საქართველოს მთავრობის

დადგენილება №152

2015 წლის 3 აპრილი

ქ. თბილისი

რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე

მუხლი 1

სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსის 75-ე მუხლის მე-2 ნაწილის შესაბამისად, დამტკიცდეს თანდართული „რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტი.

მუხლი 2

დადგენილება ამოქმედდეს 2015 წლის 1 აგვისტოდან.

პრემიერ-მინისტრი **ირაკლი ღარიბაშვილი**

რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი

მუხლი 1. ზოგადი დებულებები

„რძისა და რძის ნაწარმის შესახებ“ ტექნიკური რეგლამენტი (შემდგომში - ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის მიმართ და აწესრიგებს ბიზნესოპერატორის მიერ რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის წარმოებისა და ბაზარზე განთავსების პირობებს.

მუხლი 2. მიზანი და გამოყენების სფერო

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

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს:

ა) მოთხოვნებს რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის მიმართ;

ბ) მოთხოვნებს რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის წარმოებასა და გადამუშავებასთან დაკავშირებული ტერმინების, ასევე, რეგულირების ობიექტის ეტიკეტირების მიმართ;

გ) რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის ბაზარზე განთავსების პირობებს;

დ) სპეციფიკურ მოთხოვნებს ნედლი რძის მიმართ;

ე) ჰიგიენურ მოთხოვნებს რძის მწარმოებელი ბიზნესოპერატორის მიმართ;

ვ) რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის იდენტიფიკაციის წესებს;

ზ) რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის შესაბამისობის კონტროლის პროცედურებს.

მუხლი 3. რეგულირების ობიექტი

1. რეგულირების ობიექტებია საქართველოს ტერიტორიაზე მიმოქცევაში არსებული რძე და რძის შემდეგი ნაწარმი:

ა) ნედლი რძე და ნედლი ნაღები;

ბ) სასმელი რძე და სასმელი ნაღები;

გ) რძემჟავა პროდუქტი;

დ) კარაქი;

ე) ყველი და ყველის პროდუქტი;

ვ) რძის გადამუშავების თანანაწარმი პროდუქტი.

2. რეგულირების ობიექტია, ასევე, რძის შემცველი პროდუქტი.

მუხლი 4. ტერმინთა განმარტებები

ამ წესის მიზნებისათვის, სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის შესახებ საქართველოს კოდექსით განსაზღვრულ ტერმინებთან ერთად, გამოიყენება ტერმინები, რომელთაც აქვთ შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) რძე - სასოფლო-სამეურნეო ცხოველის სარძევე ჯირკვლის ნორმალური ფიზიოლოგიური სეკრეციის პროდუქტი, რომელიც მიიღება ლაქტაციის პერიოდში ერთი ან მეტი ცხოველისაგან, ერთი ან მეტი წველის შედეგად, რაიმე ნივთიერების დამატების, ან მოცილების გარეშე და გამიზნულია, ადამიანის მოხმარებისათვის სასმელად ან შემდგომი გადამუშავებისათვის;

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

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

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

ე) რძის ნაწარმი რეკომბინირებული - რძის გადამუშავების შედეგად მიღებული ნაწარმი, რომელიც მიიღება რძის ცხიმისა და მშრალი მოხდილი რძისაგან წყლის დამატებით, ან წყლის დამატების გარეშე, დეკლარირებული სტანდარტით განსაზღვრული შედგენლობის რძის ნაწარმის მისაღებად;

ვ) რძის შემცველი პროდუქტი - სურსათი, რომელიც არ წარმოადგენს რძის ნაწარმს, რძის შედგენილ ნაწარმს, რძის აღდგენილ ნაწარმს ან რძის რეკომბინირებულ ნაწარმს და რომლის შემადგენელ ინგრედიენტს წარმოადგენს რძე, რძის ნაწარმი ან რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ი;

ზ) რძის გადამუშავების თანანაწარმი პროდუქტი - რძის ნაწარმის გადამუშავებისას მიღებული თანმდევი პროდუქტი;

თ) რძე სასმელი - რძე, რომელიც გამიზნულია ადამიანის მიერ უშუალოდ მოხმარებისათვის, შემდგომი გადამუშავების გარეშე;

ი) რძე ნედლი - რძე, რომელსაც არ გაუვლია 40 ^{0}C -ზე მაღალ ტემპერატურაზე თერმული (თბური) დამუშავება, ან სხვაგვარი დამუშავება, რომელიც მისი შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ის ცვლილებას გამოიწვევს;

კ) რძე მოუხდელი სასმელი - თერმულად (თბურად) დამუშავებული რძე, რომელიც შეიძლება იყოს სტანდარტული და არასტანდარტული;

ლ) რძე სასმელი მოუხდელი სტანდარტული - თერმულად (თბურად) დამუშავებული რძე, რომელშიც რძის ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 3,5%-ია;

მ) რძე სასმელი მოუხდელი არასტანდარტული - თერმულად (თბურად) დამუშავებული რძე, რომელშიც, მოწველის შემდეგ, რძის ცხიმის შემცველობა არ არის შეცვლილი რძის ცხიმის დამატებით ან მოცილებით, ან სხვა ისეთ რძესთან შერევით, რომელშიც შეცვლილია რძის ცხიმი. არასტანდარტულ მოუხდელ სასმელ რძეში რძის ცხიმის მასური წილი არანაკლებ 3,5%-ია;

ნ) რძე სასმელი ნახევრადმოხდილი (ნახევრადგაუცხიმოებული) - თერმულად (თბურად) დამუშავებული რძე, რომელშიც რძის ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 1,5%-ს და არაუმეტეს 1,8%-ს შეადგენს;

ო) რძე სასმელი მოხდილი (გაუცხიმოებული) - თერმულად (თბურად) დამუშავებული რძე, რომელშიც რძის ცხიმის შემცველობა არ აღემატება 0,5%-ს;

პ) რძე მშრალი (რძის ფხვნილი) – რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება რძის ნაწილობრივ გაუწყლოებით. ცხიმშემცველობის მიხედვით, მშრალი რძე შეიძლება იყოს მოუხდელი, მოხდილი (გაუცხიმოებული) და ნაწილობრივ მოხდილი (ნაწილობრივ გაუცხიმოებული);

ჟ) რეტენატი რძის/ულტრაკონცენტრატი რძის ცილის - რძის ცილის კონცენტრირებული პროდუქტი, რომელიც მიიღება რძის, ნახევრადმოხდილი (ნახევრადგაუცხიმოებული) ან მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძის ულტრაფილტრაციის შედეგად;

რ) პერმეატი რძის - რძის, ნახევრადმოხდილი (ნახევრადგაუცხიმოებული) ან მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძის ულტრაფილტრაციის შედეგად მიღებული პროდუქტი, რომელიც არ შეიცავს რძის ცილასა და რძის ცხიმს;

ს) რძის ნაწარმი შემჟავებული, რძის შემცველი პროდუქტი შემჟავებული - რძის ნაწარმი, ან რძის შემცველი პროდუქტი, რომლის მჟავიანობა (pH) 3,8-დან 5,5 - მდეა;

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

უ) რძე პასტერიზებული, რძე სტერილიზებული, რძე ულტრაპასტერიზებული (მაღალი ტემპერატურით დამუშავებული) - უვნებლობის მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლების დადგენილი მოთხოვნების დაცვის მიზნით, თერმულად (თბურად) დამუშავებული სასმელი რძე;

ფ) ფორტიფიცირებული (გამდიდრებული) პროდუქტი - რძე, რძის ნაწარმი, რძის შემცველი პროდუქტი, რომელშიც ცალკე ან კომპელქსურად დამატებით შეტანილია: ცილა, ვიტამინები, მიკრო და მაკროელემენტები, საკვები ბოჭკოები, ნახევრადუჯერი ცხიმოვანი მჟავები, ფოსფოლიპიდები, პრობიოტიკები, პრებიოტიკები;

ქ) რძე შესქელებული/კონცენტრირებული - რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება რძის ნაწილობრივ გაუწყლოებით, გაცხელებით ან სხვა ტექნოლოგიური პროცესით. მასში რძის ცხიმის ან/და ცილის შემადგენლობის ნორმალიზაციისათვის დასაშვებია, რძის ცალკეული შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ის დამატება და/ან მოცილება შრატის ცილებისა და კაზეინის თანაფარდობის ცვლილების გარეშე. ცხიმშემცველობისა და შაქრის შემცველობის მიხედვით შესქელებული რძე შეიძლება იყოს: მოუხდელი, მოხდილი (გაუცხიმოებული), ნაწილობრივ მოხდილი (ნაწილობრივ გაუცხიმოებული), მაღალი ცხიმშემცველობით, მოუხდელი შაქრით, მოხდილი (გაუცხიმოებული), ნაწილობრივ მოხდილი (ნაწილობრივ გაუცხიმოებული) შაქრით, შაქრით - მაღალი ცხიმშემცველობით;

ღ) რძე ნაწილობრივ შესქელებული - რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება მოხდილი (გაუცხიმოებული) ან ნაწილობრივ მოხდილი (ნაწილობრივ გაუცხიმოებული), შაქრიანი ან უშაქრო რძისაგან, ან მათი შერევით, წყლის ნაწილობრივი მოცილებით, რომელსაც შესაძლებელია, დამატებული ჰქონდეს ნაღები ან მშრალი რძე, ან ორივე ერთად იმ პირობით, რომ მზა პროდუქტში მშრალი ნივთიერების მასური წილი არ აღემატება 25%-ს;

ყ) რძისათვის არადამახასიათებელი ინგრედიენტი (არარძისმიერი ინგრედიენტი) - სურსათი, რომელიც ემატება რძის გადამუშავების პროდუქტს (სოკო, ხორცისა და ძეხვეულის ნაწარმი, ზღვის პროდუქტები, თაფლი, ბოსტნეული, ნიგოზი, თხილი, ხილი, კვერცხი, ჯემი, ხილისა და ბოსტნეულის წვენები, ხილფაფა, შოკოლადი და სხვა საკონდიტრო ნაწარმი, ყავა, ჩაი, ლიქიორი, რომი, შაქარი, მარილი, და სხვ. ასევე, ნატურალური არომატიზატორები, მათ შორის, სანელებლები და სხვა საკვებდანამატები, ვიტამინები, რძისათვის არადამახასიათებელი ცილა, ცხიმები, ნახშირწყლები, მიკრო და მაკროელემენტები);

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

ჩ) ნაღები მშრალი (ნაღების ფხვნილი) - რძის მშრალი ნაწარმი, რომელიც მიიღება ნაღების გამოშრობით;

ც) ნაღები აღდგენილი - ნაღები, რომელიც მიიღება რძის ნაწარმის (მშრალი ნაღების) აღდგენით, სასმელი წყლის დამატებით ან სასმელი წყლის დამატების გარეშე და მისი შემადგენლობა ნაღების შემადგენლობის იდენტურია;

ძ) ნაღები რეკომბინირებული - ნაღები, რომელიც მიიღება რძის ნაწარმის შერევით, სასმელი წყლის დამატებით ან სასმელი წყლის დამატების გარეშე და მისი შემადგენლობა ნაღების შემადგენლობის იდენტურია;

