

საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №

2026 წლის ქ. თბილისი

ტექნიკური რეგლამენტის – ძეხვეული ნაწარმის შესახებ დამტკიცების თაობაზე

მუხლი 1.

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

მუხლი 2.

ძეხვეული ნაწარმი, რომელიც ბაზარზე განთავსებულია ან/და ეტიკეტირებულია ამ დადგენილების ამოქმედებამდე და არ შეესაბამება ამავე დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, დასაშვებია ბაზარზე განთავსებულ იქნეს სურსათის ვარგისობის ვადის გასვლამდე, მაგრამ არაუგვიანეს 2027 წლის

მუხლი 3.

დადგენილება ამოქმედდეს 202.. წლის პირველი - დან.

პრემიერ-მინისტრი

ირაკლი კობახიძე

ტექნიკური რეგლამენტი – ძეხვეული ნაწარმის შესახებ

მუხლი 1. რეგულირების სფერო

„ტექნიკური რეგლამენტი – ძეხვეული ნაწარმის შესახებ“ (შემდეგში - ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს ძეხვეულის ძირითადი კომერციული სახეობების მიმართ და აწესრიგებს ბიზნესოპერატორის მიერ ძეხვეული ნაწარმის წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციისა და ბაზარზე განთავსების პირობებს.

მუხლი 2. მიზანი და გამოყენების სფერო

1. ტექნიკური რეგლამენტი მიზნად ისახავს ძეხვეული ნაწარმის წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციის ეტაპებზე რეგულირების ერთიანი პრინციპების განსაზღვრას და მომხმარებელთა უფლებების დაცვას.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს:

- ა) ტერმინთა განმარტებებს;
- ბ) ზოგად მოთხოვნებს ძეხვეული ნაწარმის და გამოყენებული ნედლეულის მიმართ;
- გ) მოთხოვნებს ძეხვეული ნაწარმის ნედლეულის, მზა სურსათთან შეხებაში მყოფ მასალების და ნაკეთობების, ასევე ნიჟანდების და ეტიკეტირების მიმართ;
- დ) მოთხოვნებს ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმის კატეგორიებისა და ხარისხობრივი მაჩვენებლების მიმართ;
- ე) მოთხოვნებს ბიზნესოპერატორის მიმართ;
- ვ) მოთხოვნებს ძეხვეული ნაწარმის შესაბამისობის შეფასების მიმართ.

3. ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმის მიმართ.

4. ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები არ ვრცელდება ფიზიკური პირის მიერ ძეხვეული ნაწარმის წარმოებაზე, რომელიც, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, წარმოადგენს ოჯახური წარმოების სუბიექტს.

5. ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნები არ ვრცელდება ხორცის შემცველ სურსათზე, რომელშიც ცხოველის კუნთოვანი ქსოვილის შემცველობა, თერმული დამუშავების შედეგად პროდუქტის მიერ დაკარგული წყლის რაოდენობის გათვალისწინების გარეშე, შეადგენს 10,0 %-ს ან ნაკლებია 10,0 %-ზე. ცხოველის ხორცი (კუნთოვანი ქსოვილი) არ მოიცავს მექანიკურად განცალკევებულ ხორცს.

მუხლი 3. რეგულირების ობიექტი

ამ ტექნიკური რეგლამენტის რეგულირების ობიექტებია ხორციანი პროდუქტები - ძეხვეული ნაწარმი, მათ შორის - ძეხვეული და თერმულად დამუშავებული ინგრედიენტებისგან დამზადებული ძეხვეული ნაწარმი, რომელთაც მიეკუთვნება:

- დ.ა) ძეხვი;
- დ.ბ) მოხარშული ძეხვეული;
- დ.გ) მცირე ზომის ძეხვეული;
- დ.დ) ნახევრად შებოლილი ძეხვი;
- დ.ე) მოხარშულ-შებოლილი ძეხვი;
- დ.ვ) სალიამი;
- დ.ზ) ნედლად შებოლილი ძეხვი;
- დ.თ) ნედლად გამოყვანილი ძეხვი;
- დ.ი) სარდელი;
- დ.კ) სოსისი;
- დ.ლ) ხორცის პურ(ებ)ი;
- დ.მ) ლივერული ძეხვი;
- დ.ნ) სისხლიანი ნაწარმი.

მუხლი 4. ტერმინთა განმარტებები

1. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მიზნებისათვის გამოყენებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) **ხორციანი პროდუქტი** – ხორცის ტექნოლოგიური გადამუშავების შედეგად მიღებული ხორცპროდუქტი, რომელშიც ცხოველის კუნთოვანი ქსოვილის შემცველობა, თერმული დამუშავების შედეგად პროდუქტის მიერ დაკარგული წყლის რაოდენობის გათვალისწინების გარეშე, აღემატება 10 %-ს. ცხოველის ხორცი (კუნთოვანი ქსოვილი) არ მოიცავს მექანიკურად განცალკევებულ ხორცს;

ბ) **მექანიკურად განცალკევებული ხორცი (MSM)** – პროდუქტი, რომელიც მიღებულია ხორცის დარბილების შემდეგ ძვალზე დარჩენილი ხორციდან ან ფრინველის ტანხორციდან მექანიკური საშუალებების გამოყენებით, რაც იწვევს კუნთების ბოჭკოვანი სტრუქტურის დაკარგვას ან შეცვლას;

გ) **ძეხვეული ნაწარმი** – ხორცისა და სხვა ინგრედიენტებისგან დამზადებული ხორციანი პროდუქტი, რომელიც მოთავსებულია გარსაცმში ან დამზადებულია გარსაცმის გარეშე, აქვს სხვადასხვა ფორმა, გავლილი აქვს თერმული დამუშავება და მზად არის მოხმარებისთვის. ძეხვეულ ნაწარმს მიეკუთვნება:

გ.ა) ძეხვეული;

გ.ბ) თერმულად დამუშავებული ინგრედიენტებისაგან დამზადებული ძეხვეული ნაწარმი;

დ) ძეხვეული - ძეხვეული ნაწარმი რომელიც დამზადებულია ხორცისა და სხვა ინგრედიენტებისგან, მოთავსებულია გარსაცმში ან დამზადებულია გარსაცმის გარეშე, ექვემდებარება თერმულ დამუშავებას (შეწვას/დაბრაწვას, შებოლვას ან/და მოხარშვას, ან/და გაშრობას, ან/და გამოყვანას) და მზად არის მოხმარებისთვის. ძეხვეულს მიეკუთვნება:

დ.ა) ძეხვი - ხორცისა და სხვა ინგრედიენტებისგან დამზადებული სურსათი, რომელიც მოთავსებულია საკვებად ვარგის ბუნებრივ ან ხელოვნურ გარსაცმში, რგოლის, ნახევარრგოლის ან მოხრილი ფორმისაა, დიამეტრით 25-დან 44 მმ-მდე (± 4 მმ) და დაექვემდებარა თერმულ დამუშავებას (შეწვას/დაბრაწვას, შებოლვას ან/და მოხარშვას, ან/და გაშრობას, ან/და გამოყვანას);

დ.ბ) მოხარშული ძეხვეული - ძეხვეული ნაწარმი, რომელიც მოხარშულია ბუნებრივ ან ხელოვნურ გარსაცმში და აქვს სხვადასხვა ფორმა, სიგრძე და დიამეტრი;

დ.გ) მცირე ზომის ძეხვეული - ძეხვეული ნაწარმი, რომელიც მოხარშულია ბუნებრივ ან ხელოვნურ გარსაცმში, აქვს არაერთგვაროვანი სტრუქტურა და 14 - დან - 44 მმ დიამეტრისა და 7-25 სმ-მდე სიგრძის ცილინდის (ბატონის) ფორმა;

დ.დ) ნახევრად შებოლილი ძეხვი - ძეხვი, რომელიც დამზადების პროცესში ექვემდებარება შეკვრას („დამკვრივებას“/„დაჯდომას“) (საჭიროების შემთხვევაში), შეწვას/დაბრაწვას, მოხარშვას, ცხელ შებოლვასა და გაშრობას;

