებთან რეაქციის შედეგად იწვევს მხოლოდ სურსათის გემოს (არომატის) მინიჭებას/გაძლიერებას. შესაძლებელია მიღებულ იქნეს:

ზ.ა) სურსათისაგან და/ან

ზ.ბ) სხვა საწყისი მასალისაგან, გარდა სურსათისა;

თ) **სხვა არომატიზატორები** - დანამატები, რომელიც ემატება ან განკუთვნილია სურსათში დასამატებლად გემოს ან/და სუნის მიცემისთვის და რომლებიც არ მიეკუთვნებიან ამ პუნქტის „ბ-ზ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრულ საშუალებებს;

ი) **არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტი** - სურსათის ინგრედიენტი, გარდა არომატიზატორისა, რომელიც შესაძლოა სურსათს დაემატოს ძირითადად გემოს მიცემის ან შეცვლის მიზნით და რომელიც მნიშვნელოვნად

განაპირობებს სურსათში ბუნებაში გავცელებული, არასასურველი ნივთიერებების არსებობას;

კ) **საწყისი მასალა** - მცენარეული, ცხოველური, მიკრობიოლოგიური ან მინერალური წარმოშობის ნედლეული, საიდანაც მზადდება არომატიზატორები ან არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტები. ეს შესაძლოა იყოს სურსათი ან/და საწყისი მასალა, გარდა სურსათისა;

ლ) **სათანადო ფიზიკური პროცესი** - ფიზიკური პროცესი, რომელიც მიზანმიმართულად არ ცვლის არომატიზატორების კომპონენტების ქიმიურ თვისებებს, ამ მუხლის „ მ “ პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნების გათვალისწინებით, და არ მოიცავს სინგლეტური ჟანგბადის, ოზონის, არაორგანული კატალიზატორების, მეტალის კატალიზატორების, მეტალორგანული რეაგენტების და/ან UV (Ultraviolet - ულტრაიისფერი) რადიაციის გამოყენებას;

მ) **სურსათის მომზადების ტრადიციული პროცესები** - დაქუცმაცება, გაცხელება, მომზადება, გამოცხობა, შეწვა (240°C-მდე ატმოსფერულ წნევაზე) და მომზადება წნევის ქვეშ (120 °C-მდე), დაჭრა, გამოშრობა, აორთქლება, ფერმენტაცია, დაფქვა, დაყოვნება(ნაყენისთვის), მიკრობიოლოგიური პროცესები, გათლა (კანის გაცლა), დაწნეხვა (დაპრესვა), მოხალვა/ შეწვა(მოხრაკვა), დალბობა, მომინანქრება/მოჭირქვა, გაგრილება, დისტილაცია/რექტიფიკაცია, ემულსიფიკაცია (ემულსიის წარმოქმნა ან მიღება), ექსტრაქცია (გამხსნელით), ფილტრაცია, მაცერაცია, შერევა, პერკოლაცია, გაციება/გაყინვა, გამოწურვა.

2. ამ რეგლამენტის მიზნებისათვის, ამ მუხლის პირველი პუნქტის “დ“, „ე“, „ზ“ და „კ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული საწყისი მასალები, რომელთან დაკავშირებითაც, ამ დროისთვის, არსებობს მნიშვნელოვანი დასაბუთება, რომ მათი გამოყენება ხდება არომატიზატორის დასამზადებლად, განიხილება როგორც სურსათი.

3. არომატიზატორები შეიძლება შეიცავდენენ საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ საკვებდანამატებს და/ან ტექნოლოგიური მიზნით დამატებულ სურსათის სხვა ინგრედიენტებს.

4. გარდა ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული ტერმინებისა, ამ რეგლამენტის მიზნებისათვის გამოიყენება ასევე „სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენერეთა დაცვის შესახებ“ საქართველოს კანონით და საქართველოს მთავრობის დადგენილებით - „მოთხოვნები გენეტიკურად მოდიფიცირებული სურსათისა და ცხოველის საკვების შესახებ“ განსაზღვრული ტერმინები.

**მუხლი 3. არომატიზატორების ან არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტების გამოყენების ზოგადი პირობები**

სურსათში ან სურსათზე გამოსაყენებლად დაშვებულია მხოლოდ იმ არომატიზატორების ან არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტების გამოყენება, რომლებიც აკმაყოფილებენ შემდეგ პირობებს:

ა) არსებული მეცნიერული მონაცემების საფუძველზე, ისინი არ უნდა წარმოქმნიდნენ ადამიანის ჯანმრთელობასთან დაკავშირებულ რისკს;

ბ) მათ გამოყენებას შეცდომაში არ უნდა შეჰყავდეს მომხმარებელი.

#### **მუხლი 4. განსაზღვრული ნივთიერებების არსებობა**

1. ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართი II -ის - “განსაზღვრული ნივთიერებების არსებობა“ ნაწილი „ა“ „ნივთიერებები, რომლებიც ამ სახით არ შეიძლება სურსათში იქნას დამატებული“-თ განსაზღვრული ნივთიერებები არ ექვემდებარება სურსათში დამატებას.

