ევროკავშირი
საქართველოსთვის
EU4Business

KONRAD
ADENAUER
STIFTUNG

# რა უნდა ვიცოდეთ

# თხილის

## და თხილის პროდუქტების წარმოების, შენახვისა და ტრანსპორტირებისათვის

EPRC
Economic Policy Research Center
ეკონომიკური პოლიტიკის კვლევის ცენტრი

სტიგმატი

საქართველოდან თხილის ექსპორტს მთლიანი ექსპორტის 3% უკავია.
ქართული თხილი ძირითადად ევროპულ ბაზარზე გადის
(თხილის მთლიანი ექსპორტის 65%),
შესაბამისად, იგი უნდა აკმაყოფილებდეს ევროპულ სტანდარტებს.

## საქართველოს კანონმდებლობა

საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 18 აპრილის N185 დადგენილება „თხილის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი“ ადგენს მოთხოვნებს ექსპორტისთვის განკუთვნილი გაუტეხავი თხილის (თხილი ნაჭუჭით), თხილის გულისა და გადამუშავებული თხილის გულის მიმართ.

საქართველოს მთავრობის 2010 წლის 25 ივნისის N173 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტი „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესისა“ და „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამარტივებული წესის შესახებ“ ადგენს ზოგად ჰიგიენურ მოთხოვნებს სურსათის/ცხოველის საკვების მიმართ და ვრცელდება სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოების, მათ შორის, პირველადი წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე.

საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ნოემბრის N567 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტი „სურსათში ზოგიერთი დამაბინძურებლის (კონტამინანტის) მაქსიმალურად დასაშვები ზღვრის შესახებ“ ადგენს მოთხოვნებს სხვადასხვა დასახელების სურსათისათვის დამაბინძურებლების მაქსიმალურად დასაშვებ ზღვარს და დაბინძურებული სურსათის გამოყენებასთან დაკავშირებულ შეზღუდვებს.

საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 26 დეკემბრის N 623 დადგენილება „ტექნიკური რეგლამენტი „მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათ(ზე)ში/ცხოველის საკვებ(ზე)ში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალური დონის შესახებ“, რომელიც ძალაში შევა 2020 წლის 1 იანვარს, ადგენს მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის სურსათ(ზე)ში/ცხოველის საკვებ(ზე)ში პესტიციდების ნარჩენების მაქსიმალურ დასაშვებ დონეებს.

## კანონმდებლობის მოთხოვნები

ადგილობრივ ბაზარზე თხილის რეალიზაციისათვის მეწარმემ უნდა დააკმაყოფილოს:

- მოთხოვნები სურსათის საწარმოებლად განკუთვნილი შენობის მიმართ (მაგ: საწარმოს სათავსოებში დაუშვებელია მღრღნელებისა და მწერების (ბუზები, ტარაკნები, ბეღურის მავნებლები) არსებობა, ყველა სარკმელი, კარი, რომელიც წლის თბილ პერიოდში ღიაა, მწერებისაგან დაცული უნდა იქნას ბადით);
- მოთხოვნები ნედლეულისა და მზა პროდუქციის შენახვის მიმართ (საწყობებს უნდა ჰქონდეთ გამწოვი ვენტილაცია, აკრძალულია პროდუქციასთან ერთად უცხო სუნის მქონე საგნებისა და მასალების შენახვა, თხილის გული უნდა ინახებოდეს საფენებზე იატაკიდან და კედლიდან დაშორებით, ტომრებსა ან მუყაოს ყუთებში, რომლებიც უნდა იყოს სუფთა, დაუზიანებელი, უცხო სუნის გარეშე);
- მოთხოვნები მოწყობილობების, დანადგარების, აღჭურვილობის, ინვენტარის, ტარის და მათი სანიტარიული დამუშავებისადმი (სურსათთან შეხებაში მყოფი მოწყობილობებისა და აპარატურის ზედაპირები დამზადებული უნდა იყოს ისეთი მასალისაგან, რომელიც ნებადართულია სასურსათო წარმოებაში გამოსაყენებლად. ასევე მათი ზედაპირი უნდა იყოს გლუვი, დეფექტური ჩაღრმავებების და ბზარების გარეშე, არატოქსიკური (არ უნდა შევიდეს რეაქციაში სურსათთან) და მათ უნდა გაუძლონ მრავალჯერად რეცხვა-დასუფთავებას);
- მოთხოვნები ნედლეულის წარმოების, მზა პროდუქციის გამოშვებისა და ტრანსპორტირებისადმი;
- ჰიგიენური მოთხოვნები შრომისა და საყოფაცხოვრებო პირობებისადმი (მაგ: ყველა თანამშრომელი ვალდებულია დაიცვას პირადი ჰიგიენის წესები, სურსა-