წ) ნაღები, რომელიც ექვემდებარება დამატებით ტექნოლოგიურ გადამუშავებას - რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება ნაღების, რეკომბინირებული ან/და აღდგენილი ნაღების ტექნოლოგიური გადამუშავებით, დაფასოებული თხევადი ნაღების, ასათქვეფი ნაღების, წნევის ქვეშ დაფასოებული ნაღების, ათქვეფილი ნაღების, შემჟავებული ნაღების, ფერმენტირებული/რძემჟავა ნაღების მისაღებად;

ჭ) ნაღები დაფასოებული, თხევადი - რძის თხევადი ნაწარმი, რომელიც მიღებულია ნაღების, რეკომბინირებული ან/და აღდგენილი ნაღების დაფასოებით და გამიზნულია შემდგომი მოხმარებისათვის ან/და უშუალოდ გამოყენებისათვის;

ხ) ნაღები ასათქვეფი - რძის თხევადი ნაწარმი, რომელიც მიღებულია რეკომბინირებული ან/და აღდგენილი ნაღებისაგან, შემდგომი ათქვეფის მიზნით. თუ მისი გამოყენება ხდება უშუალოდ მომხმარებლის მიერ, მაშინ წარმოების ტექნოლოგია უნდა უზრუნველყოფდეს ადვილად ათქვეფას;

ჯ) ნაღები წნევის ქვეშ დაფასოებული - თხევადი, აღდგენილი ან/და რეკომბინირებული ნაღები, რომელიც დაფასოებულია მაღალი წნევის ქვეშ და მისი ათქვეფა ხდება ტარიდან გათავისუფლების შემდეგ;

ჰ) ნაღები ათქვეფილი - თხევადი, აღდგენილი ან/და რეკომბინირებული ნაღები, გაჯერებული ჰაერით ან ინერტული აირით, რომელიც არ ექვემდებარება საწყისი ემულსიის სახით - „ცხიმი - მოხდილი რძე“ აღდგენას;

ჰ^{1}) ნაღები ფერმენტირებული/რძემჟავა - რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება ნაღების, აღდგენილი ან რეკომბინირებული ნაღების ფერმენტაციით, შესაბამისი მიკროორგანიზმების გამოყენებით, რომლებიც ამცირებენ მჟავიანობას (pH) კოაგულაციით, ან კოაგულაციის გარეშე;

ჰ^{2}) ნაღები შემჟავებული - ნაღებისგან, აღდგენილი ან/და რეკომბინირებული ნაღებისაგან მიღებული რძემჟავა პროდუქტი, რომელსაც მჟავიანობის (pH) შემცირების მიზნით, კოაგულაციით ან

კოაგულაციის გარეშე, დამატებული აქვს მჟავა ან მჟავიანობის რეგულატორი;

ჰ[3]) ნაღები ნედლი - თერმულად (თბურად) არაუმეტეს 45 ^{0}C -ზე დამუშავებული ნაღები;

ჰ[4]) რძემჟავა პროდუქტი/ფერმენტირებული რძე - რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება რძისგან, მისი შემადგენელი კომპონენტების ცვლილებით ან ცვლილების გარეშე, შესაბამისი მიკროოგანიზმების მოქმედებით, რომლებიც ამცირებენ მჟავიანობას (pH) კოაგულაციით, ან კოაგულაციის გარეშე. შენახვის ვადის განმავლობაში, დედოს მიკროორგანიზმებს შენარჩუნებული უნდა ჰქონდეთ გამრავლების და დაგროვების უნარი. თერმულად (თბურად) დამუშავებულ რძემჟავა პროდუქტებზე ცოცხალ მიკროორგანიზმებთან დაკავშირებული მოთხოვნები არ ვრცელდება;

ჰ[5]) რძემჟავა პროდუქტი არომატიზებული - რძის შედგენილი ნაწარმი, რომელშიც რძისთვის არადამახასიათებელი კომპონენტ(ებ)ისა და არომატიზატორების ჯამური შემცველობა შეადგენს არაუმეტეს 50%-ს;

ჰ[6]) რძემჟავა პროდუქტი კონცენტრირებული - რძის ნაწარმი, რომელშიც ცილის შემცველობა ფერმენტაციამდე ან ფერმენტაციის შემდეგ გაზრდილია არანაკლებ 5,6%-მდე;

ჰ[7]) რძემჟავა პროდუქტზე დაფუძნებული სასმელი (რძემჟავა სასმელი) - რძის შედგენილი ნაწარმი, რომელიც მიიღება რძემჟავა პროდუქტებზე წყლის და სხვა ინგრედიენტების - შრატის, რძისთვის არადამახასასიათებელი კომპონენტების, ასევე გემოს მიმცემი ინგრედიენტების დამატებით, ან მათი დამატების გარეშე და მასში რძემჟავა პროდუქტის შემცველობა არანაკლებ 40%-ს შეადგენს;

ჰ[8]) აირანი - რძემჟავა პროდუქტი, წარმოებული დედოს მიკროორგანიზმების - თერმოფილური რძემჟავა სტრეპტოკოკების, ბულგარული რძემჟავას ჩხირისა და საფუარის (Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus და Streptococcus thermophilus), ან საფუარის გარეშე შერეული (რძემჟავა და სპირტის) დუღილის შედეგად;

ჰ[9]) რძე აციდოფილური - რძემჟავა პროდუქტი, წარმოებული აციდოფილური რძემჟავა ჩხირის (Lactobacillus acidophilus) გამოყენებით;

ჰ[10]) ვარენეცი (რძემჟრალი)- რძემჟავა პროდუქტი, რომელიც იწარმოება წინასწარ სტერილიზებული ან 97^{0}C-ზე თერმულად სხვაგვარად დამუშავებული (± 2^{0}C) რძისა ან/და რძის ნაწარმის შედედებითა და დედოს მიკროორგანიზმების - თერმოფილური რძემჟავა სტრეპტოკოკების (Streptococcus thermophilus) გამოყენებით, დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური თვისებების მიღწევამდე;

ჰ[11]) იოგურტი - რძემჟავა პროდუქტი, რომელიც შეიცავს რძის მშრალი გაუცხიმოებული ნივთიერებების გაზრდილ რაოდენობას და რომელიც იწარმოება დედოს მიკროორგანიზმების ნარევის - თერმოფილური რძემჟავა სტრეპტოკოკებისა (Streptococcus thermophilus) და რძემჟავა ჩხირების (Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus) ან Streptococcus thermophilus-ისა და Lactobacillus-ის ალტერნატიული კულტურების გამოყენებით;

ჰ[12]) კეფირი - რძემჟავა პროდუქტი, რომელიც მიიღება შერეული დუღილის (რძემჟავა და სპირტული) შედეგად, კეფირის სოკოზე დამზადებული დედოს გამოყენებით;

ჰ[13]) კუმისი - რძემჟავა პროდუქტი, რომელიც მიიღება ფაშატის რძის შერეული დუღილით (რძემჟავა და სპირტული);

ჰ[14]) პროსტოკვაშა - რძემჟავა პროდუქტი, წარმოებული დედოს მიკროორგანიზმების - ლაქტოკოკების (Lactococcus) ან/და თერმოფილური რძემჟავა სტრეპტოკოკების (Streptococcus thermophilus) გამოყენებით;

ჰ[15]) არაჟანი - რძემჟავა პროდუქტი, წარმოებული რძის ნაღების შედედებით და რძის ნაწარმის დამატებით ან დამატების გარეშე, დედოს მიკროორგანიზმების, ლაქტოკოკების (Lactococcus) ან ლაქტოკოკებისა (Lactococcus) და თერმოფილური რძემჟავა სტრეპტოკოკების (Streptococcus

thermophilus) ნარევის გამოყენებით;

ჰ[16]) **ხაჭო** - რძემჟავა პროდუქტი, წარმოებული მოხდილი (გაუცხიმოებული) ან მოუხდელი რძისგან, ან მოხდილი (გაუცხიმოებული) ან მოუხდელი მშრალი რძისგან ან რძის ნაწარმისაგან, დედოს მიკროორგანიზმების - ლაქტოკოკების (Lactococcus), ან ლაქტოკოკების (Lactococcus) და თერმოფილური რძემჟავა სტრეპტოკოკების (Streptococcus thermophilus) ნარევის გამოყენებით, რომელშიც რძის ცილების კოაგულაციისათვის (შედედება) გამოიყენება მჟავური ან დვრიტამჟავური მეთოდები. კოაგულაციით მიღებული შენადედიდან შრატის მოცილების შემდეგ მიღებული მასა ექვემდებარება შემდგომ თვითდაწნეხვას ან/და დაწნეხვას;

ჰ[17]) **ხაჭო მარცვლოვანი** - ფხვიერი რძემჟავა პროდუქტი, წარმოებული ხაჭოს მარცვლისათვის ნაღებისა და სუფრის მარილის დამატებით, მზა პროდუქტის თერმული დამუშავებისა და კონსისტენციის სტაბილიზატორების დამატების გარეშე;

ჰ[18]) **ხაჭოს მასა** - რძის ნაწარმი ან რძის შედგენილი ნაწარმი, წარმოებული ხაჭოზე ნაღების კარაქის, ნაღების, შაქრიანი შესქელებული რძის, შაქრებისა და/ან მარილის დამატებით, ან/და დამატების გარეშე, რომლის დროსაც არ ხდება რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ის ჩანაცვლება;

ჰ[19]) **ნაწარმი ხაჭოსი** - რძის ნაწარმი, რძის შედგენილი ნაწარმი, წარმოებული ხაჭოსაგან ან/და რძის გადამუშავების პროდუქტებისაგან ხაჭოს წარმოების ტექნოლოგიის შესაბამისად, რძის ნაწარმის დამატებით ან/და დამატების გარეშე, რძისათვის არადამახასიათებელი კომპონენტ(ებ)ის (გარდა ცხიმისა და ცილისა) დამატებით, შემდგომი თერმული დამუშავებით ან თერმული დამუშავების გარეშე;

ჰ[20]) **კვერი ხაჭოსი** - ხაჭოს მასისგან მიღებული რძის ნაწარმი ან რძის შედგენილი ნაწარმი, რომელიც დაყალიბებულია, დაფარულია ან არ არის დაფარული სასურსათო სარკალით;

ჰ[21]) **კვერეული** - ხაჭოს ნაწარმი, რომელიც დაყალიბებულია, დაფარულია ან არ არის დაფარული სასურსათო სარკალით, მასით არაუმეტეს 150 გრ;

ჰ[22]) **ნადუღი** - ყველის შრატის შეხაჭოებული მასა;

ჰ[23]) **პროდუქტი შედედებული** - შედედების შემდეგ თერმულად დამუშავებული რძემჟავა პროდუქტი, ან რძის შემცველი პროდუქტი, წარმოებული რძემჟავა პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგიის შესაბამისად, რომელსაც გააჩნია აღნიშნული პროდუქტისათვის დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური თვისებები;

ჰ[24]) **კარაქი** - „წყალი ცხიმში“ ემულსიის ტიპის რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება მხოლოდ ძროხის რძისგან ან/და ძროხის რძისგან მიღებული პროდუქტებისაგან;