2. საქართველოს მთავრობის დადგენილებით განსაზღვრული „ტექნიკური რეგლამენტის – სპირტიანი სასმელების შესახებ დამტკიცების თაობაზე“ მოთხოვნების გათვალისწინებით, შედგენილ სურსათში, ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართი II –ის „ბ“ ნაწილით - „განსაზღვრული ნივთიერებების მაქსიმალური დონეები, რომლებიც ბუნებრივად არსებობენ არომატიზატორებში და არომატიზატორების თვისებების მქონე სურსათის ინგრედიენტებში, ზოგიერთ შედგენილ სურსათში, რომელშიც დამატებული იქნა არომატიზატორები და /ან არომატიზატორების თვისებების მქონე სურსათის ინგრედიენტები“ გამოყენების შედეგად არ უნდა აღემატებოდეს ამ სურსათში ან სურსათის ზედაპირზე არომატიზატორების და/ან არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტების დანართი II-ის „ბ“ ნაწილით განსაზღვრულ რაოდენობას.

3. ამ რეგლამენტის დანართი II-ით ნივთიერებების მაქსიმალური დონეები, გამოიყენება ბაზარზე გასაყიდად განთავსებული სურსათის მიმართ, თუ სხვაგვარად არ არის მითითებული. მშრალი და/ან კონცენტრირებული სურსათისათვის, რომლებიც საჭიროებენ/ექვემდებარებიან აღდგენას, მაქსიმალური დონეები გამოყენებული უნდა იქნეს ეტიკეტზე განთავსებული ინსტრუქციის შესაბამისად აღდგენილი სურსათის მიმართ, განზავების მინიმალური კოეფიციენტის გათვალისწინებით.

#### **მუხლი 5. განსაზღვრული საწყისი მასალების გამოყენება**

1. დაუშვებელია დანართის III-ის "ა" ნაწილით -, „საწყისი მასალები რომლებიც არ უნდა იყოს გამოყენებული არომატიზატორების და არომატიზატორის თვისებების სურსათის ინგრედიენტების დამზადებისას“ განსაზღვრული მასალების გამოყენება არომატიზატორების და/ან არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტების დასამზადებლად.

2. არომატიზატორები და/ან არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტები, რომლებიც მიღებულია დაწარით III - ის "ბ" ნაწილით - „განსაზღვრული საწყისი მასალებიდან დამზადებული არომატიზატორების და არომატიზატორის თვისებების მქონე სურსათის ინგრედიენტების გამოყენების პირობები“-თ განსაზღვრული საწყისი მასალებიდან, შესაძლებელია გამოყენებული იქნას მხოლოდ ამ დაწარით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

### **მუხლი 6. არომატიზატორები და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტები, რომლებიც არ საჭიროებენ შეფასებას და დამტკიცებას**

1. ამ პუნქტით განსაზღვრული არომატიზატორები და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტები, შესაძლებელია გამოყენებული იქნას სურსათში ან სურსათზე, ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული შეფასებისა და დამტკიცების გარეშე, თუ ისინი აკმაყოფილებენ ამ რეგლამენტის მე-3 მუხლით განსაზღვრულ მოთხოვნებს. ესენია:

ა) მე-2 მუხლის „დ“ პუნქტის „დ.ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული არომატული პრეპარატები;

ბ) მე-2 მუხლის „ე“ პუნქტის „ე.ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორები, რომლებიც დამზადებულია თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორების დამზადების პირობების შესაბამისად და მათში განსაზღვრული ნივთიერებების მაქსიმალური დონეები აკმაყოფილებს ამ რეგლამენტის დაწარით IV -ით - „ თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორების დამზადების პირობები და თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორებში განსაზღვრული ნივთიერებების მაქსიმალური დონეები“ -ით დადგენილ მოთხოვნებს.

გ) მე-2 მუხლის „ზ“ პუნქტის „ზ.ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული არომატიზატორის(არომატის) პრეკურსორები;

დ) არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტები.

2. ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნების მიუხედავად, თუ სსიპ - სურსათის ეროვნულ სააგენტოს აქვს ეჭვი, ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული არომატიზატორების და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტების უვნებლობასთან დაკავშირებით, მან უნდა განახორციელოს რისკის შეფასება .