დ.ე) მოხარშულ-შებოლილი ძეხვი - ძეხვი, რომელიც დამზადების პროცესში ექვემდებარება შეკვრას („დამკვრივებას“/„დაჯდომას“) (საჭიროების შემთხვევაში), შეწვას/დაბრაწვას, წინასწარ შებოლვას, მოხარშვას, განმეორებით შებოლვასა და გაშრობას;

დ.ვ) სალიამი (სალიამის ტიპის ძეხვი) - ძეხვი, რომლის დამზადებისას გამოიყენება ან არ გამოიყენება სტარტერული კულტურები, გამოიყენება ან არ გამოიყენება გლუკონო-დელტა-ლაქტონი, გამოიყენება ან არ გამოიყენება საკვები ორგანული მჟავები და მათი წარმოებულები, რომლებიც ხელს უწყობს დამწიფების პროცესის დაჩქარებას. შეიძლება იყოს მოხარშულ-შებოლილი, ნედლად შებოლილი ან ნედლად გამოყვანილი;

დ.ზ) ნედლად შებოლილი ძეხვი - ძეხვი, რომლის დამზადებისას გამოიყენება ან არ გამოიყენება სტარტერული კულტურები, გამოიყენება ან არ გამოიყენება გლუკონო-დელტა-ლაქტონი, გამოიყენება ან არ გამოიყენება საკვები ორგანული მჟავები და მათი წარმოებულები, რომელიც წარმოების პროცესში ექვემდებარება დამწიფებას, ცივ შებოლვასა და ხანგრძლივ გაშრობას;

დ.თ) ნედლად გამოყვანილი ძეხვი - ძეხვი, რომლის დამზადებისას გამოიყენება ან არ გამოიყენება სტარტერული კულტურები, გამოიყენება ან არ გამოიყენება გლუკონო-დელტა-

ლაქტონი, გამოიყენება ან არ გამოიყენება საკვები ორგანული მჟავები და მათი წარმოებულები, რომელიც, წარმოების პროცესში, ექვემდებარება ბუნებრივ პირობებში ან ბუნებრივ პირობებთან მიახლოებული გარემოს პარამეტრების პირობებში ხანგრძლივ დამწიფებასა და გაშრობას;

დ.ი) სარდელი – ძეხვეული ნაწარმი, რომელიც მოხარშულია ბუნებრივ ან ხელოვნურ გარსაცმში, დიამეტრით 32-მმ დან 44 მმ-მდე (± 4 მმ) აქვს ცილინდრის (ბატონის) ფორმა;

დ.კ) სოსისი - ძეხვეული ნაწარმი, რომელიც მოხარშულია ბუნებრივ ან ხელოვნურ გარსაცმში, დიამეტრით არაუმეტეს 32 მმ-მდე და აქვს ცილინდრის (ბატონის) ფორმა;

დ.ლ) ხორცის პურ(ებ)ი - ძეხვეული ნაწარმი, რომელიც სპეციალურ მართკუთხა ფორმაში ან გარსაცმში გამოცხობით ან მოხარშვით მზადდება;

ე) თერმულად დამუშავებული ინგრედიენტებისგან დამზადებული ძეხვეული ნაწარმი – ძეხვეული ნაწარმი, რომელიც დამზადებულია ხორცისა ან/და საკვები სუბპროდუქტებისგან, რომლებიც წინასწარ არის მოხარშული ან შემწვარი, და სხვა ინგრედიენტებისგან, მოთავსებულია გარსაცმში ან დამზადებულია გარსაცმის გარეშე, ექვემდებარება შემდგომ თერმულ დამუშავებას (მოხარშვას, შებოლვას, გამოცხობას ან შეწვას/დაბრაწვას) და მზად არის მოხმარებისთვის. თერმულად დამუშავებული ინგრედიენტებისგან დამზადებულ ძეხვეულ ნაწარმს მიეკუთვნება:

ე.ა) ლივერული ძეხვი – თერმულად დამუშავებული სუბპროდუქტების ინგრედიენტებისგან (ღვიძლი, გული, თირკმელები, ქონი, ტვინი, საყლაპავის ხორცი, ხორცის ჩამონაჭრები და სხვა სურსათად გამოსაყენებელი ორგანოები) დამზადებული ძეხვეული ნაწარმი, რომელიც მოთავსებულია ბუნებრივ ან ხელოვნურ გარსაცმში და დაჭრისას ინარჩუნებს ფორმას;

ე.ბ) სისხლიანი ნაწარმი – ძეხვეული ნაწარმი, რომელიც დამზადებულია საკვები სისხლის დამატებით და განიც კვეთაში აქვს მუქი წითელი ფერიდან შინდისფერამდე შეფერილობა;

ვ) საკვები სისხლი – გარკვეული სახეობის სასურსათო დანიშნულების ცხოველების დაკვლისას მიღებული და საკვებად განკუთვნილი პროდუქტი;

ზ) ღორის ქონი – კანის ქვეშ განლაგებული ცხიმოვანი ქსოვილი, მიუხედავად იმისა, ღორის სხეულის რომელი ნაწილიდან არის მიღებული;

თ) ნედლი ცხიმი – დაკვლის შედეგად მიღებული ცხიმოვანი ქსოვილი, რომელიც გამოყოფილია ტანხორცისა და შინაგანი ორგანოებისგან;

ი) ცხოველის ცხიმი გადამდნარი – ცხიმი, რომელიც მიიღება ხორცის, მათ შორის ძვლის გადადნობით (რენდერინგით) და რომელიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის;

კ) ცილების სტაბილიზატორი – ცხოველური ან/და მცენარეული ცილებისგან წარმოებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება ტყავის, კანის, მყესებისა და სოიისგან;

ლ) ნატურალური (ბუნებრივი) გარსაცმები – დამუშავებული ღორის, მსხვილფეხა საქონლის, ცხვრისა და თხის წვრილი და მსხვილი ნაწლავები, მსხვილფეხა საქონლის საყლაპავი, ბრმა ნაწლავი, ნაწლავის ბოლო ნაწილი, ჭრილობიდან მიღებული ნაწლავის ნაწილი და მსხვილფეხა საქონლისა და ღორის შარდის ბუმბუტები;

მ) საკვებად ვარგისი ხელოვნური გარსაცმები – ცილის, კოლაგენის ან ცელულოზისგან დამზადებული გარსაცმები, რომლებიც შეიძლება იყოს აირის, ორთქლისა და წყლის მიმართ გამტარი ან გაუმტარი და შეიძლება შეიცავდეს ან არ შეიცავდეს სანელებლებს;

ნ) საკვებად უვარგისი ხელოვნური გარსაცმები – პოლიმერული მასალებისგან, ტექსტილისგან ან მრავალშრიანი თერმოშეკუმშვადი მასალებისგან დამზადებული გარსაცმები, რომლებიც შეიძლება იყოს აირის, ორთქლისა და წყლის მიმართ გამტარი ან გაუმტარი და შეიძლება შეიცავდეს ან არ შეიცავდეს სანელებლებს;

ო) სტარტერული კულტურა – აქტიურ მდგომარეობაში არსებული სუფთა კულტურა, რომელიც შედგება მიკროორგანიზმების ერთი სახეობის ან შტამისგან (მონოკულტურა) ან რამდენიმე სახეობის ან შტამისგან (პოლიკულტურა) და გამოიყენება კონტროლირებად პირობებში ფერმენტაციული პროცესის დასაწყებად და წარმართვისათვის;

პ) გლუკონო-დელტა-ლაქტონი – საკვებდანამატი E 575, რომელიც ასრულებს მჟავიანობის რეგულატორის, სეკვესტრირების აგენტისა და გამაფხვიერებელი აგენტის ფუნქციას და გამოიყენება სურსათში დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული რაოდენობით;

ჟ) ღორის შპიკი – ღორის ზურგის კანის ქვეშ განლაგებული მყარი ცხიმოვანი ქსოვილი, რომელიც გამოიყენება ძეხვეულის წარმოებაში. ძეხვის წარმოებაში დაშვებულია დამარილებული შპიკის გამოყენება;

რ) საძეხვე ფარში – ხორცისა და არახორცისმიერი სხვა ინგრედიენტების ნარევი, რომლებიც შესაბამისი წესით არის მომზადებული, აღებულია დეკლარირებული სტანდარტით დადგენილი რაოდენობით და განკუთვნილია ძეხვეული ნაწარმის წარმოებისთვის. საძეხვე ფარშს აქვს ერთგვაროვანი სტრუქტურა (დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრულ სხვა ინგრედიენტებზე უფრო მსხვილად დაქუცმაცებული ინგრედიენტების ჩანართების გარეშე) ან არაერთგვაროვანი სტრუქტურა (დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრულ სხვა ინგრედიენტებზე უფრო მსხვილად დაქუცმაცებული ინგრედიენტების ჩანართებით);

ს) დეკლარირებული სტანდარტი - სტანდარტი, რომელსაც ბიზნესოპერატორი იყენებს და რომლის გამოყენების შესახებაც მიუთითებს, მათ შორის, საწარმოს შიდა სტანდარტი.