ჰ[25]) **კარაქი ტრადიციული (ნაღების)** - რძის ნაწარმი, მიღებული პასტერიზებული ნაღებისგან;

ჰ[26]) **კარაქი რეკომბინირებული** - რძის ნაწარმი, მიღებული ერბოს, მშრალი გაუცხიმოებული რძისა და წყლისაგან;

ჰ[27]) **კარაქი შრატის** - რძის ნაწარმი, მიღებული შრატის ნაღების, ან შრატის ნაღებისა და ნაღების შერევით;

ჰ[28]) **ცხიმი რძის** - ცხიმოვანი პროდუქტი, რომელიც მიიღება რძისგან ან/და რძის ნაწარმისაგან რძის პლაზმის მოცილებით;

ჰ[29]) **ნაწარმი რძის ცხიმის** - რძის ნაწარმი, მათ შორის, რძის ცხიმი, გაუწყლოებული რძის ცხიმი/ერბო, რომელიც გამოიყენება კულინარული ან შემდგომი გადამუშავების მიზნით;

ჰ[30]) ერბო/გაუწყლოებული რძის ცხიმი - რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება ძროხის რძის ან რძის ცხიმის ნაწარმისგან წყლის და არაცხიმოვანი მშრალი ნაშთის სრული მოცილებით;

ჰ[31]) კარაქი შემცირებული რძის ცხიმით – რძის ნაწარმი, რომელშიც რძის ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 39%-ს და არაუმეტეს 79%-ს შეადგენს;

ჰ[32]) სპრედი რძის ცხიმის - მაღალი ცხიმშემცველობის, პასტისებური რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება რძის ან/და რძის ნაწარმისაგან, წარმოდგენს „წყალი ცხიმში“ ემულსიას და რომელიც 20 ^{0}C ტემპერატურაზე ინარჩუნებს მყარ კონსისტენციას;

ჰ[33]) ცხიმი შერეული (მცენარეული და ცხოველური ცხიმის შედგენილი) - მცენარეული და ცხოველური ცხიმის ნარევი პროდუქტი;

ჰ[34]) ნარევი მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის - რძის შემცველი პროდუქტი, მიღებული რეკომბინირებულ რძესა და სასმელ წყალზე, ან ნაწილობრივ გაუწყლოებულ რეკომბინირებულ რძეზე, მცენარეული ცხიმის ან მცენარეული ზეთის, ან მათი ნარევის დამატებით;

ჰ[35]) ნარევი მშრალი (ფხვნილი) მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის - რძის შემცველი პროდუქტი, მიღებული რძის, რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ისა და მცენარეული ცხიმის, ან მცენარეული ზეთის, ან მათი ნარევის ნაწილობრივ გაუწყლოებით;

ჰ[36]) ნარევი მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული შაქრიანი რძის - რძის შემცველი პროდუქტი, მიღებული რეკომბინირებულ რძესა და სასმელ წყალზე, ან ნაწილობრივ გაუწყლოებულ რეკომბინირებულ რძეზე, შაქრის, მცენარეული ცხიმის ან მცენარეული ზეთის, ან მათი ნარევის დამატებით;

ჰ[37]) ყველი – რძისგან დამზადებული პროდუქტი, მომწიფებული ან მოუმწიფებელი, ნახევრადმაგარი, მაგარი ან/და ძალიან მაგარი რძის ნაწარმი, დამუშავებული ან დაუმუშავებელი ზედაპირით, რომელშიც შრატის ცილებისა და კაზეინის თანაფარდობა არ აღემატება ანალოგიურ მაჩვენებელს რძეში;

ჰ[38]) ყველი მომწიფებული - რძის ნაწარმი, ყველი, რომლის გამოყენება არ ხდება ყველის შედედებული მასიდან შრატის მოცილებისთანავე და საჭიროებს დაყოვნებას გარკვეულ პირობებში, რომელიც უზრუნველყოფს, ყველის ამ სახეობისათვის დამახასიათებელ ორგანოლეპტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლების ჩამოყალიბებას;

ჰ[39]) ყველი დაობებული - რძის ნაწარმი, მომწიფებული ყველი, რომლის მომწიფება სრულდება მზა ყველის ზედაპირზე ან/და სიღრმეში დამახასიათებელი ობის სოკოების ზრდა - განვითარებით;

ჰ[40]) ყველი მოუმწიფებელი - რძის ნაწარმი, ყველი, მათ შორის, ახალი ყველი, რომლის გამოყენება შესაძლებელია ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრებისთანავე;

ჰ[41]) ყველი წათხის - რძის ნაწარმი, ყველი, რომელიც მწიფდება ან/და ინახება მარილწყალში;

ჰ[42]) ყველი მდნარი, ყველი პასტისებური მდნარი - რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება ყველის ერთი ან რამოდენიმე სახეობის დაქუცმაცებით, შერევით, დნობით, საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ნებადართული ემულგატორ(ებ)ის დამატებით და გაცხელებით, რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ის და სხვა ნედლეულის დამატებით ან დამატების გარეშე;

ჰ[43]) სპრედი მდნარი ყველის/პროდუქტი მდნარი ყველის - რძის ნაწარმი, რომელიც მიიღება ყველის ერთი ან რამოდენიმე სახეობის დაქუცმაცებით, შერევით, დნობით, ამ რეგლამენტით დადგენილი რძისთვის არადამახასიათებელი ინგრედიენტ(ებ)ისა და საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ნებადართული ემულგატორ(ებ)ის დამატებით და შემდგომი გაცხელებით;

ჰ[44]) ყველი შრატის - რძის ნაწარმი, მაგარი, ნახევრადმაგარი ან რბილი კონსისტენციის პროდუქტი,

რომელიც მიიღება შრატის კონცენტრირებით და მიღებული მასის ფორმირებით, რომლის ძირითად ნედლეულს წარმოადგენს შრატი, ნაღები, რძე და რძისგან მიღებული სხვა ნედლეული და შრატის მაღალ ტემპერატურაზე კოაგულაციით, მჟავას დამატებით ან მჟავას დამატების გარეშე, რომელიც შესაძლოა იყოს მომწიფებული ან მოუმწიფებელი, რომლის ნედლეულს წარმოადგენს შრატი, რძე, ნაღები და დო. შრატის კოაგულაციით მიღებულ ყველში შრატის ცილებისა და კაზეინის თანაფარდობა მნიშვნელოვნად უნდა აღემატებოდეს რძეში მათ თანაფარდობას;

ჰ[45]) ყველი შებოლილი, ყველი შებოლილი მდნარი, პროდუქტი შებოლილი ყველის, ყველის პროდუქტი შებოლილი მდნარი - რძის ნაწარმი, ყველი, მდნარი ყველი, ყველის პროდუქტი, მდნარი ყველის პროდუქტი, რომელიც დაექვემდებარა შებოლვას და აქვს შებოლილი პროდუქტებისათვის დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები;

ჰ[46]) რძის გადამუშავების პროდუქტი ნორმალიზებული - რძის ნაწარმი, რძის გადამუშავების პროდუქტი, რომელშიც ცხიმის, ცილის ან/და მშრალი გაუცხიმებული ნივთიერებების მასური წილი და მათი თანაფარდობა განისაზღვრება დეკლარირებული სტანდარტით;

ჰ[47]) დო - კარაქის, ან/და რძის ცხიმისგან მიღებული პროდუქტების წარმოებისას, ნაღების შედღვებისას რძის ცხიმის მოცილების შემდეგ დარჩენილი რძის ნაწარმი;

ჰ[48]) დო მშრალი (დოს ფხვნილი) - რძის ნაწარმი, ნაღების კარაქის წარმოების თანმდევი გაუწყლოებული პროდუქტი;

ჰ[49]) რძის ნაწარმი ეროვნული (ტრადიციული) - რძის ნაწარმი, რომელიც საქართველოში იწარმოება ისტორიულად ჩამოყალიბებული, თაობიდან თაობაზე გადაცემული მეთოდისა და ინგრედიენტების გამოყენებით;

ჰ[50]) პროდუქტი ცოცხალი - რძის ნაწარმი, რომელსაც წარმოების პროცესში, ან პროცესის დამთავრების შემდეგ გამოყენებულ მიკროორგანიზმების დედოს დამატებული აქვს ცოცხალი პრობიოტური ორგანიზმების მონოკულტურა ან/და - პრებიოტიკები. დაუშვებელია მზა პროდუქტის თერმული დამუშავება;

ჰ[51]) რძის შემადგენელი კომპონენტები - რძის ცხიმი, რძის ცილა, რძის შაქარი (ლაქტოზა), ფერმენტები, ვიტამინები, მინერალური ნივთიერებები, წყალი;

ჰ[52]) ლაქტოზა - რძის შაქარი, რომელიც მიიღება შრატისგან. უწყლო ლაქტოზის მასური წილი მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით არანაკლებ 99,5%-ია. ლაქტოზა შესაძლებელია იყოს გაუწლოებული ან შეიცავდეს ერთ მოლეკულა კრისტალურ წყალს, ან წარმოადგენდეს ორივეს ნარევს;

ჰ[53]) რძის მშრალი ნაშთი - რძის შემადგენელი კომპონენტების ერთობლიობა, რომელიც არ შეიცავს წყალს;

ჰ[54]) რძის მშრალი, გაუცხიმოებული (მოხდილი) ნაშთი - რძის შემადგენელი კომპონენტების ერთობლიობა, რომელიც არ შეიცავს რძის ცხიმსა და წყალს;

ჰ[55]) პლაზმა რძის - წყლიან ფაზაში რძის ცილების, რძის შაქრის (ლაქტოზა), მინერალური ნივთიერებების, ფერმენტებისა და ვიტამინების კოლოიდური სისტემა;

ჰ[56]) ცილა შრატის - რძის ცილები, რომლებიც რჩება რძის შრატში კაზეინის გამოლექვის შემდეგ;

ჰ[57]) კონცენტრატი შრატის ცილის - რძის შრატის კონცენტრირებით მიღებული შრატის ცილები;

ჰ[58]) შრატი - ყველის, ხაჭოს, კაზეინის ან მსგავსი რძის ნაწარმის წარმოების შემდეგ მიღებული თხევადი ნარჩენი, რომელსაც გამოცლილი აქვს კაზეინი და ცხიმის უმეტესი ნაწილი. დელამოს (შენადედის) კოაგულაცია მიიღწევა დვრიტის/კვეთის ფერმენტების გამოყენებით;

ჰ[59]) ფხვნილი შრატის (მშრალი შრატი) - რძის ნაწარმი, შრატის ან შემჟავებული შრატის გამოშრობით მიღებული პროდუქტი;

ჰ[60]) შრატი შემჟავებული - ყველის, კაზეინის ან მსგავსი პროდუქტების წარმოების შემდეგ მიღებული თხევადი ნარჩენი, რომელსაც გამოცლილი აქვს კაზეინი და ცხიმის უმეტესი ნაწილი. შენადედის კოაგულაცია მიიღწევა შემჟავებით;

ჰ[61]) კაზეინი სასურსათო - რძის ცილის ძირითადი ფრაქცია, მოხდილი/გაუცხიმოებული რძის ან რძის სხვა ნაწარმის გადამუშავების პროდუქტი;