### **მუხლი 7 . არომატიზატორების და საწყისი მასალები, რომლებიც საჭიროებს შეფასებას და დამტკიცებას**

ამ მუხლით განსაზღვრული არომატიზატორები და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტები, სურსათში ან სურსათზე გამოყენებისათვის საჭიროებენ შეფასებასა და დამტკიცებას. ესენია:

- ა) არომატული ნივთიერებები;
- ბ) მე- 2 მუხლის „დ“ პუნქტის „დ.ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული არომატული პროპარატები;
- გ) მე-2 მუხლის „ე“ პუნქტის „ე.ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორები, რომლებიც დამზადებულია ინგრედიენტების თერმული დამუშავებით, რომლებიც ნაწილობრივ ან სრულად შეესაბამებიან მე-2 მუხლის „ე“ პუნქტის „ე.ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს და/ან რომლებიც არ აკმაყოფილებენ თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორების დამზადების პირობებს და/ან მათში განსაზღვრული ნივთიერებების მაქსიმალური დონეები არ შეესაბამება ამ რეგლამენტის მე-5 დანართით დადგენილ მოთხოვნებს;
- დ) მე- 2 მუხლის „ზ“ პუნქტის „ზ.ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული არომატიზატორების(არომატის) პრეკურსორები;
- ე) მე- 2 მუხლის „თ“ პუნქტით განსაზღვრული სხვა არომატიზატორები;
- ვ) მე- 2 მუხლის „კ“ პუნქტის „კ.ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული საწყისი მასალები, გარდა სურსათისა.

#### **მუხლი 8. არომატიზატორებისა და საწყისი მასალების ჩამონათვალი**

1. ამ რეგლამენტის მე-7 მუხლით განსაზღვრული არომატიზატორებიდან და საწყისი მასალებიდან ბაზარზე განთავსებული და სურსათში ან სურსათზე გამოყენებული იქნას მხოლოდ ამ პუნქტით განსაზღვრული არომატიზატორები და საწყისი მასალები, რომელთა გამოყენება ხდება შესაბამისი პირობების საფუძველზე. ეს არომატიზატორებია:

- ა) არომატული ნივთიერებები;
  - ბ) არომატული პროპარატები;
  - გ) თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორები, რომლებიც მიიღება იმ ინგრედიენტების გაცხელებით, რომლებიც სრულად ან ნაწილობრივ წარმოადგენს ამ რეგლამენტის მე-2 მუხლის პირველი პუნქტის „ე.ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ საწყის მასალას, გარდა სურსათისა, და/ან რომელთა მიმართ არ ხდება თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორების წარმოების პირობების და/ან განსაზღვრული ნივთიერებების მაქსიმალური დონეების დაცვა;
  - დ) არომატიზატორის (არომატის) პრეკურსორები;
  - ე) სხვა არომატიზატორები;
  - ვ) საწყისი მასალები, გარდა სურსათისა.
2. არომატიზატორის და საწყისი მასალის შესახებ ჩანაწერი უნდა მოიცავდეს:
- ა) დამტკიცებული არომატიზატორის ან საწყისი მასალის იდენტიფიკაციას;



ბ) საჭიროების შემთხვევაში არომატიზატორის გამოყენების პირობებს.

**მუხლი 9. მოთხოვნები იმ არომატიზატორის ეტიკეტირებისადმი, რომელიც არ არის განკუთვნილი საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდებისათვის**

1. ინფორმაცია იმ არომატიზატორის ეტიკეტზე, რომელიც არ არის განკუთვნილი საბოლოო მომხმარებლისთვის მიწოდებისათვის, ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს ან რეგლამენტის მე-10-11-ე მუხლებით გათვალისწინებული მოთხოვნების შესაბამისად. ინფორმაცია უნდა იყოს ზუსტი, მკაფიო, მომხმარებლისათვის ადვილად გასაგები და არ უნდა იშლებოდეს ადვილად. ინფორმაცია წარდგენილი უნდა იქნეს ქართულ ენაზე.

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

**მუხლი 10. ზოგადი მოთხოვნები იმ არომატიზატორის ეტიკეტირებისადმი, რომელიც არ არის განკუთვნილი საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდებისათვის**

1. ინფორმაცია იმ არომატიზატორის ეტიკეტზე, რომელიც არ არის განკუთვნილი საბოლოო მომხმარებლისთვის მიწოდებისათვის, მიუხედავად იმისა, მიწოდება ხდება ინდივიდუალურად ან კომბინაციაში ნარევის სახით, და/ ან სხვა სურსათის ინგრედიენტებთან და /ან სხვა ნივთიერებებთან ერთად, რომელთა დამატება ხდება ამ რეგლამენტის მე-2 მუხლის მე-3 პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნების გათვალისწინებით, მათი შეფუთვაზე ან ტარაზე(კონტეინერი) მითითებული უნდა იქნეს შემდეგი ინფორმაცია:

ა) საქონლის აღწერა, ან სიტყვა „არომატიზატორი“, ან უფრო კონკრეტული დასახელება ან არომატიზატორის აღწერა;

ბ) განაცხადი „სასურსათე დანიშნულებისათვის“ („სურსათისათვის“) ან „სურსათში შეზღუდული გამოყენებისათვის“ ან სურსათში სავარაუდო/მიზნობრივი გამოყენებისათვის უფრო კონკრეტული მინიშნება;

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

დ) პარტიის ან ლოტის აღნიშვნის საიდენტიფიკაციო ნომერი/ნიშანი;

ე) წონის კლების მიხედვით, ჩამონათვალი:

ე.ა) არსებული არომატიზატორების კატეგორიები;