2. გარდა ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული ტერმინებისა, ამ ტექნიკური რეგლამენტისთვის გამოიყენება „ტექნიკური რეგლამენტის - ცხოველური წარმოშობის

სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება N90-ით, სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსითა და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული სხვა ტერმინები.

მუხლი 5. ზოგადი მოთხოვნები ძეხვეული ნაწარმის და გამოყენებული ნედლეულის მიმართ

1. ძეხვეული ნაწარმი და გამოყენებული ნედლეული უნდა აკმაყოფილებდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილ მოთხოვნებს.

2. გარდა ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნებისა, ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმი და ნედლეული უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, მათ შორის:

ა) ტექნიკური რეგლამენტების – „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ დამტკიცების თაობაზე საქართველოს მთავრობის დადგენილება №173;

ბ) „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №90;

გ) „ცხოველური წარმოშობის სურსათის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების სპეციალური წესის დამტკიცების შესახებ“, საქართველოს მთავრობის დადგენილება №55;

დ) „ბიზნესოპერატორის აღიარების წესის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №722;

ე) „სურსათის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №581;

ვ) „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალური დონის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №127;

ზ)“ სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში მიკვლევადობის ზოგადი პრინციპების და მოთხოვნების დამტკიცების შესახებ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №577.

3. ძეხვეული ნაწარმის წარმოებაში გამოყენებული წყალი უნდა აკმაყოფილებდეს „სასმელი წყლის ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის N58 დადგენილებით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

4. ძეხვეულ ნაწარმში და ცხოველური წარმოშობის ნედლეულში ფარმაცოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების და ნარჩენების მაქსიმალური ზღვარი უნდა აკმაყოფილებდეს „ფარმაცოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების, მათი კლასიფიკაციისა და ცხოველური

წარმოშობის სურსათში ნარჩენების მაქსიმალური ზღვრის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №639-ით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

5. ძეხვეულ ნაწარმში და ნედლეულში პესტიციდების მაქსიმალური დონე უნდა შეესაბამებოდეს „მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათ(ზე)ში/ცხოველის საკვებ(ზე)ში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №623-ით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

6. ძეხვეულ ნაწარმში ვიტამინების, მინერალების და ზოგიერთი სხვა ნივთიერების დამატება უნდა განხორციელდეს საქართველოს მთავრობის N508 დამტკიცებული „ტექნიკური რეგლამენტი – ვიტამინების, მინერალების და ზოგიერთი სხვა ნივთიერების სურსათში დამატების შესახებ“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით.

7. ძეხვეული ნაწარმის წარმოებისათვის სამეხვე ფარში გამოყენებული ძირითადი ნედლეულია ძროხის, ღორის, ცხვრის და სასოფლო-სამეურნეო ფრინველის ხორცი (კუნთოვანი ქსოვილი), ღორის კანქვეშა ქონი (შპიკი), ცხვრის ცხიმკუდი ან/და დუმა, საკვები სუბპროდუქტები, საკვები სისხლი და სასურსათო დანიშნულების სხვა ცხოველური წარმოშობის ნედლეული, ასევე პარკოსნების მარცვლიდან მიღებული ცილოვანი კონცენტრატი ან/და იზოლატი, ხორბლის ფქვილი და ყველა სახის სახამებელი, რომელიც აკმაყოფილებს ამ ტექნიკური რეგლამენტი და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

8. ძეხვეული ნაწარმის წარმოებაში, სამეხვე ფარში შეიძლება გამოყენებული იქნეს სხვა მცენარეული და მინერალური წარმოშობის ინგრედიენტები, რომელთა გამოყენება დაშვებულია საქართველოს კანონმდებლობით.

9. ამ მუხლის მე-8 პუნქტით განსაზღვრული ინგრედიენტების გამოყენების შემთხვევაში, მათი ტექნოლოგიური დანიშნულება განისაზღვრება დეკლარირებული სტანდარტის მიხედვით.

10. ძეხვეული ნაწარმის წარმოებაში დაშვებულია ნედლეულად გამოყენებული იქნეს:

- ა) ერთზე მეტჯერ გაყინული ხორცი;
- ბ) ღორის ქონი, რომელსაც აღენიშნება სიმწარის (დამძაღების) ნიშნები და გაყვითლება;
- გ) ვარგისიანობის ვადის გასვლის მქონე ნედლეული;
- დ) მდედრი და მამრი ცხოველების სასქესო ორგანოები, გარდა სათესლე ჯირკვლებისა;
- ე) საშარდე სისტემის ორგანოები, გარდა თირკმელებისა და შარდის ბუშტისა;
- ვ) ხორხის, ტრაქეისა და ექსტრალოზულური ბრონქების ხრტილები;

ზ) თვალები და ქუთუთოები;

თ) გარეთა სასმენი მილი;

ი) რქოვანას ქსოვილები;

კ) შინაური ფრინველის შემთხვევაში - თავი (გარდა ბიბილოსი, ყურებისა და ქვედა ყბის მიდამოს კანის ნაკეცისა), საყლაპავი, ჩიჩახვი, ნაწლავები და სასქესო ორგანოები.

11. ძეხვეული ნაწარმის წარმოებაში საკვებდანამატების გამოყენება უნდა განხორციელდეს „საკვებდანამატების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №585-ით და „ტექნიკური რეგლამენტის – საკვებდანამატების სპეციფიკაციების შესახებ დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №379-ით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

12. ძეხვეული ნაწარმის წარმოებაში არომატიზატორების და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე ინგრედიენტების გამოყენება უნდა განხორციელდეს „ტექნიკური რეგლამენტი – სურსათში/სურსათზე გამოსაყენებელი არომატიზატორებისა და არომატიზატორის თვისებ(ებ)ის მქონე სურსათის ინგრედიენტების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №497-ით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

13. ამ მუხლით დადგენილ მოთხოვნებთან დაკავშირებით დასაშვებია საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული იქნეს დამატებითი მოთხოვნები.

მუხლი 6. მოთხოვნები ძეხვეული ნაწარმის ნედლეულის, მზა სურსათთან შეხებაში მყოფ მასალების და ნაკეთობების, ნიშანდების და ეტიკეტირების მიმართ

1. ტექნოლოგიური მოწყობილობები, მასალები და ნაკეთობები, რომლებიც შეხებაშია ნედლეულთან და მზა სურსათთან უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) „მოთხოვნები სურსათთან შეხებისათვის განკუთვნილი მასალებისა და საგნების მიმართ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №317;

ბ) „ტექნიკური რეგლამენტის – სურსათთან შეხებისათვის განკუთვნილი პლასტმასის მასალებისა და ნაკეთობების (საგნების) შესახებ დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №304;

გ) „ტექნიკური რეგლამენტის – მასალები და ნაკეთობები რეგენერირებული ცელულოზის ფირისაგან, რომლებიც განკუთვნილია სურსათთან შეხებისათვის დამტკიცების თაობაზე“ საქართველოს მთავრობის N124 დადგენილება;

დ) „ტექნიკური რეგლამენტის – სურსათთან შეხებისათვის განკუთვნილ მასალებსა და ნაკეთობებში (საგნებში) ეპოქსიდური ფისების ზოგიერთი წარმოებულის გამოყენების შეზღუდვის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე საქართველოს მთავრობის N525 დადგენილება;

ე) ტექნიკური რეგლამენტი - „სურსათთან შეხებისათვის განკუთვნილი აქტიური და „გონიერი“ მასალებისა და საგნების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება N398;

ვ) „ტექნიკური რეგლამენტის – სურსათთან შეხებისათვის განკუთვნილ მასალებსა და ნაკეთობებში (საგნებში) ეპოქსიდური ფისების ზოგიერთი წარმოებულის გამოყენების შეზღუდვის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე საქართველოს მთავრობის 2021 წლის 3 ნოემბრის N525 დადგენილება;

ზ) „ტექნიკური რეგლამენტის – სურსათთან შეხებისათვის განკუთვნილი კერამიკული ნაწარმის შესახებ“ დამტკიცების თაობაზე საქართველოს მთავრობის N446 დადგენილება.