ჰ[62]) კაზეინი მჟავე, სასურსათო - სასურსათო კაზეინი, მიღებული მოხდილ/გაუცხიმოებულ რძეზე ან რძის სხვა ნაწარმზე მჟავას მოქმედებით;

ჰ[63]) კაზეინი სასურსათო დვრიტას/კვეთის - სასურსათო კაზეინი, მიღებული მოხდილ/გაუცხიმოებულ რძეზე, ან რძის სხვა ნაწარმზე კვეთის/დვრიტას, ან კოაგულაციის ეფექტის მქონე სხვა ფერმენტების მოქმედებით;

ჰ[64]) კაზეინატი (კაზეინის მარილი) სასურსათო - რძის ნაწარმი, მიღებული სასურსათო ან კვეთის/დვრიტას სასურსათო კაზეინისაგან, გამოშრობისათვის აუცილებელი გამანეიტრალებელი ნივთიერებების (აგენტების) მოქმედებით;

ჰ[65]) ფუნქციურად აუცილებელი კომპონენტები - კვეთი, დვრიტა, დედო, პრობიოტური მიკროორგანიზმები (პრობიოტიკები), პრებიოტური ნივთიერებები (პრებიოტიკები), ფერმენტული პრეპარატები, რძისთვის არადამახასიათებელი ინგრედიენტები (არარძისმიერი ინგრედიენტები), რომლებიც გამოიყენება რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტების წარმოებაში პროდუქტისათვის სპეციფიკური, განსაკუთრებული თვისებების მისანიჭებლად და რომელთა გამოყენების გარეშე შეუძლებელია ამ პროდუქტის წარმოება;

ჰ[66]) კვეთი, დედო - სპეციალურად შერჩეული და გამოყენებული არაპათოგენური, არატოქსიკური მიკროორგანიზმები ან/და მიკროორგანიზმთა ასოციაციები, რომელშიც უპირატესია რძემჟავა მიკროორგანიზმები;

ჰ[67]) პრობიოტური მიკროორგანიზმები - არაპათოგენური, არატოქსიკური მიკროორგანიზმები - Bifidobacterium, Lactobacillus, Lactococcus, Propionibacterium - გვარების სხვადასხვა სახეობათა შტამები, რომლებიც უზრუნველყოფენ ადამიანის საჭმლის მომნელებელი სისტემის მიკროფლორის ბიოლოგიურ აქტივობას;

ჰ[68]) პრებიოტიკები - ხსნადი საკვები ბოჭკოები, ან სხვა ნივთიერებათა კომპლექსური ნაერთები, რომელსაც შეიცავს სასურსათო ნედლეული, ან წარმოიქმნება ტექნოლოგიური გადამუშავების პროცესში, რომლებიც უზრუნველყოფენ ადამიანის საჭმლის მომნელებელი სისტემის მიკროფლორის ბიოლოგიურ აქტივობას;

ჰ[69]) ფერმენტული პრეპარატი - ცილოვანი ნივთიერება, რომელიც რძის ნაწარმისა და რძის შემცველი პროდუქტების წარმოებაში უზრუნველყოფენ ბიოქიმიური პროცესების მიმდინარეობას;

ჰ[70]) გაფილტვრა/ფილტრაცია - ნედლი რძის და რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის მექანიკური მინარევებისაგან გაწმენდა-გასუფთავება ცენტრიდანული ძალის გამოყენების გარეშე;

ჰ[71]) სეპარირება – ნედლი რძის ან აღდგენილი რძის დაყოფა მაღალი და დაბალი ცხიმშემცველობის ფრაქციებად;

ჰ[72]) ნორმალიზება - ცხიმის, ცილისა და/ან მშრალი ნივთიერების რაოდენობის რეგულირება, პროდუქტისთვის დეკლარირებული სტანდარტით დადგენილ შემცველობასთან შესაბამისობაში მოყვანის მიზნით;

ჯ[73]) თერმული (თბური) დამუშავება - რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტების დამუშავება მაღალ ტემპერატურაზე, რომლის დროსაც უზრუნველყოფილია, პათოგენური მიკროორგანიზმების როდენობის შემცირება ისე, რომ ისინი რისკს არ წარმოქმნიან ადამიანის ჯანმრთელობისა და სიცოცხლისათვის. თერმული დამუშავებისთვის შესაძლებელია შემდეგი მეთოდების გამოყენება:

ა) პასტერიზება (პასტერიზაცია), რომელიც მიიღწევა:

ა.ა) ხანმოკლე - თერმული (თბური) დამუშავებით არაუმეტეს 72^0 C ტემპერატურაზე 15 წმ-ის განმავლობაში, ან

ა.ბ) ხანგრძლივი - თბური დამუშავებით არაუმეტეს 63^0 C ტემპერატურაზე, 30 წთ-ის განმავლობაში; ან

ა.გ) დროისა და ტემპერატურის სხვა ნებისმიერი კომბინაციით, რომლითაც ექვივალენტური ეფექტი მიიღწევა და რძის ტუტე ფოსფატაზა და პეროქსიდაზა ინაქტივაციას განიცდის დამუშავებისთანავე;

ბ) ულტრაპასტერირება (ულტრაპასტერიზაცია) (UHT) , რომელიც მიიღწევა:

ბ.ა) არანაკლებ 135^0C ტემპერატურაზე ხანმოკლე დამუშავებით ისე, რომ დამუშავებულ პროდუქტში არ მოხდეს მიკროორგანიზმებისა და მათი სპორების ზრდა-განვითარება;

ბ.ბ) ისეთი თბური დამუშავება, რომ დახურულ ჭურჭელში, 15 დღის განმავლობაში 30^0 C-ზე, ან 50^0 C-ზე 7 დღის განმავლობაში, შენარჩუნებულ იქნეს მიკრობიოლოგიური სტაბილურობა.

ჯ[74]) მომწიფება - რძის, რძის ნაწარმის, რძის შემცველი პროდუქტის დაყოვნება განსაზღვრულ პირობებში, პროდუქტისთვის დამახასიათებელი ორგანოლეპტიკური, ფიზიკური, ქიმიური და სტრუქტურული (ტექსტურა) მახასიათებელების მისაღწევად;

ჯ[75]) შემჟავება - კვეთის/დვრიტას მიკროორგანიზმების მოქმედებით რძის შენადედის წარმოქმნა, რასაც თან ახლავს მჟვიანობის (pH) შემცირება და რძემჟავას მატება;

ჯ[76]) შედედება - რძის ცილის კოაგულაციის პროცესი, რომელიც ხორციელდება რძის შემადედებელი ფერმენტული პრეპარატ(ებ)ის ან სხვა მსგავსი ეფექტის მქონე ნივთიერებ(ებ)ისა და ფაქტორ(ებ)ის მოქმედებით;

ჯ[77]) გადადნობა, ჟრობა - დაყოვნება მაღალ ტემპერატურაზე დამახასიათებელი სპეციფიკური ორგანოლეპტიკური თვისებების - ფერის, სუნის, გემოს და სტრუქტურის (ტექსტურა) მიღწევამდე;

ჯ[78]) შედღვება - ნაღების (ტრადიციული) კარაქის მიღების პროცესი, ნაღებიდან ცხიმოვანი ბურთულების სახით ცხიმოვანი ფრაქციის გამოყოფა;

ჯ[79]) თვითდაწნეხვა - პროდუქტის სტრუქტურის ცვლილება მისივე წონის ზემოქმედებით. პროდუქტიდან თხევადი ფაზის მოცილება;

ჯ[80]) დაწნეხვა - პროდუქტის სტრუქტურის ცვლილება, გარეგანი ფიზიკური ზემოქმედებით. პროდუქტიდან თხევადი ფაზის მოცილება;

ჯ[81]) დნობა, ჟრობა - პროდუქტზე თერმული (თბური) ზემოქმედების პროცესი, რომლის დროსაც პროდუქტი მყარი მდგომარეობიდან თხევად მდგომარეობაში გადადის;

ჯ[82]) შებოლვა - ყველის, მდნარი ყველის, ყველის სხვა პროდუქტების დამუშავება გამომშრალი ხის ბოლით, რომელიც არ შეიცავს ცვილს. შებოლვისათვის დაუშვებელია შესაბოლი არომატიზატორების გამოყენება;

ჰ[83]) **ფორტიფიცირება** - პროდუქტის გამდიდრება საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი ფორტიფიკანტ(ებ)ით;

ჰ[84]) **გაცივება** - პროდუქტის ტემპერატურის შემცირება, რომლის დროსაც შეჩერებულია მიკროორგანიზმების ზრდა-განვითარება და მიმდინარე ჟანგვითი პროცესები;

ჰ[85]) **შესქელება - კონცენტრირება** - პროდუქტის ნაწილობრივი გაუწყლოება, მშრალი ნივთიერების მასური წილის დეკლარირებული სტანდარტით დადგენილი მნიშვნელობის მისაღწევად;

ჰ[86]) **შრობა** - გაუწყლოება მშრალი პროდუქტების მისაღებად, რის შედეგადაც მიღებული პროდუქტის მშრალი ნივთიერების მასური წილი ≥ 90%;

ჰ[87]) **სუბლიმირება (სუბლიმაცია)** - პროცესი, რომლის დროსაც ვაკუუმის გამოყენებით გაყინული პროდუქტიდან ხდება სინესტის მოცილება და შემდგომი შრობა არაუმეტეს 45^0 C ტემპერატურაზე, პროდუქტის მშრალი ნივთიერების მასური წილის 95 %-ის მიღწევამდე;

ჰ[88]) **აღდგენა** - მშრალ ან კონცენტირებულ პროდუქტზე დეკლარირებული სტანდარტით დადგენილი ორგანოლეპტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური თვისებების მიღწევისათვის, იმ რაოდენობის წყლის დამატება, რომ აღდგენილ იქნეს პროდუქტისათვის დამახასიათებელი სინესტისა და მშრალი ნივთიერების თანაფარდობა;

ჰ[89]) **რეკომბინაცია** - რძის, ან რძის ნაწარმის, ან რძის შედგენილი ნაწარმის შემადგენელი ნაწილებისა და წყლისაგან რძის ნაწარმის მიღება;

ჰ[90]) **ათქვეფა** - პროდუქტის ინტენსიური არევა (შენჯღრევა), რასაც თან ახლავს პროდუქტის მოცულობის გაზრდა;

ჰ[91]) **ჩედერიზაცია** – რძის ან ყველის მასის დემინერალიზაციის პროცესი, რომელიც მიმდინარეობს დვრიტას, რძემჟავა ბაქტერიების მიერ რძის შაქრის დუღილის შედეგად ან რძის უშუალოდ ორგანული მჟავებით შემჟავებისას წარმოქმნილი რძემჟავას მოქმედებით. გამოიყენება ნახევრადმაგარი და რბილი ყველის წარმოებაში;

ჰ[92]) **დეკლარირებული სტანდარტი** - სტანდარტი, რომელსაც მწარმოებელი იყენებს და რომლის გამოყენების შესახებაც მიუთითებს, მათ შორის, საწარმოს შიდა სტანდარტი;

ჰ[93]) **მაწონი** – ქართული ტრადიციული რძემჟავა პროდუქტი, რომელიც მიიღება ძროხის, კამეჩის, თხის, იშვიათად ცხვრის ან აღდგენილი, ნორმალიზებული და პასტერიზებული რძის ან მათი ნარევის შედეგებით, საქართველოს ტერიტორიულ სივრცეში გამოყოფილი, ადგილობრივი რძემჟავა ბაქტერიების შტამებისაგან შემდგარი დედოთი.

საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ივლისის დადგენილება №342 - ვებგვერდი, 13.07.2015წ.

საქართველოს მთავრობის 2017 წლის 22 მაისის დადგენილება №251 - ვებგვერდი, 24.05.2017წ.

მუხლი 5. რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის ბაზარზე განთავსების პირობები

1. ბაზარზე განთავსებული რძე, რძის ნაწარმი და რძის შემცველი პროდუქტი უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ უვნებლობის მოთხოვნებს.

2. ბაზარზე განთავსებული რძე, რძის ნაწარმი და რძის შემცველი პროდუქტი ეტიკეტირებული უნდა იქნეს ამ ტექნიკური რეგლამენტისა და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

[2. ბაზარზე განთავსებული რძე, რძის ნაწარმი და რძის შემცველი პროდუქტი ეტიკეტირებული უნდა იქნეს ამ ტექნიკური რეგლამენტისა და „ტექნიკური რეგლამენტის – მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2016

წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად. *(ამოქმედდეს 2027 წლის 1 იანვრიდან)]*

3. ბაზარზე განთავსებული რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის ეტიკეტმა, აღწერილობამ და წარდგენამ შეცდომაში არ უნდა შეიყვანოს მომხმარებელი.

3[1]. ბაზარზე განთავსებული რძის ნაწარმის ეტიკეტზე, რომელიც წარმოებულია ნედლი რძის გამოყენებით, ხედვის ძირითად არეალში, სურსათის დასახელებასთან ერთად, უნდა იყოს მკვეთრი მინიშნება და მკაფიოდ უნდა იკითხებოდეს – „დამზადებულია ნედლი რძისაგან“.

4. სურსათის ეტიკეტზე დასახელება – რძე, მშრალი რძე (რძის ფხვნილი), ნაღები, არაჟანი, მაწონი, იოგურტი, კეფირი, კარაქი, ერბო, დო, ხაჭო, ყველი, შესქელებული რძე, შრატი, რძის ცხიმი, კაზეინი, გაუწყლოებული რძის ცხიმი, კუმისი და სხვა, რომელთა წარმოება ხდება ამ რეგლამენტის მე-4 მუხლის „ბ“ ქვეპუნქტით დადგენილი მოთხოვნების შესაბამისად, ასევე ამ დასახელებების გამოყენებით შედგენილი რთული დასახელებები, გამოყენებულ უნდა იქნეს მხოლოდ რძისა და რძის ნაწარმისათვის.

5. დაუშვებელია ეტიკეტზე, თანმხლებ დოკუმენტაციაში ან/და სხვა სახის საინფორმაციო მასალაში, სურსათზე, რომელიც არ წარმოდგენს რძეს, რძის ნაწარმს, იყოს პირდაპირი ან არაპირდაპირი მინიშნება, რომ პროდუქტი წარმოადგენს რძეს, რძის ნაწარმს.

6. ცხოველის/ცხოველების დასახელება, გარდა ძროხისა, რომლიდანაც მიღებულია რძე, მითითებულ უნდა იქნეს პროდუქტის დასახელებასთან ერთად.

7. დასაშვებია, რძის ეტიკეტზე, რომლის შედგენილობა შეცვლილია რძის შემადგენელი ცალკეული კომპონენტ(ებ)ის მოცილებით ან დამატებით, დასახელებაში გამოყენებულ იქნეს ტერმინი „რძე“ იმ პირობით, რომ ეტიკეტზე დასახელებასთან ერთად მითითებული იქნება რძის ტექნოლოგიური დამუშავების აღწერილობა.

8. დასაშვებია, რძის ნაწარმის ეტიკეტზე, რომლის შედგენილობა შეცვლილია რძის შემადგენელი ცალკეული კომპონენტ(ებ)ის მოცილებით ან დამატებით, სურსათის დასახელებაში გამოყენებულ იქნეს შესაბამისი რძის ნაწარმის აღმნიშვნელი ტერმინი, ტექნოლოგიური დამუშავების აღწერილობასთან ერთად იმ პირობით, თუ შენარჩუნებულია რძის ნაწარმის თვისებები. მასში რძის შემადგენელი კომპონენტების შემცველობა განსაზღვრულ უნდა იქნეს დეკლარირებული სტანდარტით.

9. რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის თერმულად (თბურად) დამუშავების მეთოდი მითითებულ უნდა იქნეს პროდუქტის დასახელებასთან ერთად („რძე პასტერიზებული“, „ნაღები სტერილიზებული“).

[9[1]. ბაზარზე განთავსებული რძის შემცველი პროდუქტის ეტიკეტზე, რომელიც დამზადებულია არარძისმიერი ცხიმის გამოყენებით, ხედვის ძირითად არეალში განთავსებული უნდა იქნეს დანართით – „უნივერსალური პიქტოგრამით“ განსაზღვრული უნივერსალური პიქტოგრამა.

9[2]. თუ შეფუთვას აქვს რამდენიმე მსგავსი ხედვის ძირითადი არეალი, ხედვის ძირითად არეალად მიჩნეული უნდა იქნეს ბიზნესოპერატორის მიერ შერჩეული ხედვის ძირითადი არეალი, რომლის დანახვა სურსათის შეძენისას მომხმარებლის მიერ ერთი შეხედვით ყველაზე მეტად არის შესაძლებელი და რომელიც მომხმარებელს საშუალებას აძლევს, სწრაფად განსაზღვროს სურსათის მახასიათებლები. *(ამოქმედდეს 2027 წლის 1 იანვრიდან)]*

10. დაშვებულია, რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის თერმულად (თბურად) დამუშავების მეთოდთან ერთად, ეტიკეტზე განთავსდეს ამ პროდუქტთან დაკავშირებული სხვა სახის ინფორმაცია („რძე პასტერიზებული არომატიზირებული“).

11. დაშვებულია, რძის შედგენილი ნაწარმისათვის გამოყენებულ იქნეს ტერმინი - „რძე“ ან შესაბამისი რძის ნაწარმის დასახელება იმ პირობით, რომ გამოყენებული ინგრედიენტ(ებ)ის (არომატიზატორები, მცენარეული წარმოშობის ინგრედიენტები და სხვა სუნელ-სანელებლები), აღწერილობა ნათლად იქნება წარმოდგენილი ტერმინ - „რძის“ ან რძის ნაწარმის დასახელებასთან ერთად (მაგ. „ხაჭო ქიშმიშით“ „ხაჭოს დესერტი ალუბლის ჯემით“, „მდნარი ყველი სოკოთი“).

12. სურსათი, რომლის შემადგენელ ინგრედიენტს წარმოადგენს რძე, რძის ნაწარმი ან რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ი, რომელიც გარკვეულ წილად განსაზღვრავს პროდუქტის თვისობრივ მახასიათებლებს, დაშვებულია ეტიკეტზე, სურსათის დასახელებაში ტერმინი „რძის“ ან შესაბამისი რძის ნაწარმის დასახელების გამოყენება იმ პირობით, რომ რძისთვის არადამახასიათებელი კომპონენტ(ებ)ის დამატება არ ხდება რძის შემადგენელი კომპონენტების სრული ან ნაწილობრივი ჩანაცვლების მიზნით. იმ შემთხვევაში, თუ სურსათი გამოიყენება როგორც რძის, რძის ნაწარმის შემცვლელი პროდუქტი, მაშინ ზემოაღნიშნული ტერმინების გამოყენება დაუშვებელია.

13. ტერმინები, რომლებიც დაკავშირებულია რძის ნაწარმის წარმოების ტექნოლოგიასთან, ნედლეულის ან/და კვეთის შემადგენლობის თავისებურებებთან, მითითებულ უნდა იქნეს პროდუქტის დასახელებაში („რძე მოუხდელი“, „ნაღები რეკომბინირებული“).

14. სურსათის ეტიკეტზე, რომლის შემადგენელ ინგრედიენტს წარმოადგენს რძე, რძის ნაწარმი ან რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ი, რომლებიც არ განსაზღვრავენ პროდუქტის თვისობრივ მახასიათებლებს, ეტიკეტზე ან სხვა თანმხლებ დოკუმენტაციაში ტერმინი - „რძე“ ან შესაბამისი რძის ნაწარმი, მითითებული უნდა იყოს მხოლოდ ინგრედიენტ(ებ)ის ჩამონათვალში.

15. იმ შემთხვევაში, თუ სურსათის შემადგენელ ინგრედიენტს წარმოადგენს რძე, რძის ნაწარმი ან რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ი, რომლებიც განსაზღვრავენ სურსათის თვისობრივ მახასიათებლებს და რძისათვის არადამახასიათებელი კომპონენტ(ებ)ის დამატება ხდება რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ის სრული ან ნაწილობრივი ჩანაცვლების მიზნით, ეტიკეტზე ან სხვა თანმხლებ დოკუმენტაციაში დასახელებასთან ერთად, დასაშვებია, გამოყენებულ იქნეს ტერმინი „რძის შემცველი პროდუქტი“ და გამოყენებული რძე, რძის ნაწარმი ან რძის შემადგენელი კომპონენტები მიეთითოს ინგრედიენტების ჩამონათვალში. გამონაკლისის სახით დაშვებულია, ეტიკეტზე დასახელებების - „მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის ნარევის“, „მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძის მშრალი ნარევის“ (ფხვნილი), ასევე, „მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის შაქრიანი ნარევის“ გამოყენება.

16. რძის ნაწარმის ეტიკეტზე, რომლის წარმოებისათვის ნაწილობრივ გამოყენებულია მშრალი რძე (რძის ფხვნილი), გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც მშრალი რძის გამოყენება ხდება ნორმალიზაციისათვის, ინფორმაცია მშრალი რძის შესახებ მითითებულ უნდა იქნეს მზა პროდუქტის წარმოებისათვის გამოყენებულ ინგრედიენტების ჩამონათვალში.

17. შედგენილი რძის ნაწარმის ან/და რძის შემცველი პროდუქტის ეტიკეტზე დაშვებულია ისეთი ტერმინის გამოყენება, რომელიც განსაზღვრავს პროდუქტის კონსისტენციას და ფორმას: ჟელე, კოქტეილი, სოუსი, სუფლე, მუსი, კისელი, სასმელი, პასტა, ტორტი და სხვ. (მაგ. „ხაჭოს სუფლე ქიშმიშით“, „არაჟნის სოუსი“ , „ყველის რულეტი პიტნით“ „რძის შემცველი პროდუქტი ჟოლოთი“).

18. ფორტიფიცირებული/გამდიდრებული რძის, რძის ნაწარმისა და რძის შემცველი პროდუქტისათვის დაშვებულია, პროდუქტის დასახელებასთან ერთად გამოყენებულ იქნეს ტერმინები - „ფორტიფიცირებული“, „გამდიდრებული“. ეტიკეტზე მითითებულ უნდა იქნეს გამოყენებული ფორტიფიკანტის დასახელება, რაოდენობა და პროდუქტის სადღეღამისო მოხმარების ნორმა.