ე.ბ) პროდუქტში ყველა სხვა ნივთიერების ან მასალის დასახელება, და საჭიროების შემთხვევაში E ნომერი;

ვ) ბიზნესოპერატორის დასახელება, და მისამართი;

ზ) ცალკეული კომპონენტის ან კომპონენტების ჯგუფის მაქსიმალური რაოდენობა, რომელთა გამოყენება უნდა მოხდეს შეზღუდულად, და/ან გასაგები და

ზუსტი ტერმინებით მითითებული ინფორმაცია, რომელიც მყიდველს შესაძლებლობას აძლევს ზუსტად შეასრულოს ამ ტექნიკური რეგლამენტი და მასთან დაკავშირებული საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნები;

თ) ნეტო წონა;

ე) ვარგისიანობის მინიმალური ვადა ან „გამოიყენება .... მდე“ თარიღი;

ვ) საჭიროების შემთხვევაში, ამ მუხლით განსაზღვრული არომატიზატორების ან სხვა ნივთიერებების შესახებ ინფორმაცია, რომელიც განსაზღვრულია საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თანახმად სურსათში ინგრედიენტების მითითებასთან დაკავშირებით;

2. დასაშვებია ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ე“ და „ზ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული ინფორმაცია წარმოდგენილი იქნას მხოლოდ ტვირთის თანმხლებ დოკუმენტებში, რომელიც წარდგენილი უნდა იქნეს პარტიის/ტვირთის მიწოდებამდე ან მიწოდებისას, იმ პირობით, რომ მითითება, რომ „არ არის განკუთვნილი საცალო ვაჭრობისათვის“ განთავსებული იქნება მოცემული სურსათის შეფუთვის ან ტარის ხედვის არეალში.

3. თუ არომატიზატორების მიწოდება ხდება ტანკერებით(ცისტერნებით) შესაძლებელია ყველა ინფორმაცია წარდგენილი იქნას მხოლოდ სატვირთო დოკუმენტებში, რომელიც მიწოდებული უნდა იქნეს ტვირთის მიწოდების დროს.

### **მუხლი 11. კონკრეტული მოთხოვნები ტერმინის "ნატურალური" (ბუნებრივი) გამოყენებისათვის**

1. თუ ტერმინი „ნატურალური“ („ბუნებრივი“ ) გამოყენებულია ამ რეგლამენტის მე-10 მუხლის პირველი პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ შემთხვევაში, მაშინ ის უნდა აკმაყოფილებდეს ამ მუხლის მე-2-6-ე პუნქტებით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

2. არომატიზატორის აღწერის მიზნით ტერმინი „ნატურალური“ („ბუნებრივი“) შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს, თუ კომპონენტი შედგება მხოლოდ არომატული პრეპარატებისაგან და/ან ნატურალური (ბუნებრივი) არომატული ნივთიერებებისაგან;

3. ტერმინი „ნატურალური (ბუნებრივი) არომატული ნივთიერება“ გამოიყენება არომატიზატორებისათვის, რომლებშიც არომატიზატორის კომპონენტი წარმოდგენილია მხოლოდ ნატურალური (ბუნებრივი) არომატული ნივთიერებებით;

4. ტერმინი „ნატურალური (ბუნებრივი)“ გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ სურსათის, სურსათის კატეგორიის ან მცენარეული ან ცხოველური წარმოშობის არომატულ საწყის მასალის მითითებასთან ერთად, თუ არომატული

კომპონენტი მიღებულ იქნა მხოლოდ, ან სულ მცირე 95% წონითი თანაფარდობით საწყისი მასალისაგან. აღწერა უნდა იყოს შემდეგი სახით: „ნატურალური სურსათი“ ან „სურსათის კატეგორია“ ან „საწყისი არომატული მასალა“;

5. „სხვა ნატურალური(ბუნებრივი) არომატიზატორებით არომატიზებული ნატურალური (ბუნებრივი) სურსათი, ან სურსათის კატეგორია ან საწყისი მასალა/მასალები“, შესაძლებელია მითითებული უნდა იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ არომატული კომპონენტი ნაწილობრივ მიღებულია მითითებული საწყისი მასალისაგან და რომლის გემო (არომატი) ადვილად ამოცნობადია (აღსაქმელია);

6. ტერმინი „ნატურალური (ბუნებრივი) არომატიზატორი“ შესაძლებელია გამოყენებული იქნას მხოლოდ იმ შემთხვევაში, როდესაც არომატული კომპონენტი მიიღება სხვადასხვა საწყისი მასალისაგან და მათზე მითითება არ ასახავს მათ სუნსა და გემოს(არომატს).