2. ამ მუხლის პირველი პუნქტით დადგენილ მოთხოვნებთან დაკავშირებით დასაშვებია საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული იქნეს დამატებითი მოთხოვნები.

3. ძეხვეული ნაწარმი მზადდება გარსაცმით ან გარსაცმის გარეშე. გარსაცმად დასაშვებია გამოყენებული იქნეს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 მუხლის პირველი პუნქტის „ლ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული ნატურალური (ბუნებრივი) გარსაცმები, „მ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული საკვებად ვარგისი ხელოვნური გარსაცმები და „ნ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული საკვებად უვარგისი ხელოვნური გარსაცმები.

4. თუ ძეხვეულის (ძეხვი, სოსისი, სარდელი) გარსაცმი არ შეიძლება გამოყენებულ იქნეს საკვებად, ამის შესახებ ეტიკეტზე უნდა იქნეს მითითებული.

5. დაუშვებელია ცხოველური წარმოშობის პროდუქტის ბაზარზე განთავსება, თუ მასზე არ არის ერთ-ერთი:

ა) ჯანმრთელობის ნიშანდება „ცხოველური წარმოშობის სურსათის სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების სპეციალური წესის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 12 თებერვლის N55 დადგენილებით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად;

ბ) თუ ამ პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული წესი არ ითვალისწინებს „ჯანმრთელობის ნიშანდების“ გამოყენებას, გამოყენებული უნდა იქნეს „ტექნიკური რეგლამენტის - ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება N90-ის დანართი N1-ის პირველი მუხლით განსაზღვრული საიდენტიფიკაციო ნიშანდება.

6. ძეხვეული ნაწარმის დასამზადებლად განკუთვნილი საქონლის ხორცი ეტიკეტირებული უნდა იყოს „ტექნიკური რეგლამენტის – საქონლის ხორცისა და საქონლის ხორცის პროდუქტების ეტიკეტირების წესის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილება №118-ით განსაზღვრულ მოთხოვნების შესაბამისად.

7. ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმი ეტიკეტირებული უნდა იქნეს „ტექნიკური რეგლამენტის – მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის

მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით და ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად.

8. ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმის სახეობების ოფიციალურ დასახელებად გამოყენებული უნდა იქნეს შემდეგი დასახელებები: „მოხარშული ძეხვი“, „სარდელი“, „სოსისი“, „ხორცის პური“, „სალიამი“, „ძეხვი“, „ლივერული ძეხვი“ „სისხლიანი ნაწარმი“ მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი აკმაყოფილებს ამ ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

9. სავალდებულოა, ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმის ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში, სურსათის ოფიციალურ დასახელებასთან ერთად, განთავსებული იქნეს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-7 მუხლის პირველი პუნქტით დადგენილი, ძეხვეული ნაწარმის შესაბამისი კატეგორიის აღმნიშვნელი, დანართით - „უნივერსალური პიქტოგრამები“ განსაზღვრული „ა“, „ბ“, „გ“ ან „დ“ პიქტოგრამა.

10. ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში, სურსათის დასამზადებლად გამოყენებული კონკრეტული ცხოველ(ებ)ის ხორცის დასახელების ან ცხოველ(ებ)ის სახეობის მითითება ოფიციალურ დასახელებაში, ან/და ცხოველ(ებ)ის სახეობის ამსახველი გამოსახულების გამოყენება, დასაშვებია მხოლოდ ბაზარზე განთავსებული „უმაღლესი კატეგორიის“ და „პირველი კატეგორიის“ ძეხვეული ნაწარმის ეტიკეტზე, იმ პირობით, თუ დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული ხორცის რაოდენობა, თერმული დამუშავებისას დაკარგული წყლის გაუთვალისწინებლად, გამოყენებული ცხოველ(ებ)ის ხორცის საერთო მასის 50%-ს ან 50%-ზე მეტს შეადგენს.

11. ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმის სახეობების ოფიციალური დასახელება არ უნდა იქნეს შეცვლილი სახელწოდებით, რომელიც დაცულია როგორც სავაჭრო ნიშანი ან წარმოსახვითი სახელი (ფანტაზიის ნაყოფი) ან ინტელექტუალური საკუთრება.

12. ამ მუხლის მე-11 პუნქტით განსაზღვრული სავაჭრო ნიშნით ან წარმოსახვითი სახელით (ფანტაზიის ნაყოფი) ან ინტელექტუალური საკუთრებით განსაზღვრული დასახელება გამოყენებული უნდა იქნეს ძეხვეული ნაწარმის სახეობების ოფიციალური დასახელებასთან ერთად (მაგ. სალიამი „.....“; სოსისი „.....“).

13. გარდა ამ მუხლის მე-7-12-ე პუნქტებით განსაზღვრულისა, ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმის დასახელება უნდა მოიცავდეს ინფორმაციას ძეხვეული ნაწარმის სპეციალური დამუშავების შესახებ, რომელსაც იგი დაექვემდებარა ტექნოლოგიურ პროცესში, კერძოდ, „ნახევრად შებოლილი“, „მოხარშულ-შებოლილი“, „ნედლად შებოლილი“, „ნედლად გამოყვანილი“, „შებოლილი“, „მოხარშული“.

14. დასაშვებია ძეხვეული ნაწარმის ეტიკეტზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადის განთავსება - „სურსათზე კვებით ღირებულებასა და ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადის განთავსების წესის დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის N510 დადგენილებით განსაზღვრული მოთხოვნათა გათვალისწინებით.

15. ბაზარზე განთავსებულ ძეხვეულ ნაწარმზე, ამ მუხლის მე-14 პუნქტით განსაზღვრული ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული განაცხადის განთავსებისას, გათვალისწინებული უნდა იქნეს სურსათზე ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული დასაშვები განაცხადის ჩამონათვალი, რომელიც განსაზღვრულია „სურსათზე ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული დასაშვები განაცხადის ჩამონათვალის, გარდა განაცხადისა, რომელიც ეხება დაავადების რისკის შემცირებასა და ბავშვთა განვითარებასა და ჯანმრთელობას“ საქართველოს მთავრობის N227 დადგენილებით.

16. აკრძალულია ძეხვეული ნაწარმის ვარგისიანობის ვადის გახანგრძლივება, მათ შორის, ხელახალი ეტიკეტირების განხორციელებისა ან/და ხელახლა შეფუთვის გზით.

17. ამ მუხლით დადგენილ მოთხოვნებთან დაკავშირებით დასაშვებია საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული იქნეს დამატებითი მოთხოვნები.

მუხლი 7. მოთხოვნები ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმის კატეგორიებისა და ხარისხობრივი მაჩვენებლების მიმართ

1. ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმი, მასში ცხოველ(ებ)ის ხორცის (კუნთოვანი ქსოვილის) მასური წილის შემცველობის მიხედვით იყოფა შემდეგ კატეგორიებად:

ა) უმაღლესი კატეგორია — ძეხვეული ნაწარმი, რომელშიც დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული ხორცის (კუნთოვანი ქსოვილის) მასური წილი შეადგენს **60,0%-ს ან მეტს**. „უმაღლესი კატეგორიის“ ძეხვეული ნაწარმის ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში, განთავსებული უნდა იქნეს დანართის „ა“ უნივერსალური პიქტოგრამა.

ბ) პირველი (I) კატეგორია — ძეხვეული ნაწარმი, რომელშიც დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული ხორცის (კუნთოვანი ქსოვილის) მასური წილი შეადგენს **40,0%-ს ან მეტს, მაგრამ 60,0%-ზე ნაკლებია**. „პირველი კატეგორიის“ ძეხვეული ნაწარმის ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში, განთავსებული უნდა იქნეს დანართის „ბ“ უნივერსალური პიქტოგრამა.