19. ნაწილობრივ მოხდილი (ნაწილობრივ გაუცხიმოებული) მშრალი რძე შეიძლება ეტიკეტირებულ იქნეს, როგორც ნახევრადგაუცხიმოებული მშრალი რძე (ნახევრადმოხდილი რძის ფხვნილი), იმ შემთხვევაში, თუ ცხიმის მასური წილი არანაკლებ 14 %-ს და არაუმეტეს 16%-ს შეადგენს.

20. ყველის ეტიკეტზე მითითებულ უნდა იქნეს წარწერა - „ყველი“. დასაშვებია, ყველის ცალკეული სახეობებისათვის არ იქნეს მითითებული სიტყვა „ყველი“, თუ ეტიკეტზე მითითებული იქნება ყველის ცალკეული სახეობის დასახელება იმ პირობით, რომ ამ ინფორმაციის არარსებობა შეცდომაში არ შეიყვანს მომხმარებელს.

21. იმ შემთხვევაში, თუ ეტიკეტზე მითითებულია დასახელება „ყველი“, დაშვებულია აღწერილობითი ტერმინების (სიმაგრისა და მომწიფების თავისებურების მიხედვით) გამოყენებაც, რომელიც განთავსებული იქნება უშუალოდ დასახელების გვერდით:

ა) ძალიან მაგარი, თუ სინესტის მასური წილი გაუცხიმოებულ ნივთიერებაში <51%-ზე;

ბ) მაგარი ან/და ობის სოკოთი მომწიფებული, თუ სინესტის მასური წილი გაუცხიმოებულ ნივთიერებაში 49%-56%-ია;

გ) ნახევრად მაგარი ან/და მოუმწიფებელი/ახალი - თუ სინესტის მასური წილი გაუცხიმოებულ ნივთიერებაში 54%-69 %-ია;

დ) რბილი ან/და წათხის - თუ სინესტის მასური წილი გაუცხიმოებულ ნივთიერებაში > 67 %-ზე;

შენიშვნა: გაუცხიმოებულ ნივთიერებაში სინესტის მასური წილი (%) გამოითვლება შემდეგი ფორმულის მიხედვით:

$$\frac{\text{ყველის სინესტის მასა}}{\text{ყველის მასა - ყველის ცხიმის მასა}} \times 100$$

ე) დაშვებულია, გამოყენებულ იქნეს, ასევე, შემდეგი ტერმინები:

ე.ა) მაღალცხიმიანი - თუ მშრალ ნივთიერებაში რძის ცხიმის მასური წილი ≥ 60%-ზე;

ე.ბ) ცხიმიანი - თუ მშრალ ნივთიერებაში რძის ცხიმის მასური წილი ≥ 45%-ზე და <60%-ზე;

ე.გ) ნახევრადცხიმიანი - თუ მშრალ ნივთიერებაში რძის ცხიმის მასური წილი ≥ 25% -ზე და < 45%-ზე;

ე.დ) ნაკლებცხიმიანი - თუ მშრალ ნივთიერებაში რძის ცხიმის მასური წილი ≥ 10 %- ზე და < 25%-ზე;

ე.ე) უცხიმო - თუ მშრალ ნივთიერებაში რძის ცხიმის მასური წილი < 10 % ზე.

22. შრატის ყველის ეტიკეტირებისას გამოყენებულ უნდა იქნეს ტერმინი - „შრატის ყველი“.

23. კონცენტრირებით მიღებული, შრატის მოუმწიფებელი ყველის ეტიკეტირებისას, რძის ცხიმის შემცველობასთან ერთად, დაშვებულია, გამოყენებულ იქნეს ასევე შემდეგი ტერმინები:

ა) შრატის ყველი მაღალცხიმიანი, თუ მასში ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 33%-ია;

ბ) შრატის ყველი, თუ მასში ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 10% და არაუმეტეს 33%-ია;

გ) შრატის ყველი დაბალცხიმიანი, თუ მასში ცხიმის შემცველობა არაუმეტეს 10%-ია;

24. მდნარი ყველის, პასტისებური მდნარი ყველის ეტიკეტირებისას გამოყენებულ უნდა იქნეს ტერმინები - „მდნარი ყველი“ ან „მდნარი ყველი პასტისებური“. იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქტი შეიცავს სუნელ-სანელებლებს ან სხვა ბუნებრივ ნედლეულს, ზემოაღნიშნულ ტერმინთან ერთად, ეტიკეტზე მითითებულ უნდა იქნეს სუნელ-სანელებლის ან სხვა ბუნებრივი ნედლეულის დასახელება.

25. მდნარი ყველის ნაწარმის/მდნარი ყველის სპრედის ეტიკეტირებისას, გამოყენებულ უნდა იქნეს ტერმინები - „ყველის ნაწარმი მდნარი“ ან „მდნარი ყველის სპრედი“. იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქტი შეიცავს სუნელ-სანელებლებს ან სხვა ბუნებრივ ნედლეულს, ზემოაღნიშნულ ტერმინთან ერთად ეტიკეტზე მითითებულ უნდა იქნეს სუნელ-სანელებლის ან სხვა ბუნებრივი ნედლეულის დასახელება.

26. რძის ცხიმის სპრედის ეტიკეტირებისას, შესაძლებელია, გამოყენებულ იქნეს შემდეგი ტერმინები - რძის ცხიმის სპრედი, რძის ცხიმის სპრედი ნაკლებცხიმიანი.

27. რძის ცხიმის სპრედის წარმოებისას, მარილის, შაქრის, ან დამატკბობელის გამოყენების შემთხვევაში, ეტიკეტზე მითითებულ უნდა იქნეს ტერმინები - ,,მარილიანი", ,,შაქრით", ან დამატკბობელის დასახელება.

28. დაუშვებელია, ეტიკეტზე ტერმინი - „კარაქის" გამოყენება, მათ შორის, ბიზნესოპერატორის საფირმო დასახელებაში, თუ პროდუქტის წარმოებისათვის გამოყენებულია მცენარეული ცხიმი ან სხვა ცხიმი, გარდა რძის ცხიმისა.

29. კარაქის წარმოებისას, მარილის გამოყენების შემთხვევაში, ეტიკეტზე მითითებულ უნდა იქნეს ტერმინი - „მარილიანი".

30. „კარაქი შემცირებული რძის ცხიმით" - დაუშვებელია ეტიკეტზე ამ დასახელების გამოყენება, თუ პროდუქტის წარმოებაში გამოყენებულია მცენარეული ან სხვა ცხიმი, გარდა რძის ცხიმისა.

31. დასახელებები - „რძის ცხიმი", „გაუწყლოებული რძის ცხიმი", „გაუწყლოებული ერბო ძროხის რძისაგან", „ერბო" - ეტიკეტზე აღნიშნულ უნდა იქნეს, როგორც „რძის ცხიმი", „გაუწყლოებული რძის ცხიმი", „გაუწყლოებული ერბო ძროხის რძისაგან", „ერბო".

32. შესქელებული რძის ნაწარმის ეტიკეტზე პროდუქტის დასახელება უნდა შეესაბამებოდეს მის შედგენილობას. ნაწილობრივ მოხდილ/გაუცხიმოებულ შესქელებული რძის ეტიკეტზე დასაშვებია, გამოყენებულ იქნეს დასახელება - „ნახევრადმოხდილი (ან ნახევრადგაუცხიმოებული) შესქელებული რძე", იმ შემთხვევაში, თუ მასში რძის ცხიმის შემცველობა 4,0-4,5%-ს შეადგენს, ხოლო მშრალი ნივთიერების მასური წილი არანაკლებ 24%-ია. ნაწილობრივ გაუცხიმოებულ (ნაწილობრივ მოხდილ) შაქრიან შესქელებულ რძის ეტიკეტზე დასაშვებია გამოყენებულ იქნეს დასახელება - „ნახევრადმოხდილი (ან ნახევრადგაუცხიმოებული) შაქრიანი შესქელებული რძე", იმ შემთხვევაში, თუ მასში რძის ცხიმის შემცველობა 4,0-4,5%-ს შეადგენს, ხოლო მშრალი ნივთიერების მასური წილი არანაკლებ 28%-ია.

33. ბაზარზე განთავსებულ ნაღებში რძის ცხიმის შემცველობა პროდუქტის მასის არანაკლებ 10%-ს უნდა შეადგენდეს.

34. ნაღების ეტიკეტზე პროდუქტის აღნიშვნა უნდა შეესაბამებოდეს პროდუქტის დასახელებას, გარდა ტერმინისა - „ნაღები", რომელიც ექვემდებარება დამატებით ტექნოლოგიურ გადამუშავებას. აღნიშნული ტერმინი არ შეიძლება გამოყენებულ იქნეს ეტიკეტზე პროდუქტის დასახელებისათვის. დაფასოებული თხევადი ნაღების ეტიკეტზე დაშვებულია, გამოყენებულ იქნეს ტერმინი - „ნაღები", წნევის ქვეშ დაფასოებული ნაღების ეტიკეტზე დაშვებულია, გამოყენებულ იქნეს სხვა აღწერილობითი ტერმინი, რომელიც ახასიათებს პროდუქტის სავარაუდო გამოყენებას, ან ტერმინი - „ნაღები ათქვეფილი" .

35. ნაღების შედედებული ნაწარმისათვის დაშვებულია, ტერმინების - „აციდოფილინის", „კუმისის" და „კეფირის" გამოყენება იმ შემთხვევაში თუ, წარმოებაში გამოყენებული იყო შესაბამისი მიკრობული კულტურები.

36. თერმულად (თბურად) დამუშავებული ნაღებისათვის სავალდებულოა, ეტიკეტზე განთავსდეს ინფორმაცია თერმული (თბური) დამუშავების მეთოდის შესახებ.

37. ფერმენტირებული/რძემჟავა ნაღების ბაზარზე განთავსებისას, თუ პროდუქტი დაექვემდებარა თერმულ (თბურ) დამუშავებას ფერმენტაციამდე, სავალდებულოა, ეტიკეტზე ან ნებისმიერი ფორმით ინფორმაციის მიწოდებისას, მითითებულ იქნეს კონკრეტული მიკროორგანიზმ(ები)ის დასახელება და ვეგეტაციური უჯრედების საერთო რაოდენობა, რომელიც შენარჩუნებულ უნდა იქნეს ნაწარმის შენახვის ვადის განმავლობაში. ფერმენტაციის შემდეგ, თბურად დამუშავებული ფერმენტირებული/რძემჟავა ნაღებისათვის ცოცხალ მიკროორგანიზმებთან დაკავშირებული მოთხოვნები არ ვრცელდება.

38. შრატის ფხვნილის ეტიკეტზე შესაძლებელია განთავსდეს ინფორმაცია – „შაქრით“ იმ შემთხვევაში, თუ მასში ლაქტოზის მასური წილი არანაკლებ 65%-ს შეადგენს, ცილის მასური წილი არანაკლებ 11%-ია, ნაცრის მასური წილი არაუმეტეს 8,5%-ია, ხოლო 10%-იანი ხსნარის მჟავიანობა (pH) აღემატება 6-ს.