## **მუხლი 12. მოთხოვნები იმ არომატიზატორის ეტიკეტირებისადმი, რომელიც განკუთვნილია საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდებისათვის**

1. არომატიზატორი, რომელიც განკუთვნილია საბოლოო მომხმარებლისათვის მიწოდებისათვის, მიუხედავად იმისა თუ რა სახით ხდება მიწოდება ინდივიდუალურად ან კომბინაციაში ნარევის სახით, ან/და სხვა სურსათის ინგრედიენტებთან შერეული, და/ან რომელშიც დამატებულია სხვა ნივთიერებები, ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ შეფუთვაზე მითითებული იქნება ინფორმაცია - „სურსათისათვის“ ან „სურსათში შეზღუდული გამოყენება“ ან უნდა შეიცავდეს უფრო კონკრეტულ მითითებას სურსათში მათი მიზნობრივი გამოყენების შესახებ, რომელიც უნდა იყოს ადვილად შესამჩნევი, ზუსტი, მკაფიო, მომხმარებლისათვის ადვილად გასაგები და არ უნდა იშლებოდეს ადვილად. ინფორმაცია წარდგენილი უნდა იქნეს ქართულ ენაზე.

2. თუ ხდება ტერმინის „ნატურალურის“ („ბუნებრივი“) გამოყენება მე-10 მუხლის პირველი პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული შემთხვევაში საქონლის აღწერისას, გათვალისწინებული უნდა იქნეს მე-11 მუხლით განსაზღვრული მოთხოვნები.

## **მუხლი 13. სხვა მოთხოვნები ეტიკეტირებისადმი**

ამ რეგლამენტის მე-9 -12-ე მუხლებით განსაზღვრული მოთხოვნებთან ერთად გათვალისწინებული უნდა იქნეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული სხვა მოთხოვნები საშიში ნივთიერებების წონასთან/მოცულობასთან დაკავშირებით, ასევე მოთხოვნები საშიში ნივთიერებების და პრეპარატების წარდგენის (პრეზენტაციის)

კლასიფიკაციის, შეფუთვის ან ასეთი ნივთიერებების და პრეპარატების ეტიკეტირების ან ტრანსპორტირებისადმი.

#### **მუხლი 14. ბიზნესოპერატორის ვალდებულებები**

1. არომატორული ნივთიერების მწარმოებელი ან მომხმარებელი ბიზნესოპერატორი, ან მათი წარმომადგენელი, ვალდებულია, სსიპ - სურსათის ეროვნულ სააგენტოს, მოთხოვნის საფუძველზე, მიაწოდოს ინფორმაცია 12 თვის განმავლობაში სურსათზე დამატებული ნივთიერების რაოდენობის შესახებ. აღნიშნული ინფორმაცია ითვლება კონფიდენციალურად, თუ ეს ინფორმაცია არ არის დაკავშირებული არომატული ნივთიერების უვნებლობის შეფასებასთან.

2. საჭიროების შემთხვევაში, ამ რეგლამენტით განსაზღვრული არომატიზატორები, რომლებიც დამზადებულია ისეთი ტექნოლოგიური პროცესების ან საწყისი მასალების გამოყენებით, რომლებიც მნიშვნელოვნად განსხვავდება სააგენტოს მიერ რისკების შეფასებისათვის გამოყენებული ტექნოლოგიური პროცესებისა და საწყისი მასალებისაგან, არომატიზატორის ბაზარზე გატანამდე, მწარმოებელმა ან მომხმარებელმა ბიზნესოპერატორმა სააგენტოს უნდა წარუდგინოს აუცილებელი მონაცემები, შეცვლილ ტექნოლოგიურ პროცესებთან ან მახასიათებლებთან დაკავშირებით, სააგენტოს მიერ არომატიზატორის შესაფასებლად.

3. არომატიზატორების და/ან საწყისი მასალების მწარმოებელი ან მომხმარებელი ბიზნესოპერატორი ვალდებულია სააგენტოს დაუყოვნებლივ მიაწოდოს ნებისმიერი ახალი სამეცნიერო ან ტექნიკური ინფორმაცია, რომელიც მისთვის ცნობილი და ხელმისაწვდომია და რომელმაც შესაძლოა გავლენა მოახდინოს არომატული ნივთიერების უვნებლობის შეფასებაზე.

#### **მუხლი 15. მონიტორინგი**

1. სურსათის ეროვნული სააგენტო არომატიზატორების გამოყენებისა და მოხმარების, ასევე ამ ტექნიკური რეგლამენტის დანართი II -ით განსაზღვრული ნივთიერებების გამოყენების მონიტორინგს ახორციელებს რისკის შეფასების საფუძველზე.

## დანართი I

არომატიზატორების და საწყისი მასალების ჩამონათვალი

განყოფილება „ა“

არომატული ნივთიერებების ჩამონათვალი

*ნაწილი I*

*ჩამონათვალის შინაარსი*

ცხრილი N1-ში მოცემულია შემდეგი სახის ინფორმაცია:

**გრაფა 1 (FL N) :** - ნივთიერების უნიკალური საიდენტიფიკაციო ნომერი;

**გრაფა 2 (ქიმიური სახელწოდება) :** - ნივთიერების დასახელება;

**გრაფა 3 (CAS N) :** - ქიმიური ნივთიერების სარეგისტრაციო სამსახურის (Chemical Abstracts Service - CAS) საიდენტიფიკაციო ნომერი;