გ) მეორე (II) კატეგორია — ძეხვეული ნაწარმი, რომელშიც დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული ხორცის (კუნთოვანი ქსოვილის) მასური წილი შეადგენს **20,0%-ს ან მეტს, მაგრამ 40,0%-ზე ნაკლებია**. „მეორე კატეგორიის“ ძეხვეული ნაწარმის

ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში, განთავსებული უნდა იქნეს დანართის „გ“ უნივერსალური პიქტოგრამა.

დ) მესამე (III) კატეგორია — ძეხვეული ნაწარმი, რომელშიც დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული ხორცის (კუნთოვანი ქსოვილის) მასური წილი შეადგენს 10,0%-ს ან მეტს, მაგრამ 20,0%-ზე ნაკლებია. „მესამე კატეგორიის“ ძეხვეული ნაწარმის ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში, განთავსებული უნდა იქნეს დანართის „დ“ უნივერსალური პიქტოგრამა.

2. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-2 მუხლის მე-5 პუნქტით განსაზღვრულ ხორცის შემცველ სურსათზე, რომელშიც, დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად, ცხოველ(ებ)ის კუნთოვანი ქსოვილის შემცველობა, თერმული დამუშავების შედეგად პროდუქტის მიერ დაკარგული წყლის რაოდენობის გათვალისწინების გარეშე, შეადგენს 10,0 %-ს ან ნაკლებია 10,0 %-ზე, ეტიკეტზე, ხედვის ძირითად არეალში, განთავსებული უნდა იქნეს დანართის „ე“ უნივერსალური პიქტოგრამა.

3. ძეხვეული ნაწარმის ხარისხობრივი მაჩვენებლები განისაზღვრება სენსორული მახასიათებლებით და ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლებით.

4. ცხრილი N1-ით - „მოხარშული ძეხვეულის სენსორული მახასიათებლები“ და ცხრილი N2-ით - „თერმულად დამუშავებული ინგრედიენტებისგან დამზადებული ძეხვეული ნაწარმის სენსორული მახასიათებლები“ და ცხრილი N3-ით - „სხვადასხვა ტექნოლოგიით დამზადებული ძეხვეულის სენსორული მახასიათებლები“ დადგენილია შესაბამისი ძეხვეულ ნაწარმის სენსორული მახასიათებლები, კერძოდ - გარეგანი სახე, კონსისტენცია, ელასტიკურობა, გემო და სუნი და გარეგანი სახე განაჭერში.

მოხარშული ძეხვეულის სენსორული მახასიათებლები

მახასიათებელი	დაშვების (მისაღები) პირობები				
	მოხარშული ძეხვეული	სარდელი	სოსისი	მცირე ზომის ძეხვეული	ხორცის პურ(ებ)ი
გარეგანი სახე	ბატონი (ცილინდრული)				სწორკუთხოვანი ფორმის პური გარსაცმის გარეშე
	სუფთა და მშრალი ზედაპირით				
	ლაქებისა და გარსაცმის მთლიანობის დარღვევის გარეშე; შიგთავსის მიწებებისა და გამოჟონვის გარეშე.	ლაქებისა და გარსაცმის მთლიანობის დარღვევის გარეშე; არ უნდა აღინიშნებოდეს შიგთავსის მიწებება, ბულიონისა და ცხიმის გამოჟონვა.			ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი, მშრალი და თანაბრად გამომცხვარი.
	მომხმარებლისათვის განკუთვნილი ინფორმაციის განთავსება გარსაცმზე (ზედაპირზე) შესაძლებელია განხორციელდეს უშუალოდ გარსაცმზე დატანილი წარწერის, ცალობითი პროდუქტის შეფუთვაზე განთავსებული თვითწებვადი ეტიკეტის ან საინფორმაციო ზოლის სახით, რომელიც დამაგრებულია სარდელის, სოსისის ან ძეხვის ნაწარმის ერთ ბოლოზე ან კანაფის თოკზე, თუ იგი შეიცავს არაუმეტეს 20 ცალობით ერთეულ პროდუქტს.				
	ძეხვის გარსაცმის ბოლოები ფიქსირებული უნდა იყოს ლითონის სამაგრებით, დამჭერებით ან კლიპსებით, ან შეკრული იყოს კანაფის თოკით ან ძაფით.	მცირე ზომის ძეხვეულის გარსაცმის ბოლოები უნდა იყოს გადაგრეხილი ან შეკრული უნდა იყოს კანაფის თოკით ან ძაფით			-
	დასაშვებია პროდუქტის ზედაპირზე დეკორატიული	-			დასაშვებია პროდუქტის ზედაპირზე დეკორატიული

	ინგრედიენტების არსებობა		ინგრედიენტების არსებობა
	<ul style="list-style-type: none"> ძეხვეული ნაწარმისთვის, ფერის სტაბილიზატორების გამოყენების გარეშე, განივ ჭრილში დასაშვებია ღია ნაცრისფერი ფერი, ვარდისფერის მსუბუქი ელფერით. დამცავ ატმოსფეროში დაფასოებული ნაწარმის შეფუთვაში კონდენსატის არსებობა დასაშვებია. დასაშვებია ნაწარმის გარსაცმის მსუბუქი მიწებების ნიშნები. დასაშვებია ნატურალური (ბუნებრივი) გარსაცმის უმნიშვნელო დანაოჭება. 		
კონსისტენცია	ელასტიკური	ცხელ მდგომარეობაში ნაზი და წვნიანი	ელასტიკური, ცხელ მდგომარეობაში წვნიანი
სამეხვე ფარშის გარეგანი სახე განაჭერში	<ul style="list-style-type: none"> ღია ვარდისფერიდან წითელ შეფერილობამდე, სხვადასხვა ელფერით. წვრილად დაჭრილი ან წვრილად დაქუცმაცებული მასა და დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული ხორცის გარდა, სხვა ინგრედიენტებით. ერთგვაროვანი ან არაერთგვაროვანი სტრუქტურით. შემადგენელი კომპონენტები თანაბრად უნდა იყოს შერეული. არაერთგვაროვანი სტრუქტურის მქონე სამეხვე ფარში შეიცავს ხორცის ან სხვა ინგრედიენტების მცირე ზომის ნაჭრებს. არ დაიშვება სიცარიელების და ნაცრისფერი ლაქების არსებობა. ნაწარმის სახეობის შესაბამისად, დასაშვებია ნაპრაღისებრი წვრილი ფორიანობა და უხეში შემაერთებული ქსოვილის უმნიშვნელო რაოდენობა. 		
გემო და სუნი	შესაბამისი სახეობის ნაწარმისთვის დამახასიათებელი, სანელგებლების არომატითა და ზომიერად მარილიანი გემოთი, უცხო გემოსა და სუნის გარეშე. გემოს დანამატის გამოყენების შემთხვევაში, დასაშვებია მისთვის დამახასიათებელი გემოს არსებობა, ხოლო შებოღვისთვის განკუთვნილი ნაწარმისთვის - მსუბუქი შებოღვის არომატის არსებობა.		