39. კაზეინის (სასურსათო მჟავე კაზეინის, სასურსათო კაზეინატის, დვრიტას/კვეთის კაზეინის) ეტიკეტზე აღნიშვნა უნდა შეესაბამებოდეს პროდუქტის დასახელებას და მის შემადგენლობას.

40. რძემჟავა პროდუქტების - ფერმენტირებული/რძემჟავა პროდუქტის, კონცენტრირებული რძემჟავა პროდუქტის, არომატიზებული რძემჟავა პროდუქტის ეტიკეტზე აღნიშვნა უნდა შეესაბამებოდეს რძის ნაწარმის დასახელებას და მის შემადგენლობას.

41. რძის ნაწარმის - რძემჟავა/ფერმენტირებული პროდუქტის ეტიკეტზე მითითებული უნდა იქნეს დედოსთვის გამოყენებული მიკროორგანიზმები. ეს მოთხოვნა არ ვრცელდება, თუ პროდუქტი ფერმენტაციის შემდეგ დაექვემდებარა თბურ დამუშავებას, ამ შემთხვევაში, რძის ნაწარმის დასახელებასთან ერთად, უნდა მიეთითოს თბური დამუშავების მეთოდი.

42. რძემჟავა სასმელის ეტიკეტზე, თვალსაჩინო ადგილას სავალდებულოა, მითითებულ იქნეს სასმელში რძემჟავა პროდუქტის პროცენტული შემცველობა.

43. რძემჟავა პროდუქტის წარმოებისას თუ გამოყენებულია შაქარი, ეტიკეტზე, თვალსაჩინო ადგილას, პროდუქტის დასახელებასთან ახლოს მითითებულ უნდა იქნეს განმარტება - „შაქრით“, ინგრედიენტების ჩამონათვალში მოცემულ უნდა იქნეს შაქრის სახეობა (საქაროზა, გლუკოზა, ფრუქტოზა, ლაქტოზა), ხოლო, თუ გამოყენებულია ხელოვნური დამატკბობელი - დამატკბობელის დასახელება.

44. თუ რძის ან შედგენილი რძის ხაჭოს მზა ნაწარმში რძის შემადგენელი კომპონენტების მასური წილი არანაკლებ 75%-ია, ამ პროდუქტებს არ გაუვლიათ თერმული (თბური) დამუშავება და მომწიფება სპეციფიკური ორგანოლეპტიკური და ფიზიკურ-ქიმიური თვისებების მისაღწევად, აღნიშნულ პროდუქტებთან მიმართებაში, გამოიყენება ტერმინი - „ხაჭოს კვერი“.

45. რძის შემცველი პროდუქტის ეტიკეტზე, რომლის წარმოებაში გამოყენებულ იქნა მცენარეული ცხიმი ან ზეთი, სავალდებულოა, ინგრედიენტების ჩამონათვალში, მითითებულ იქნეს იმ მცენარის (მცენარეების) დასახელება, საიდანაც მიღებულია მცენარეული ცხიმი ან ზეთი.

46. რძის შემცველი პროდუქტის - მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის ნარევის ეტიკეტირებისას, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს შემდეგი ტერმინები:

ა) მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის ნარევი, თუ მასში ცხიმის შემცველობა (ცხიმის მასური წილი) არანაკლებ - 7,5%, მშრალი გაუცხიმოებული რძის ნაშთი, არანაკლებ – 17,5 %, ცილის შემცველობა მშრალ გაუცხიმოებულ რძის ნაშთში, არანაკლებ - 34%-ია;

ბ) მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის ნარევი ნაკლებცხიმიანი, თუ მასში ცხიმის შემცველობა (ცხიმის მასური წილი) - არანაკლებ 1% -ია და არაუმეტეს 7,5%, გაუცხიმოებული რძის მშრალი ნაშთი არანაკლებ – 19 %, ცილის შემცველობა რძის მშრალ გაუცხიმოებულ ნაშთში, არანაკლებ - 34%-ია.

47. რძის შემცველი პროდუქტის - მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძის მშრალი ნარევის (ფხვნილი) ეტიკეტირებისას, შესაძლებელია, გამოყენებულ იქნეს შემდეგი ტერმინები:

ა) მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის მშრალი ნარევი (ფხვნილი), თუ მასში ცხიმის შემცველობა (ცხიმის მასური წილი) არანაკლებ - 26 %, სინეტსის მასური წილი არანაკლებ 5%, მშრალი გაუცხიმოებული რძის ნაშთში ცილის შემცველობა არანაკლებ – 34 %-ია;

ბ) მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის ნაკლებცხიმიანი ნარევი, თუ მასში ცხიმის შემცველობა (ცხიმის მასური წილი) - არანაკლებ 1,5% და არაუმეტეს 26%-ია,

სინეტსის მასური წილი არანაკლებ 5%, ცილის შემცველობა რძის მშრალ გაუცხიმოებულ ნაშთში, არანაკლებ - 34%-ია.

48. რძის შემცველი პროდუქტის - მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული შაქრიანი რძის ნარევის ეტიკეტირებისას, შესაძლებელია, გამოყენებულ იქნეს შემდეგი ტერმინები:

ა) მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული შაქრიანი რძის ნარევი, თუ მასში ცხიმის შემცველობა (ცხიმის მასური წილი) არანაკლებ - 8%, მშრალი გაუცხიმოებული რძის ნაშთში ცილის შემცველობა, არანაკლებ - 34%, გაუცხიმოებული რძის მშრალი ნაშთი არანაკლებ 20%-ია;

ბ) მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული შაქრიანი რძის ნარევი ნაკლებცხიმიანი, თუ მასში ცხიმის შემცველობა (ცხიმის მასური წილი) - არანაკლებ 1,0% და არაუმეტეს 8%-ია, ცილის შემცველობა რძის მშრალ გაუცხიმოებულ ნაშთში, არანაკლებ - 34%-ია, გაუცხიმოებული რძის მშრალი ნაშთის შემცველობა კი- არანაკლებ 20%.

49. დაუშვებელია, რძის შემცველი პროდუქტის - მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის ნარევის გამოყენება ბავშვთა კვებაში.

50. რძის შემცველი პროდუქტის - მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის ნარევის, მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის მშრალი ნარევის, მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული შაქრიანი რძის და ნარევის ეტიკეტირებისას, სავალდებულოა, მითითებულ იქნეს წარწერა - „არ გამოიყენება ჩვილ ბავშვთა კვებაში“.

51. რძის შემცველი პროდუქტის - შერეული ცხიმის სპრედის ეტიკეტირებისას, მცენარეული და ცხოველური ცხიმის ჯამური (სრული) შემცველობის მიხედვით, სურსათის დასახელებაში, შესაძლებელია, გამოყენებულ იქნეს ტერმინები - „ნაკლებცხიმიანი“ (არაუმეტეს 39%), „საშუალოცხიმიანი“ (41-60%) და „მაღაღალცხიმიანი“ (61-80%).

52. ბაზარზე განთავსებულ რძეში, რძის ნაწარმში და რძის შემცველ პროდუქტში რძის ცხიმის და რძის ცილის შემცველობა გამოსახული უნდა იყოს საერთო მასაში რძის ცხიმისა და რძის ცილის პროცენტული შემცველობის შესაბამისად.

53. დასახელებას „მაწონი“ შეიძლება დაემატოს საწყისი რძის მინიშნება (ძროხის, თხის, კამეჩის და/ან ცხვრის), თუ გამოყენებული რძის წილი ნარევში 85%-ს აღემატება.

54. ბაზარზე განთავსებული რძის იმ ნაწარმის მახასიათებლები, რომლებიც მონიშნულია სსიპ – საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრის – „საქპატენტის“ საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის სახელმწიფო რეესტრში რეგისტრირებული საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებით ან გეოგრაფიული აღნიშვნით, უნდა აკმაყოფილებდეს აღნიშნული ადგილწარმოშობის დასახელების ან გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგლამენტაციებით განსაზღვრულ მახასიათებლებს.

[55. არარძისმიერი ცხიმის გამოყენებით დამზადებული რძის შემცველი პროდუქტი მომხმარებლისათვის წარდგენილი უნდა იქნეს რძისა და რძის ნაწარმისგან განცალკევებით, განთავსების ისეთი მეთოდის გამოყენებით, რომელიც უზრუნველყოფს „ტექნიკური რეგლამენტის – მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის 2016 წლის 1 ივლისის №301 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტის მე-6 მუხლის მე-4 პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ „სამართლიან საინფორმაციო პრაქტიკასთან“ დაკავშირებული მოთხოვნების შესრულებას. ***(ამოქმედდეს 2027 წლის 1 იანვრიდან)]***

საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ივლისის დადგენილება №342 - ვებგვერდი, 13.07.2015წ.
საქართველოს მთავრობის 2017 წლის 22 მაისის დადგენილება №251 - ვებგვერდი, 24.05.2017წ.
საქართველოს მთავრობის 2020 წლის 30 ივლისის დადგენილება №475 – ვებგვერდი, 31.07.2020წ.
საქართველოს მთავრობის 2026 წლის 4 სექტემბრის დადგენილება №429 - ვებგვერდი, 08.09.2026წ.

მუხლი 6. მოთხოვნები რეგულირების ობიექტების მიმართ

1. ბაზარზე განთავსებული რძე, რძის ნაწარმი და რძის შემცველი პროდუქტები, წარმოებაში გამოყენებული რძისათვის არადამახასიათებელი ინგრედიენტები (არარძისმიერი ინგრედიენტები) უნდა აკმაყოფილებდნენ საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ უვნებლობის მოთხოვნებს.

2. რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტების წარმოებისათვის ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი საკვებდანამატების გამოყენება.

3. რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტი უნდა შეესაბამებოდეს დეკლარირებული სტანდარტის მოთხოვნებს.