**გრაფა 4 (JECFA N) :** - საკვებდანამატების FAO/WHO-ს ექსპერტთა ერთობლივი კომიტეტის (JECFA) მიერ მინიჭებული ნომერი;

**გრაფა 5 (CoE .) :** - ევროპის საბჭოს (Council of Europe - CoE) ნომერი;

**გრაფა 6 :** - (დასახელებული ნივთიერების სისუფთავე, არანაკლებ 95%, თუ სხვაგვარად არ არის მითითებული): დასახელებული არომატული ნივთიერების სისუფთავე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 95%-ს. თუ ნაკლებია, არომატული ნივთიერების შემადგენლობა მოცემულია ამ გრაფაში;

**გრაფა 7 (გამოყენების შეზღუდვა):** - არომატული ნივთიერებების გამოყენება დასაშვებია „წარმოების კარგი პრაქტიკის“ ( GMP - Good Manufacturing Practices) შესაბამისად, თუ ამ გრაფაში სხვაგვარად არ არის მითითებული. შეზღუდული გამოყენების მქონე არომატული ნივთიერებები შესაძლოა დაემატოს მხოლოდ ჩამონათვალში მოცემულ სურსათის კატეგორიებს გამოყენების კონკრეტული პირობების გათვალისწინებით. შეზღუდვების მიზნებისთვის, მითითებული უნდა იქნეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული სურსათის შემდეგი კატეგორიები:

კატეგორიის ნომერი	სურსათის კატეგორია
1	რძის ნაწარმი და მათი ანალოგები
2	ცხიმები და ზეთები და ცხიმების და ზეთების ემულსიები
3	საჭმელად განკუთვნილი ყინული
4.2	გადამუშავებული ხილი და ბოსტნეული
5	საკონდიტრო ნაწარმი
5.3	საღებო რეზინი
6	მარცვლოვნები და მარცვლოვნების პროდუქტები
7	პურფუნთუშეული ნაწარმი
8	ხორცი
9	თევზი და თევზის პროდუქტები
10	კვერცხი და კვერცხის პროდუქტები
11	შაქრები, სიროფები, თაფლი და სამაგიდე დამატკობლები
12	მარილები, სუნელები, სუპები, სოუსები, სალათები და ცილოვანი პროდუქტები
13	განსაკუთრებული კვებითი დანიშნულების სურსათი
14.1	უალკოჰოლო სასმელები
14.2	ალკოჰოლური სასმელები, მათ შორის უალკოჰოლო და ალკოჰოლის დაბალი შემცველობის სასმელები
15	შხა წასახემსებელი და სნეკი
16	დესერტები, გარდა 1,3, და 4 კატეგორიებით განსაზღვრული პროდუქტებისა
17	სასურსათო დანამტები, გარდა ჩვილი და ადრეული ასაკის ბავშვებისთვის განკუთვნილი სასურსათო დანამატისა
18	გადამუშავებული სურსათი, რომელიც არ შედის 1-17 -ით განსაზღვრულ კატეგორიებში, გარდა ჩვილი და ადრეული ასაკის ბავშვთა კვებისთვის განკუთვნილი სურსათისა

**გრაფა 8 (სქოლიო) :** -

- სქოლიო <sup>(1)</sup> არომატული ნივთიერებებია, რომელთა შეფასება დასრულდა EFSA-ს მიერ;

- სქოლიო <sup>(2)</sup> - დან <sup>(4)</sup>-მდე, არომატული ნივთიერებები, რომლებიც შეფასებისათვის საჭიროებდნენ დამატებით აუცილებელ ინფორმაციას;

**გრაფა 9 :** - (მინიშნება) - სამეცნიერო ორგანოს დასახელება, რომელმაც განახორციელა შეფასება.

## *ნაწილი 2*

### *შენიშვნები*

**შენიშვნა 1 :** ამონიუმის, ნატრიუმის, კალიუმის და კალციუმის მარილები, ასევე ქლორიდები, კარბონატები და სულფატები, წარმოდგენილია საერთო ნივთიერებებით, იმ პირობით, თუ მათ ახასიათებთ არომატული თვისებები

**შენიშვნა 2:** თუ დაშვებული არომატული ნივთიერებაა რაცემატი (ოპტიკური იზომერების თანაბარი ნარევი), გამოსაყენებლად დაშვებული უნდა იქნეს როგორც R- ფორმა, ასევე S- ფორმა. თუ გამოსაყენებლად დაშვებულია მხოლოდ R- ფორმა, მაშინ დაშვება S- ფორმაზე არ ვრცელდება და პირიქით.

**შენიშვნა 3:** მაქსიმალური დონეები ეხება ბაზარზე განთავსებულ სურსათზე/სურსათში დაშვებულ დონეებს. ამ პრინციპიდან გადახვევის შემთხვევაში, გამომშრალ და/ან კონცენტრირებულ სურსათთან დაკავშირებით, რომელიც საჭიროებს აღდგენას, მაქსიმალური დონეები გამოყენებული უნდა იქნეს აღდგენილ სურსათთან მიმართებაში, ეტიკეტირებაში მითითებული ინსტრუქციების შესაბამისად, გაზავების მინიმალური კოეფიციენტის გათვალისწინებით.