**თერმულად დამუშავებული ინგრედიენტებისგან დამზადებული ძეხვეული ნაწარმის
სენსორული მახასიათებლები**

მახასიათებელი	დაშვების (მისაღები) პირობები	
	ლივერული ძეხვი	სისხლიანი ნაწარმი
გარეგანი სახე	<ul style="list-style-type: none"> ძეხვის ბატონებს უნდა ჰქონდეს სუფთა და მშრალი ზედაპირი, ლაქების, შეწებებისა და გარსაცმის მთლიანობის დარღვევის გარეშე. გარსაცმზე დატანილი უნდა იყოს მომხმარებლისთვის განკუთვნილი ინფორმაცია, გარსაცმზე დატანილი წარწერის, ცალობით ან დაფასოებული პროდუქტის შეფუთვაზე განთავსებული თვითწებვადი ეტიკეტის, ან საინფორმაციო ზოლის სახით, ან ბატონის ერთ ბოლოზე დამაგრებული ეტიკეტის სახით. ბატონის გარსაცმის ბოლოები უნდა იყოს დაფიქსირებული ლითონის სამაგრებით, დამჭერებით, კლიპსებით, ან შეკრული კანაფის თოკით ან ძაფით. დამცავ ატმოსფეროში წინასწარ დაფასოებული ნაწარმისთვის დასაშვებია შეფუთვაში კონდენსატის არსებობა. ასევე დასაშვებია ნაწარმის გარსაცმის შეწებების ნიშნები. ნატურალური (ბუნებრივი) გარსაცმის შემთხვევაში დასაშვებია მისი უმნიშვნელო დანაოჭება. 	
კონსისტენცია	წასასმელი (საპოხი)	ელასტიკურიდან ცხიმოვანამდე
საძეხვე ფარშის გარეგანი სახე განაჭერში	ნაცრისფერიდან ღია ვარდისფერ შეფერილობამდე; წვრილად დაჭრილი მასა ან წვრილად დაჭრილი მასა ხორცის ნედლეულის ან/და სურსათის ინგრედიენტების ნაჭრებით. დასაშვებია ნაწარმის გარშემო, გარსაცმის ქვეშ, ცხიმის თხელი ფენის არსებობა და წვრილი ფორიანობა სიცარიელეების სახით.	მუქი წითელიდან ყავისფერ შეფერილობამდე. თანაბრად შერეული მასა, ნედლეულის მცირე ზომის ნაჭრებით ან მათ გარეშე, მცენარეული ინგრედიენტების ან ბურღულეულის დამატებით. სისხლის შემცველობა — არაუმეტეს 50%-ისა.
	<ul style="list-style-type: none"> დასაშვებია წვრილი ფორიანობის არსებობა. ღორის ქონის გამოყენების შემთხვევაში, ცალკეულ შემთხვევებში დასაშვებია მოყვითალო ელფერის ნაჭრების არსებობა, სიმძალის ნიშნების გარეშე. ნაწარმის შემადგენლობაში დასაშვებია დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული ხორცის გარდა, სხვა სასურსათო ნედლეულის არსებობაც. 	
გემო და სუნი	<ul style="list-style-type: none"> შესაბამისი სახეობის ნაწარმისთვის დამახასიათებელი, ზომიერად მარილიანი, მკვეთრად გამოხატული სანელებლების არომატით; შებოლილი ნაწარმისთვის - მსუბუქი შებოლვის არომატით; უცხო გემოსა და სუნის გარეშე. 	

სხვადასხვა ტექნოლოგიით დამზადებული ძეხვეულის სენსორული მახასიათებლები

მახასიათებლები	დაშვების (მისაღები) პირობები			
	ნახევრად შებოლილი	მოხარშულ- შებოლილი	ნედლად შებოლილი	ნედლად გამოყვანილი
გარეგანი სახე	<ul style="list-style-type: none"> ბატონებს, მცირე ზომის ბატონებს, უნდა ჰქონდეს სუფთა და მშრალი ზედაპირი, ლაქების, შეწებების, შემადგენლობის ნარჩენების და გარსაცმის მთლიანობის დარღვევის გარეშე. მომხმარებლისათვის განკუთვნილი ინფორმაცია უნდა იყოს მითითებული გარსაცმზე დატანილი წარწერის, ცალობით ან დაფასოებული პროდუქტის შეფუთვაზე განთავსებული თვითწებვადი ეტიკეტის, ან საინფორმაციო ზოლის სახით, ან ბატონის ან კანაფის თოკის ერთ ბოლოზე დამაგრებული ეტიკეტის სახით, თუ იგი შეიცავს არაუმეტეს 20 ცალობით ერთეულ პროდუქტს. ბატონების გარსაცმის ბოლოები უნდა იყოს დაფიქსირებული ლითონის სამაგრებით, დამჭერებით ან კლიპსებით, ან შეკრული კანაფის თოკით ან ძაფით. პატარა ბატონების გარსაცმის ბოლოები უნდა იყოს დაგრეხილი ან შეკრული კანაფის თოკით ან ძაფით. დასაშვებია ნაწარმის ზედაპირზე დეკორატიული ინგრედიენტების არსებობა. დამცავ ატმოსფეროში წინასწარ დაფასოებული პროდუქციისთვის დასაშვებია შეფუთვაში კონდენსატის არსებობა. დასაშვებია ნაწარმის გარსაცმის შეწებების ნიშნები. დასაშვებია ნატურალური (ბუნებრივი) გარსაცმის უმნიშვნელო დანაოჭება. 			
კონსისტენცია	ელასტიკური	კომპაქტური	კომპაქტური	ელასტიკური
გარეგანი სახე განაჭერში	<ul style="list-style-type: none"> ვარდისფერიდან მუქ წითელ ან ყავისფერ შეფერილობამდე; მოზაიკური ან წვრილმარცვლოვანი (მსხვილმარცვლოვანი) ტიპის, ხორცის ნედლეულის ნაჭრებით ან/და დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული, ხორცის გარდა სხვა ინგრედიენტებით, თანაბრად შერეული, სიცარიელეებისა და ნაცრისფერი ლაქების გარეშე. დასაშვებია წვრილი ფორიანობის არსებობა. ღორის ქონის გამოყენებისას, ცალკეულ შემთხვევებში, დასაშვებია მოყვითალო ელფერის ნაჭრების არსებობა სიმძალის ნიშნების გარეშე. 		<p>ვარდისფერიდან მუქ წითელ შეფერილობამდე; მოზაიკური ან წვრილმარცვლოვანი (მსხვილმარცვლოვანი) ტიპის, ხორცის ნედლეულის ნაჭრებით ან/და დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული, ხორცის გარდა, სხვა ინგრედიენტებით, თანაბრად შერეული, ნაცრისფერი ლაქებისა და სიცარიელეების გარეშე.</p>	

	ნაწარმის სახეობის მიხედვით, დასაშვებია შემაერთებული ქსოვილის მსხვილი ჩანართების უმნიშვნელო რაოდენობა.	
გემო და სუნი	შესაბამისი სახეობის ნაწარმისთვის დამახასიათებელი, სანელებლების არომატით, შებოლვის არომატით ან მის გარეშე, მსუბუქად სანელებლიანი გემოთი ან მის გარეშე, დამარილებისთვის ვარგისი, უცხო გემოსა და სუნის გარეშე.	

5. ცხრილი N4-ით - „მოხარშული ძეხვეულის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები“ და ცხრილი N5-ით - „თერმულად დამუშავებული ინგრედიენტებისგან დამზადებული ძეხვეული ნაწარმის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები“ და ცხრილი N6-ით - „სხვადასხვა ტექნოლოგიით დამზადებული ძეხვეულის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები“ დადგენილია ძეხვეული ნაწარმის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები და შესაბამისად დასაშვები გადახრები.

ცხრილი N4

მოხარშული ძეხვეულის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები

მახასიათებლები	დაშვების (მისაღები) პირობები				
	მოხარშული ძეხვეული	სარდელი	სოსისი	მცირე ზომის ძეხვეული	ხორცის პურ(ებ)ი
სინესტის მასური წილი, %, არაუმეტეს	75,0				
საკვები მარილის შემცველობა, %	1,0 – 3,5				
ცხიმის შემცველობა, %, არაუმეტეს	35,0				
ცილის შემცველობა, %, არანაკლებ	8,0				
სახამებლის შემცველობა, %, არაუმეტეს	7,0				
ნარჩენი მჟავა ფოსფატაზის აქტივობა, %, არაუმეტეს	0,006				
რეალიზაციისთვის განკუთვნილი ნაწარმის ტემპერატურა, °C	0-დან 6-მდე				

ცხრილი N5

**თერმულად დამუშავებული ინგრედიენტებისგან დამზადებული ძეხვეული ნაწარმის
ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები**

მახასიათებლები	დაშვების (მისაღები) პირობები	
	ლივერული ძეხვი	სისხლიანი ნაწარმი
სინესტის მასური წილი, %, არაუმეტეს	75,0	75,0
საკვები მარილის შემცველობა, %	1,0 – 3,0	
ცხიმის შემცველობა, %, არაუმეტეს	40,0	50,0
ცილის შემცველობა, %, არანაკლებ	7,0	6,0
სახამებლის შემცველობა, %, არაუმეტეს	8,0	10,0
რეალიზაციისთვის განკუთვნილი ნაწარმის ტემპერატურა, °C	0-დან 6-მდე	