თის დამუშავებისას გამოყენებულ უნდა იქნას ხელთათმანები, რომელიც უნდა იყოს გამძლე, სუფთა, კარგ სანიტარულ მდგომარეობაში);

- სარეალიზაციო თხილის პარტიის დამზადებისას დაუშვებელია სხვადასხვა წლის მოსავლის შერევა. გამოიყენება ნაჭუჭისაგან გასუფთავებული, მთლიანი, სუფთა და კარგად გამომშრალი თხილი. პარტიის ფორმირებისას გამოყენებული შეფუთვის მასალები და ტექნიკა (მოწყობილობები) უნდა უზრუნველყოფდეს პროდუქციის შესაძლო დაბინძურების თავიდან აცილებას.

საქართველოდან თხილის ექსპორტის დროს საჭიროა, რომ საექსპორტო თხილის გადამუშავება მოხდეს ისეთ საწარმოში, რომელსაც დანერგილი აქვს სურსათის უვნებლობის მართვის სისტემა (საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული წერტილების მართვის სისტემა – HACCP), რაც მოიცავს შემდეგ მოთხოვნებს:

- საწარმოს/შენობის დიზაინისა და ადგილმდებარეობის მიმართ (მაგ: შენობაში უნდა იყოს წყლის მიწოდების, კანალიზაციის, ვენტილაციის და განათების სისტემები, ხორციელდებოდეს ნარჩენების შეგროვება და განადგურება);
- საწარმოო ციკლში გამოყენებული ხელსაწყოებისა და დანადგარების რეცხვისა და დეზინფექციის მიმართ (მეწარმემ უნდა შეადგინოს სახელმძღვანელო, სადაც აღწერილი იქნება სარეცხი და სადეზინფექციო ხსნარების მოხმარების წესი, დასუფთავების პროცედურები, სიხშირე და პასუხისმგებელი პირი);
- შენობის ტერიტორიაზე მავნებლებთან ბრძოლა და კონტროლი (მაგ: სარკმლებზე დამცავი ბადეების დაყენება, ოთახებში მწერების ელექტროსაჭერის დაყენება);
- სურსათის შეფუთვის მიმართ(სურსათის შესაფუთად გამოყენებული მასალები არ უნდა იყოს ტოქსიკური, არ უნდა ტოვებდეს მავნე ნარჩენებს და არ უნდა აზიანებდეს მას. შესაფუთი

მასალები უნდა ინახებოდეს სუფთა, მშრალ, მტვრისგან დაცულ ადგილას და ეფექტურად უნდა იყოს დაცული მავნებლებისგან);

- ტრანსპორტირების მიმართ (სურსათის გადაზიდვისთვის განკუთვნილი ტრანსპორტი უნდა იყოს სუფთა და კარგ მდგომარეობაში, რათა არ მოხდეს საკვები პროდუქტების დაბინძურება. ასევე, უნდა იძლეოდეს სურსათისათვის საჭირო ტემპერატურის შენარჩუნების საშუალებას);
- პერსონალის ჯანმრთელობის შემოწმების შესახებ (თანამშრომლებს არ უნდა ჰქონდეთ არანაირი ჭრილობები, კანის დაავადებები, ანთებითი პროცესები ან დიარეა);
- პერსონალის პერიოდული ტრეინინგი HACCP-ის მოთხოვნებთან/პრინციპებთან დაკავშირებით.