**შენიშვნა 4:** არომატული ნივთიერების არსებობა დაშვებულია:

ა) შედგენილ სურსათში, დანართში მითითებული პროდუქტების გარდა, იმ შემთხვევაში, თუ არომატული ნივთიერება დაშვებულია შედგენილი სურსათის ერთ-ერთი ინგრედიენტისათვის;

ბ) სურსათში, რომელიც გამოყენებული უნდა იქნას მხოლოდ შედგენილი სურსათის მომზადების დროს და იმ პირობით, თუ შედგენილი სურსათი შეესაბამება ამ რეგლამენტს.

## დანართი II

### განსაზღვრული ნივთიერებების არსებობა

ნაწილი „ა“: ნივთიერებები, რომლებიც ამ სახით არ შეიძლება სურსათში იქნას დამატებული

აგარის მჟავა

ალოინი

კაპსაიცინი

1,2 - ბენზოპირონ, კუმარინი

ჰიპერიცინი

ბეტა - აზარონი

1 -ალილ-4-მეთოქსიბენზოლი, ესტრაგოლი

ჰიდროციანის მჟავა

მენტოფურანი

4 - ალილ-1,2, დიმეთოქსიბენზოლი, მეთილევგენოლი

პულეგონი

ქუაზინი

1-ალილ-3,4-მეთილენდიოქსიბენზოლი, საფროლი

თეუკრინ A

თუჯონი (ალფა და ბეტა)



**ნაწილი „ბ“ :** განსაზღვრული ნივთიერებების მაქსიმალური დონეები, რომლებიც ბუნებრივად არსებობენ არომატიზატორებში და არომატიზატორების თვისებების მქონე სურსათის ინგრედიენტებში, ზოგიერთ შედგენილ სურსათში, რომელშიც დამატებული იქნა არომატიზატორები და /ან არომატიზატორების თვისებების მქონე სურსათის ინგრედიენტები

ნივთიერების დასახელება	შედგენილი სურსათი, რომელშიც შეზღუდულია ამ ნივთიერების არსებობა	მაქსიმალური დონე მგ/კგ
ბეტა-აზარონი	ალკოჰოლური სასმელები	1,0
1 -ალილ-4-მეთოქსიბენზოლი, ესტრაგოლი (*)	რძის ნაწარმი	50
	გადამუშავებული ხილი და ბოსტნეული (მათ შორის სოკოები, ნაყოფსხეულები, ფესურები, პარკოსანი კულტურები და პარკოსნების ნაყოფები, კაკლოვანები და თესლები	50
	თევზის პროდუქტები	50
	უალკოჰოლო სასმელები	10
ჰიდროციანის მჟავა	ნუგა, მარციპანი ან მისი შემცველები ან ანალოგიური პროდუქტები	50
	დაკონსერვებული ხილი უკურკოდ	5
	ალკოჰოლური სასმელები	10
მენტოფურანი	პიტნის შემცველი ტკბილეული, გარდა სუნთქვის გამაგრილებელი მიკროტკბილეულის გარდა	500
	სუნთქვის გამაგრილებელი მიკროტკბილეული	3000
	სალეჭი რეზინი	1000
	პიტნის შემცველი ალკოჰოლური სასმელები	200
4 - ალილ-1,2, დიმეთოქსიბენზოლი, მეთილევგენოლი (*)	რძის ნაწარმი	20
	ხორცის ნახევარფაბრიკატი და ხორცის პროდუქტები, მათ შორის ფრინველის ხორცი და ნანადირევი	15

	თევზის ნახევარფაბრიკატი და თევზის პროდუქტები,	10
	სუპები და სოუსები	60
	მზა ცხარე საჭმელები	20
	უალკოჰოლო სასმელები	1
პულეგონი	პიტნის შემცველი ტკბილეული, გარდა სუნთქვის გამაგარილებელი ტკბილეულისა	250
	სუნთქვის გამაგარილებელი ტკბილეული	2000
	საღეჭი რეზინი	350
	პიტნის შემცველი უალკოჰოლო სასმელები	20
	პიტნის შემცველი ალკოჰოლიანი სასმელები	100
ქუაზინი	უალკოჰოლო სასმელები	0,5
	პურფუნთუშეული	1
	ალკოჰოლური სასმელები	1,5
1-ალილ-3,4-მეთილენდიოქსიბენზოლი, საფროლი	ხორცის ნახევარფაბრიკატები და ხორცის პროდუქტები, მათ შორის ფრინველის ხორცი და ნანადირევი	15
	თევზის ნახევარფაბრიკატები და თევზის პროდუქტები	15
	სუპები და სოუსები	25
	უალკოჰოლო სასმელები	1
თუკრინ A	მწარე გემოს სპირტიანი სასმელები <sup>(1)</sup> ან ბიტერი	10
	ლიქიორები <sup>(2)</sup> მწარე გემოთი	35
	სხვა ალკოჰოლური სასმელები	0,5
თუჯონი (ალფა და ბეტა)	ალკოჰოლური სასმელები, გარდა ავშანი/ტარხუნას ფუძეზე დამზადებულისა	10
	ავშანის/ტარხუნის ფუძეზე დამზადებული ალკოჰოლური სასმელები	35
	უალკოჰოლო სასმელები ავსანზე/ტარხუნაზე დამზადებული	0,5