ცხრილი N6

**სხვადასხვა ტექნოლოგიით დამზადებული ძეხვეულის ფიზიკურ-ქიმიური
მახასიათებლები**

მახასიათებლები	დაშვების (მისაღები) პირობები			
	ნახევრად შებოლილი	მოხარშულ- შებოლილი	ნედლად შებოლილი	ნედლად გამოყვანილი
სინესტის მასური წილი, %, არაუმეტეს	60,0	50,0	35,0-40,0 (მჟავიანობის რეგულატორის გამოყენებით)	40,0-45,0 (მჟავიანობის რეგულატორის გამოყენებით)
საკვები მარილის შემცველობა, %	1,0 – 6,0			
ცხიმის შემცველობა, %, არაუმეტეს	45,0	45,0	60,0	60,0
ცილის შემცველობა, %, არანაკლებ	10,0			
სახამებლის შემცველობა, %, არაუმეტეს	6,0		-	
რეალიზაციისთვის განკუთვნილი ნაწარმის ტემპერატურა, °C	0-დან 12-მდე			

მუხლი 8. მოთხოვნები ბიზნესოპერატორის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი ვალდებულია:

ა) უზრუნველყოს ძეხვეული ნაწარმის შესაბამისობა ამ ტექნიკური რეგლამენტითა და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან;

ბ) დაიცვას ტექნიკური რეგლამენტების – „სურსათის ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის ჰიგიენის გამარტივებული წესის“ დამტკიცების თაობაზე საქართველოს მთავრობის დადგენილება №173-ით განსაზღვრული მოთხოვნები ძეხვეული ნაწარმის წარმოების, გადამუშავების ან/და დისტრიბუციის ეტაპებზე.

2. შესაძლებელია, ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ახორციელებს ძეხვეული ნაწარმის წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, გამოიყენოს ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნებისგან განსხვავებული მოთხოვნები, იმ შემთხვევაში, თუ მის მიერ დასაბუთებული იქნება, რომ გამოყენებული განსხვავებული მოთხოვნებით უზრუნველყოფილია ჰიგიენის ზოგადი მოთხოვნების დაცვა.

მუხლი 9. მოთხოვნები ძეხვეული ნაწარმის შესაბამისობის შეფასების მიმართ

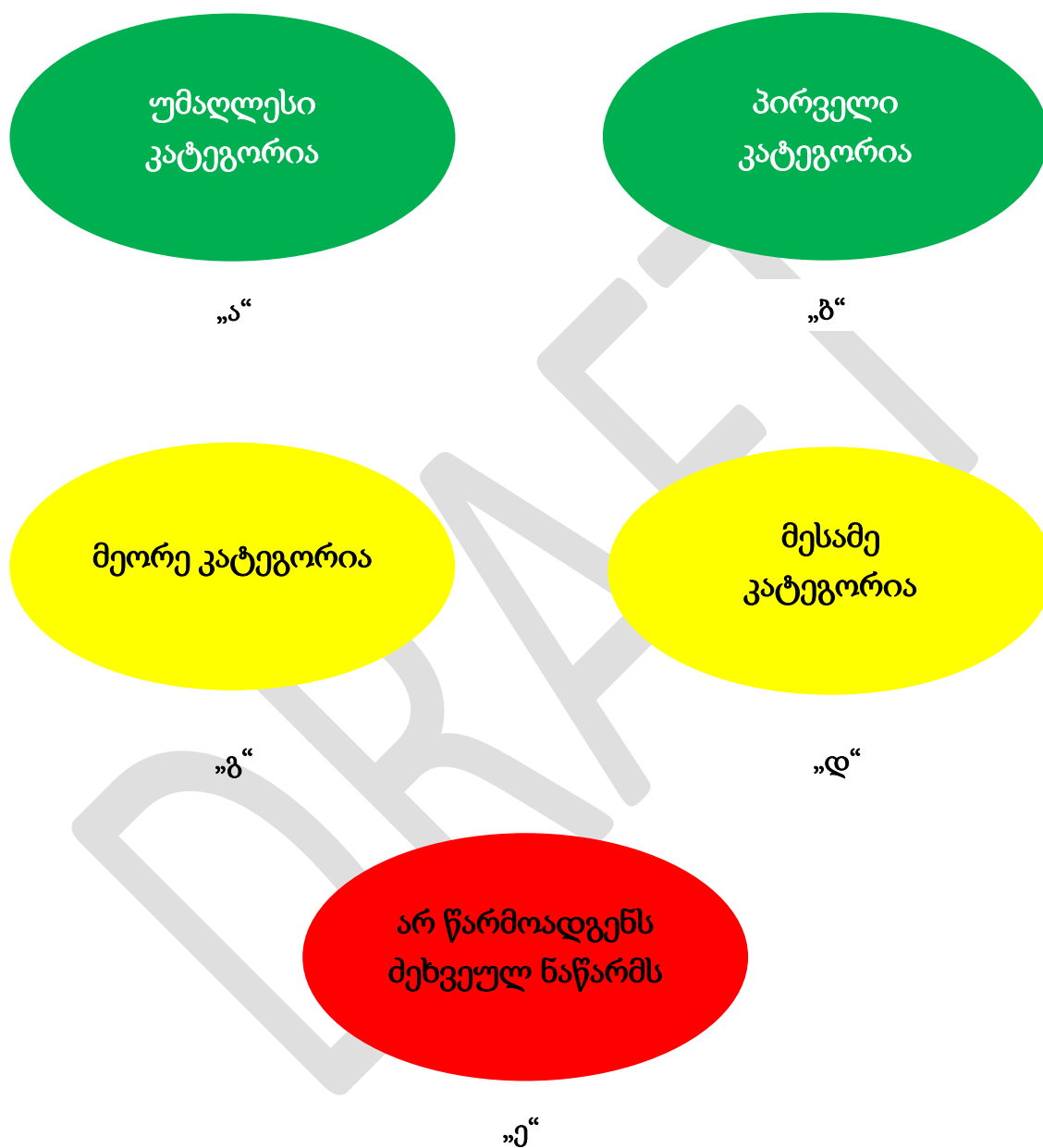
ძეხვეული ნაწარმის ამ ტექნიკურ რეგლამენტთან შესაბამისობის შეფასება, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით, ხორციელდება:

ა) საჯარო სამართლის იურიდიული პირის – სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ სახელმწიფო კონტროლის დროს;

ბ) ბიზნესოპერატორის მიერ შიდა საწარმოო კონტროლის დროს.

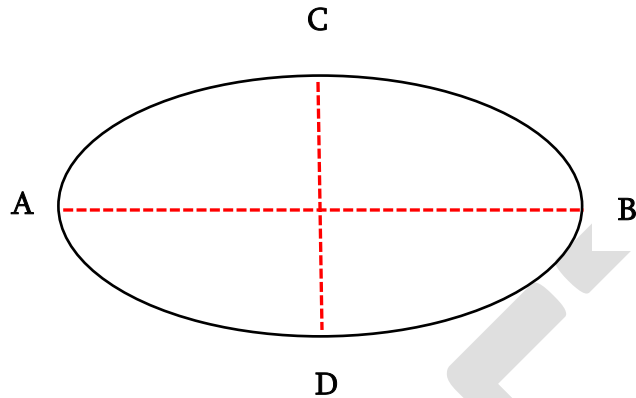
დანართი

უნივერსალური პიქტოგრამები



1. უნივერსალური პიქტოგრამა განთავსებული უნდა იქნეს ხედვის ძირითად არეალში და უნდა შეესაბამებოდეს წარმოდგენილ მოდელს.

2. უნივერსალური პიქტოგრამის დიდი ღერძის სიგრძე (AB) უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 4.0 სმ, ხოლო პატარა ღერძის (CD) სიგრძე არანაკლებ 2.5 სმ-ს.



3. უნივერსალური პიქტოგრამები წარმოადგენს ფაილს – ai- Adobe Illustrator ან PDF cmyk ფერების სპექტრში. კერძოდ:

ა) „ა“ და „ბ“ უნივერსალური პიქტოგრამები უნდა იყოს მწვანე და განსაზღვრული CMYK ფერთა სპექტრში: CMYK 80/0/100/0 - CMYK 100/0/100/0.