ასევე, ექსპორტისთვის განკუთვნილი პროდუქცია უნდა აკმაყოფილებდეს სურსათის უვნებლობის კუთხით შემდეგ მოთხოვნების:

- სურსათი უნდა იყოს თავისუფალი მიკრობიოლოგიური დაბინძურების, მავნებლების, მწერებისა და სხვა პარაზიტებით დაზიანებისაგან;
- სურსათში აფლატოქსინებისა (ობი, სოკო, ნაცრის ელემენტები) და პესტიციდების ნარჩენების შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს ევროკავშირის კანონმდებლობით დასაშვებ ზღვრულ (მაქსიმალურ) დონეს).

გარდა ამისა, ექსპორტისათვის განკუთვნილი თხილის ეტიკეტირებასთან დაკავშირებული მოთხოვნები რეგულირდება მიმღები ქვეყნის მოთხოვნების შესაბამისად.

## ევროკავშირის რეგულაციები/მოთხოვნები

იმისათვის რომ ევროკავშირმა უზრუნველყოს მომხმარებლების უსაფრთხოება, იმპორტირებული საქონელი (მათ შორის, თხილიც) უნდა აკმაყოფილებდეს ევროპული კანონმდებლობის მოთხოვნებს. თხილის შემთხვევაში, არსებობს რამდენიმე სახის მოთხოვნა.

პირველ რიგში, დამაბინძურებელი ნივთიერებების (contaminants) რაოდენობა. თხილის შემთხვევაში მთავარი საშიშროება აფლატოქსინებია. აფლატოქსინი ტოქსინების ერთ-ერთი სახეობაა, რომელიც თხილსა და გამხმარ ხილში გხვდება.

თხილზე, რომელიც სხვა პროდუქტის ინგრედიენტად გამოიყენება, აფლატოქსინების მაქსიმალური დასაშვები რაოდენობაა 15 მგ/კგ-ში (მათ შორის ფუმონისინ B1-ის რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 5 მგ/კგ-ში), ხოლო პირდაპირ ადამიანის მოხმარებისთვის გამიზნული თხილისთვის აფლატოქსინების მაქსიმალური დასაშვები რაოდენობა შეადგენს 10 მგ/კგ-ში (მათ შორის ფუმონისინ B1-ის მაქსიმალური ზღვარია 2 მგ/კგ).

დამაბინძურებელი ნივთიერებების გარდა, ევროკავშირი ასევე აკონტროლებს ადამიანის მოხმარებისთვის განკუთვნილ მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის პროდუქტში პესტიციდების ნარჩენების რაოდენობას. თხილის შემთხვევაში, ნარჩენის ზღვრულად დასაშვები რაოდენობა დაკონკრეტებული არ არის, შესაბამისად, იგულისხმება, რომ მაქსიმალური ნორმა 0.01 მგ/კგ-ში არ უნდა აღემატებოდეს. შესაბამისად, საქართველოში თხილის სექტორში მომუშავეებმა, პირველადი წარმოებისას, უნდა გამოიყენონ ისეთი პესტიციდები, რომელთა მოქმედი ნივთიერებები ევროკავშირში აკრძალული არ არის.

ევროპული კანონმდებლობის თანახმად, ბიზნესოპერატორი ვალდებულია გააკონტროლოს, რომ საკვები ჯაჭვის არც ერთ ეტაპზე არ იყოს პროდუქტის უსაფრთხოება იგნორირებული და დაცული იყოს ჰიგიენური ნორმები. ასევე, გათვალისწინებულ იქნას საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული წერტილების მართვის სისტემის (HACCP) ყველა პროცედურა.