კუმარინი	ტრადიციული და/ან სეზონური პურფუნთუშეული, რომლის ეტიკეტზე მითითებულია დარიჩინი	50
	მარცვლოვნების ფუძეზე დამზადებული საუზმე, მათ შორის მუსლი	20
	უმალესი ხარისხის პურფუნთუშეული, გარდა ტრადიციული და/ან სეზონური პურფუნთუშეულისა, რომლის ეტიკეტზე მითითებულია დარიჩინი	15
	დესერტები	5
<p>(*) - მაქსიმალური დონეები არ უნდა იქნას მითითებული თუ შედგენილი სურსათი არ შეიცავს არომატიზატორებს და დამატებული არომატული თვისებების მქონე სურსათის ინგრედიენტები არის ახალი, მშრალი ან გაყინული მწვანილი და სანელებლები.</p> <p>(<sup>1</sup>) საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 16 ნოემბერის დადგენილება №554-ით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის „სპირტიანი სასმელების შესახებ დამტკიცების თაობაზე „ განსაზღვრული „მწარე სპირტიანი სასმელი ანუ ბიტერი“;</p> <p>(<sup>2</sup>) საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 16 ნოემბერის დადგენილება №554-ით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის „სპირტიანი სასმელების შესახებ დამტკიცების თაობაზე „ განსაზღვრული „ლიქიორი“;</p>		

**დანართი III**

**საწყისი მასალების ჩამონათვალი, რომელთა გამოყენებაზე, არომატიზატორების და არომატიზატორის თვისებების სურსათის ინგრედიენტების დამზადებისას, ვრცელდება შეზღუდვები**

**ნაწილი „ა“ :** საწყისი მასალები რომლებიც არ უნდა იყოს გამოყენებული არომატიზატორების და არომატიზატორის თვისებების სურსათის ინგრედიენტების დამზადებისას

<b>საწყისი მასალები</b>	
<b>ლათინური დასახელება</b>	<b>ზოგადი დასახელება</b>

Acorus calamus L. ტეტრაპლოიდური ფორმა	კოთხუჯის ტეტრაპლოიდური ფორმა
--	------------------------------

ნაწილი „ბ“ : განსაზღვრული საწყისი მასალებიდან დამზადებული  
არომატიზატორების და არომატიზატორის თვისებების მქონე სურსათის  
ინგრედიენტების გამოყენების პირობები

ლათინური დასახელება	ზოგადი დასახელება	გამოყენების პირობები
Quassia amara L. და Picrasma excelsa (Sw)	მწარე ქვაზია	ამ საწყისი მასალიდან დამზადებული არომატიზატორების და არომატიზატორის თვისებების მქონე სურსათის ინგრედიენტების გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ სასმელების და პურფუნთუმეულის დასამზადებლად
Laricifomes officinales (Vill.: Fr) Kotl. Et Pouz ან Fomes officinalis	ლარიქის სოკო	ამ საწყისი მასალიდან დამზადებული არომატიზატორების და არომატიზატორის თვისებების მქონე სურსათის ინგრედიენტების გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ ალკოჰოლური სასმელების დასამზადებლად
Hypericum perforatum L.	კრაზანა	
Teucrium chamaedrys L.	სურავანდის ბალახი	

#### დანართი IV

თერმული ტექნოლოგიური არომატიზატორების დამზადების პირობები და თერმულ ტექნოლოგიურ არომატიზატორებში განსაზღვრული ნივთიერებების მაქსიმალური დონეები

##### ნაწილი „ა“ : დამზადების პირობები

ა) დამუშავების დროს პროდუქტების ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 180 °C;

ბ) თერმული დამუშავების ხანგრძლივობა არ უნდა აღემატებოდეს 15 წუთს 180 °C-ზე, შესაბამისად, უფრო დაბალ ტემპერატურაზე დამუშავებისას, ტემპერატურის ყოველი 10 °C-ით შემცირების შემთხვევაში, თერმული დამუშავების ხანგრძლივობა იზრდება 2-ჯერ, მაქსიმალური 12 საათამდე;

გ) დამუშავების დროს pH მაჩვენებელი არ უნდა აღემატებოდეს 8,0 -ს.

##### ნაწილი „ბ“ : განსაზღვრული ნივთიერებების მაქსიმალური დონეები

ნივთიერებები	მაქსიმალური დონე მკგ/კგ
2-ამინო-3,4,8-ტრიმეთილიმიდაზო [4,5-f] ქინოქსალინი (4,8-DiMeIQx)	50
2-ამინო-1-მეთილ-6-ფენილიმიდაზოლ [4,5-b] პირიდინი (PhIP)	50