ბ) „გ“ და „დ“ უნივერსალური პიქტოგრამები უნდა იყოს ყვითელი და განსაზღვრული CMYK ფერთა სპექტრში: CMYK 0/0/80/0 - CMYK 0/0/100/0

გ) „ე“ უნივერსალური პიქტოგრამა უნდა იყოს წითელი და განსაზღვრული CMYK ფერთა სპექტრში: CMYK 0/100/80/0 - CMYK 0/100/100/0.

4. უნივერსალურ პიქტოგრამაში წარმოდგენილი ინფორმაცია უნდა იყოს ფონის კონტრასტული, ფიზიკურად ხილვადი, რაც მომხმარებლისათვის მის ვიზუალურად აღქმასა და ხელმისაწვდომობას უზრუნველყოფს. უნივერსალურ პიქტოგრამაში ინფორმაციის განთავსებისას, ნუსხური („პატარა“) ასოს სიმაღლე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 3.0 მმ-ს.

5. ფონტი გადაყვანილია ვექტორში.

6. დაუშვებელია უნივერსალური პიქტოგრამის ფერების და დიზაინის შეცვლა, გარდა იმ შემთხვევისა, თუ პიქტოგრამა განთავსებულია მსგავსი ფერის ფონზე, რაც ართულებს მის ვიზუალურ აღქმას. ამ შემთხვევაში, ფონთან კონტრასტის შექმნის მიზნით, საჭიროა უნივერსალური პიქტოგრამის საზღვრების კონტურის ხაზის შავი ფერის ჩარჩოში ჩასმა.

განმარტებითი ბარათი
„ტექნიკური რეგლამენტის – ძეხვეული ნაწარმის შესახებ დამტკიცების თაობაზე“
საქართველოს მთავრობის დადგენილების პროექტზე

ინფორმაცია პროექტის შესახებ

წარმოდგენილი პროექტი შემუშავებულია სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის 75-ე მუხლის მე-2 ნაწილისა და პროდუქტის უსაფრთხოებისა და თავისუფალი მიმოქცევის კოდექსის 56-ე მუხლის პირველი ნაწილის და 58-ე მუხლის მე-2 ნაწილის შესაბამისად და საერთაშორისო საუკეთესო პრაქტიკის ეროვნულ კანონმდებლობაში დანერგვის აუცილებლობით.

ნორმატიული აქტის პროექტის მომზადება განპირობებულია ძეხვეული ნაწარმის წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციისა და ბაზარზე განთავსების პროცესში ერთიანი მოთხოვნების დადგენის, მომხმარებელთა უფლებების დაცვისა და პროდუქციის შესახებ მომხმარებლისთვის მიწოდებული ინფორმაციის გამჭვირვალობის უზრუნველყოფის აუცილებლობით.

პროექტი მიზნად ისახავს ძეხვეული ნაწარმის ძირითადი კომერციული სახეობების მიმართ მოთხოვნების განსაზღვრას, გამოყენებული ნედლეულის, პროდუქციის შემადგენლობის, ხარისხობრივი მაჩვენებლების, ნიშანდებისა და ეტიკეტირების წესების მოწესრიგებას.

პროექტით განსაზღვრულია ძეხვეულ ნაწარმთან დაკავშირებული ტერმინთა განმარტებები, ზოგადი მოთხოვნები ძეხვეული ნაწარმის და გამოყენებული ნედლეულის მიმართ, მზა სურსათთან შეხებაში მყოფ მასალების და ნაკეთობების, ასევე ნიშანდების და ეტიკეტირების მიმართ.

პროექტით განსაზღვრული მოთხოვნები ვრცელდება ბაზარზე განთავსებული ძეხვეული ნაწარმის მიმართ. მოთხოვნები არ ვრცელდება ფიზიკური პირის მიერ ძეხვეული ნაწარმის წარმოებაზე, რომელიც, საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად, წარმოადგენს ოჯახური წარმოების სუბიექტს. მოთხოვნები არ ვრცელდება ასევე ხორცის შემცველ სურსათზე, რომელშიც ცხოველის კუნთოვანი ქსოვილის შემცველობა, თერმული დამუშავების შედეგად პროდუქტის მიერ დაკარგული წყლის რაოდენობის გათვალისწინების გარეშე, შეადგენს 10,0 %-ს ან ნაკლებია 10,0 %-ზე. ასეთი სურსათი არ განეკუთვნება ძეხვეულის ნაწარმს. ცხოველის ხორცი (კუნთოვანი ქსოვილი) არ მოიცავს მექანიკურად განცალკევებულ ხორცს.

პროექტის თანახმად ძეხვეული ნაწარმი იყოფა კატეგორიებად. დაყოფა ხდება ხორცის (კუნთოვანი ქსოვილის) მასური წილის მიხედვით. ეს კატეგორიებია: უმაღლესი,

პირველი, მეორე და მესამე კატეგორიები. თითოეული კატეგორიისთვის გათვალისწინებულია ბიზნესოპერატორის მიერ შესაბამისი უნივერსალური პიქტოგრამის განთავსების ვალდებულება ეტიკეტის ხედვის ძირითად არეალში.

ნორმატიული აქტის მიღების საჭიროება უკავშირდება ძეხვეული ნაწარმის შესახებ მომხმარებლისთვის ინფორმაციის მიწოდების ერთიანი მიდგომის ჩამოყალიბებას, პროდუქციის შემადგენლობისა და ხარისხობრივი მახასიათებლების მიმართ მკაფიო მოთხოვნების განსაზღვრას და ბაზარზე განთავსებული პროდუქციის შესაბამისობის უზრუნველყოფას.

პროექტის მიღება ხელს შეუწყობს მომხმარებლის მიერ პროდუქციის კატეგორიისა და შემადგენლობის შესახებ ინფორმირებული არჩევანის გაკეთებას, ეტიკეტირებისას შეცდომაში შემყვანი პრაქტიკის პრევენციას და ბიზნესოპერატორებისთვის წინასწარ განსაზღვრული მოთხოვნების დაწესებას.

პროექტი ასევე ადგენს ძეხვეული ნაწარმის სენსორულ და ფიზიკურ-ქიმიურ მახასიათებლებს, ბიზნესოპერატორების ვალდებულებებს, პროდუქციის შესაბამისობის შეფასების მექანიზმებსა და ახალი მოთხოვნების ამოქმედებასთან დაკავშირებულ გარდამავალ წესს.

ინფორმაცია ევროკავშირის სამართლებრივი აქტის შესახებ

პროექტის მომზადებისას გამოყენებული არ არის ევროკავშირის სამართლებრივი აქტი.

ქალისა და მამაკაცის თანასწორობის მდგომარეობაზე მოსალოდნელი ზეგავლენის შეფასება

პროექტი არ ახდენს ქალისა და მამაკაცის თანასწორობის მდგომარეობაზე ზეგავლენას.

ბავშვის უფლებრივ მდგომარეობაზე სამართლებრივი აქტის ზეგავლენის შეფასება

პროექტი არ ახდენს ბავშვის უფლებრივ მდგომარეობაზე ზეგავლენას.

პროექტის მიღებით გამოწვეული საფინანსო ეკონომიკური შედეგების გაანგარიშება

პროექტის მიღება არ გამოიწვევს საქართველოს სახელმწიფო ბიუჯეტიდან დამატებითი ასიგნებების გამოყოფას და გავლენას არ მოახდენს ბიუჯეტის საშემოსავლო ნაწილზე, სახელმწიფოსთვის არ წარმოშობს ახალ ფინანსურ ვალდებულებებს.

პროექტის მოსალოდნელი შედეგები

პროექტის მიღება ხელს შეუწყობს ძეხვეული ნაწარმის წარმოების, გადამუშავებისა და ბაზარზე განთავსების პროცესში ერთიანი მოთხოვნების დამკვიდრებას, პროდუქციის ხარისხობრივი მაჩვენებლებისა და ეტიკეტირების წესების მოწესრიგებას, მომხმარებელთა უფლებების დაცვას, ბიზნესოპერატორების პასუხისმგებლობის გაზრდას და ბაზარზე სამართლიანი კონკურენტული გარემოს ჩამოყალიბებას.

პროექტის განხორციელების ვადები



პროექტის ავტორი და წარმდგენი

პროექტის ავტორი და წარმდგენია საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.