ევროპული რეგულაციების მიხედვით, ბიზნესოპერატორი პასუხისმგებელია პროდუქციის წარმოების შემდეგ ეტაპებზე:

- **შესაბამისობა საკვების ევროპულ კანონებთან (FOOD LAW)** – იმპორტირებული საკვები უნდა შეესაბამებოდეს ევროკავშირის კანონების მოთხოვნებს ან ევროკავშირის მიერ აღიარებულ ეკვივალენტს. ექსპორტიორი ქვეყნის შესაბამისი პასუხისმგებელი უწყებები უნდა იყვნენ ევროკავშირის მოთხოვნებთან შესაბამისობის გარანტორები;
- **მიკვლევადობა** – ბიზნესოპერატორებმა უნდა უზრუნველყონ პროდუქტის მიმწოდებლის იდენტიფიცირება და მოთხოვნის საფუძველზე წარუდგინონ ეს ინფორმაცია კომპეტენტურ ორგანოებს;
- **პასუხისმგებლობა** – ბიზნესოპერატორი პასუხისმგებელია წარმოების, გადამუშავების და დისტრიბუციის ყველა ეტაპზე, შესაბამისად, ის აგებს პასუხს, რომ ექსპორტირებული პროდუქტი უსაფრთხოა და შეესაბამება ყველა მოთხოვნას.

პროდუქტის უსაფრთხოების გარდა, ევროკავშირი ასევე განსაზღვრავს პროდუქტის შეფუთვის წესებსაც, რათა მომხმარებელს მიეწოდოს სრული და ამომწურავი ინფორმაცია პროდუქტის შესახებ.

რეგულაციის თანახმად, პროდუქტის შეფუთვაზე დატანილი უნდა იყოს შემდეგი ინფორმაცია:

- პროდუქტის სახელი;
- ინგრედიენტების ჩამონათვალი;
- მასა (ნეტო);
- ვარგისიანობის ვადა;
- შენახვის ან/და მოხმარების პირობები (ასეთის არსებობის შემთხვევაში);
- წარმოშობის ქვეყანა.

2016 წლიდან ასევე სავალდებულო გახდა პროდუქტის საკვები ღირებულების დატანა, სადაც სავალდებულოა მიეთითოს:

- ენერგეტიკული ღირებულება;
- ცხიმის, გამაჯერებლების (saturates), ნახშირწყლების, შაქრის, პროტეინის და მარილის რაოდენობა.

გარდა ამისა, თუ პროდუქტი იწვევს ალერგიას გარკვეული ჯგუფებისთვის, ეს აუცილებლად უნდა იყოს მითითებული შეფუთვაზე.

პროექტს ახორციელებს კონრად ადენაუერის ფონდი ეკონომიკური პოლიტიკის კვლევის ცენტრთან და ასოციაცია ათინათთან თანამშრომლობით.

The project is implemented by the Konrad-Adenauer-Stiftung e.V., Economic Policy Research Center (EPRC) and Association Atinati.

„წინამდებარე პუბლიკაცია შექმნილია ევროკავშირის დახმარებით. მის შინაარსზე პასუხისმგებელია ეკონომიკური პოლიტიკის კვლევის ცენტრი (EPRC) და არა კონრად ადენაუერის ფონდი საქართველოში ან მისი პარტნიორი ორგანიზაციები, პუბლიკაციის შინაარსის ევროკავშირის პოზიციად აღქმა დაუშვებელია“.

“This publication has been produced with the assistance of the European Union. Its contents are the sole responsibility of the Economic Policy Research Center (EPRC) and not the Konrad Adenauer Stiftung or its partners and can in no way be taken to reflect the views of the European Union”.

# რა უნდა ვიცოდეთ **თხილის და თხილის პროდუქტების** წარმოების, შენახვისა და ტრანსპორტირებისათვის

სამოქალაქო საზოგადოება –
მცირე და საშუალო ბიზნესის და ევროკავშირთან თავისუფალი ვაჭრობის მხარდასაჭერად


DCFTA მცირე და საშუალო ბიზნესისთვის / DCFTA for SMEs

მისამართი: თბილისი, ფალიაშვილის ქუჩა 85
ტელ: 032 220 73 05
ელ. ფოსტა: iguruli@eprc.ge