4. რძის, რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის შემადგენლობა, წარმოებისათვის ნებადართული ნედლეული, დაშვებული ინგრედიენტები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) მშრალ მოუხდელ რძეში (მოუხდელი რძის ფხვნილი) - რძის ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 26% და არაუმეტეს 42%-მდეა, მშრალი ნივთიერების მასური წილი არანაკლებ 95%-ს შეადგენს, ხოლო მშრალ გაუცხიმოებულ რძის ნაშთში ცილის მასური წილი არანაკლებ 34%-ია;

ბ) მშრალ მოხდილ რძეში (გაუცხიმოებული რძის ფხვნილი) მშრალი ნივთიერებების მასური წილი არაუმცირეს 95%-ია, გაუცხიმოებულ რძის მშრალ ნაშთში ცილის მასური წილი არაუმცირეს 34%-ს შეადგენს, ხოლო ცხიმის მასური წილი არაუმეტეს 1,5%-ია;

გ) ნაწილობრივ მოხდილ მშრალ რძეში (ნაწილობრივ გაუცხიმოებული რძის ფხვნილი) - რძის მშრალი ნივთიერებების მასური წილი არაუმცირეს 95%-ია, გაუცხიმოებულ რძის მშრალ ნაშთში ცილის მასური წილი არაუმცირეს 34%-ს შეადგენს, ხოლო ცხიმის მასური წილი არანაკლებ 1,5% და არაუმეტეს 26%-ია;

დ) დაშვებულია, მშრალ რძეში (რძის ფხვნილი) და მშრალ ნაღებში, მცენარეული ცხიმისა და მოხდილ (გაუცხიმოებული) შესქელებულ რძის ნარევში, მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძის მშრალ ნარევში (ფხვნილი), მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული შაქრიანი რძის ნარევში და შესქელებულ რძეში, რძის ცილის შემცველობის რეგულირების მიზნით, გამოყენებულ ნედლეულში - რძის რეტენტატში, რძის პერმეატსა და ლაქტოზაში ცილის ნორმალიზაცია;

ე) ყველის წარმოება დასაშვებია მოუხდელი, მოხდილი (გაუცხიმოებული), ნაწილობრივ მოხდილი (ნაწილობრივ გაუცხიმოებული) რძის, რძის ნაწარმის - ნაღების, შრატის, ნაღების შრატის ან მათი ნებისმიერი კომბინაციით ცილების სრული ან ნაწილობრივი კოაგულაციით, დვრიტას შემადედებელი ფერმენტების ან/და კოაგულაციის ეფექტის მქონე სხვა აგენტ(ებ)ის მოქმედებით, შედედებული მასიდან შრატის მოცილებით (დაწნეხით), რომელშიც რძის ცილების (კაზეინის) შემცველობა გაცილებით მეტია, ვიდრე გამოყენებულ ნედლეულში. ყველის წარმოების ძირთადი ნებადართული ინგრედიენტებია რძემჟავის, არომატწარმომქმნელი და სხვა უვნებელ მიკრობთა კულტურები, ან/და შესაბამისი უვნებელი ფერმენტული პრეპერატები, სუფრის მარილი (ნატრიუმის ქლორიდი) და წყალი ;

ვ) მოუმწიფებელი ყველის წარმოებისათვის, გარდა ყველის წარმოებისათვის ნებადართული ინგრედიენტებისა, დასაშვებია საქართველოს კანონმდებლობით ნებადართული სუნელ-სანელებლების, ძმარმჟავას, ასევე, ჟელატინის, სახამებელის (ბრინჯის, მარცვლოვნების, კარტოფილის და სხვ.), როგორც სტაბილიზატორის/შემასქელებელის ფუნქციურად აუცილებელი რაოდენობის დამატება დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად;

ზ) წათხის ყველის ცალკეული სახეობების წარმოებისათვის, გარდა ყველის წარმოებისათვის განკუთვნილი ინგრედიენტებისა, დასაშვებია გამოყენებული იქნეს საქართველოს კანონმდებლობით ნებადართული ის სუნელ-სანელებლები, რომლებიც წათხის ყველს სპეციფიკურ გემოს აძლევს;

თ) წათხის რბილ ყველში მშრალი ნივთიერების შემცველობა არაუმცირეს 40%-ია, მშრალ ნივთიერებაში ცხიმის შემცველობა არაუმცირეს 40%-ს შეადგენს, წათხის ნახევრადრბილ ყველში

მშრალი ნივთიერება არაუმცირეს 52%-ია, მშრალ ნივთიერებაში ცხიმის შემცველობა არაუმცირეს 40%-ს შეადგენს;

ი) შრატის ყველის ნედლეულად, თუ იგი მიღებულია შრატის კონცენტრირებით, გამოიყენება შრატი, ნაღები, რძე და რძისგან მიღებული სხვა ნედლეული. ნებადართულია ნატრიუმის ქლორიდის, რძემჟავას პროდუცენტი მიკროორგანიზმების და შაქრის გამოყენება. ლაქტოზის შედარებით მაღალი შემცველობის გამო, ყველს აქვს მოყვითალო-მოყავისფერო შეფერილობა და მოტკბო გემო;

კ) შრატის ყველის ნედლეულად, თუ იგი მიღებულია შრატის კოაგულაციით მაღალ ტემპერატურაზე, მჟავას დამატებით ან მჟავას დამატების გარეშე, გამოყენებულ უნდა იქნეს შრატი, რძე, ნაღები და დო. ნებადართულია, ნატიუმის ქლორიდის, რძემჟავას პროდუცენტი მიკროორგანიზმების გამოყენება. შრატის ყველი შეიცავს მცირე რაოდენობით ლაქტოზას და აქვს თეთრი ან მოყვითალო შეფერილობა;

ლ) მდნარი ყველის, პასტისებური მდნარი ყველის წარმოებისათვის ნებადართულია, გამოყენებულ იქნეს ნაღები, კარაქი, რძის ცხიმი კონცენტრირებული, რძის სხვა ნაწარმი, რომელშიც ლაქტოზის შემცველობა არაუმეტეს 5%-ს შეადგენს, სუფრის მარილი, ძმარმჟავა, მცენარეული წარმოშობის სუნელ-სანელებლები, რომლებიც აუცილებელია პროდუქტისთვის დამახასიათებელი თვისებების მისაცემად. გარდა შაქრისა, შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს სხვა მზა პროდუქტები, იმის გათვალისწინებით, რომ მათი რაოდენობა მზა პროდუქტის მშრალ ნივთიერებაში არ აღემატება 1/6-ს, ასევე, უვნებელი მიკროორგანიზმები და ფერმენტები;

მ) მდნარი ყველის, პასტისებური მდნარი ყველის ცხიმშემცველობა მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით, შეიძლება იცვლებოდეს 7%-დან 65%-მდე, მდნარ ყველში მშრალი ნივთიერების მასური წილი - 32%-დან 53%-მდეა, ხოლო პასტისებურ მდნარ ყველში - 29%-დან 45%-მდე;

ნ) მდნარი ყველის ნაწარმის/მდნარი ყველის სპრედის წარმოებისას, დასაშვებია, გამოყენებულ იქნეს ნაღები, კარაქი, რძის ცხიმი კონცენტრირებული, რძის სხვა ნაწარმი, რომელშიც ლაქტოზის შემცველობა არაუმეტეს 5%-ს შეადგენს, სუფრის მარილი, ძმარმჟავა, შაქარი (ან სხვა შაქრისშემცვლელი), მცენარეული წარმოშობის სუნელ-სანელებლები, რომლებიც აუცილებელია პროდუქტისთვის დამახასიათებელი თვისებების მისაღებად. შესაძლებელია, გამოყენებულ იქნეს გემოსა და არომატის მიმცემი სხვა მზა პროდუქტები იმის გათვალისწინებით, რომ მათი რაოდენობა მზა პროდუქტის მშრალ ნივთიერებაში არ აღემატება 1/6-ს, ასევე უვნებელი მიკროორგანიზმები და ფერმენტები;

ო) მდნარი ყველის ნაწარმის/მდნარი ყველის სპრედის ცხიმშემცველობა მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით შეიძლება იცვლებოდეს 7%-დან 65%-მდე, მშრალი ნივთიერების მასური წილი 29%-დან 45%-მდე;

პ) რძის ცხიმის სპრედის წარმოებისას ნედლეულად დაშვებულია რძის, ან რძის ნაწარმის გამოყენება. დაუშვებელია პროდუქტის წარმოებაში მცენარეული ცხიმის ან სხვა ცხიმის გამოყენება, გარდა რძის ცხიმისა, ამასთანავე, რძისათვის არადამახასიათებელი კომპონენტების დამატება არ უნდა ხდებოდეს რძის შემადგენელი კომპონენტების ჩანაცვლების მიზნით. ნედლეული გამოყენებამდე შესაძლებელია დაექვემდაბაროს წინასწარ ტექნოლოგიურ გადამუშავებას (მაგ. ფიზიკური მოდიფიკაცია, მათ შორის, ფრაქციებად დაყოფა).

ჟ) რძის ცხიმის სპრედის წარმოებისას, გარდა ძირითადი ნედლეულისა, წარმოებაში ნებადართულია გამოყენებულ იქნეს: საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილი არომატიზატორები და გემოს გამაძლიერებლები, ვიტამინები, დამხმარე ტექნოლოგიური საშუალებები, სუფრის მარილი (NaCl) ან კალიუმის ქლორიდი (KCl), როგორც სუფრის მარილის შემცვლელი, შაქარი ან შაქრის შემცვლელი სხვა ნახშირწყალი, ინულინი და მალტოდექსტრინები, წყალი, რძემჟავის, არომატის პროდუცენტი და სხვა უვნებელ მიკრობთა კულტურებისგან მომზადებული დედო, ასევე, ჟელატინი და სახამებელი, რომელთა დამატება ხდება ფუნქციონალურად აუცილებელი ოდენობით, დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად;

რ) თუ რძის ცხიმის სპრედში რძის ცხიმის შემცველობა 70%-ზე ნაკლებია და წარმოებაში გამოყენებულია მცენარეული წარმოშობის ემულგატორები, დასაშვებია, მცენარეული ცხიმის შემცველობა კვალის სახით;

ს) რძის ცხიმის სპრედში რძის ცხიმის შემცველობა უნდა იყოს არანაკლებ 10% - და არ აუმეტეს 80% და უნდა შეადგენდეს პროდუქტის მშრალი ნივთიერების არანაკლებ 2/3-ს. რძის ცხიმის სპრედში რძის ცხიმის შემცველობა, სპრედის სახეობის მიხედვით შეიძლება იყოს: ან არაუმეტეს 39%, ან არანაკლებ 41% და არაუმეტეს 60%, ან არანაკლებ 62% და არაუმეტეს 80%;

ტ) კარაქში რძის ცხიმის შემცველობა არანაკლებ 80%-ია, წყლის შემცველობა არაუმეტეს 16%, ხოლო გაუცხიმოებული (მოხდილი) რძის მშრალი ნაშთის შემცველობა არაუმეტეს 2%-ს შეადგენს. კარაქს შესაძლებელია დამატებული ჰქონდეს მცირე რაოდენობით სანელებლები, მწვანილი, არომატული ნივთიერებები და სხვ. იმ პირობით, რომ შენარჩუნებული იქნება კარაქის მახასიათებლები;

უ) კარაქი შემცირებული რძის ცხიმით – უნდა შეიცავდეს არანაკლებ 39% და არა უმეტეს 79% რძის ცხიმს. დაუშვებელია პროდუქტის წარმოებაში მცენარეული ან სხვა ცხიმის გამოყენება. ამასთანავე, რძისათვის არადამახასიათებელი კომპონენტ(ებ)ის დამატება არ უნდა ხდებოდეს რძის შემადგენელი კომპონენტ(ებ)ის ჩანაცვლების მიზნით;

ფ) რძის ცხიმის, ერბო/გაუწყლოებულ რძის ცხიმის ნედლეულად გამოყენებულ უნდა იქნეს რძე ან/და რძის ნაწარმი, ასევე, ნებადართულია, ინგრედიენტად კვეთის (დვრიტას) გამოყენება, რომელიც შეიცავს რძემჟავის პროდუცენტი მიკროორგანიზმების კულტურებს;

ქ) რძის ცხიმში რძის ცხიმის მასური წილი არანაკლებ 99,6 %-ს შეადგენს, ერბო/გაუწყლოებულ რძის ცხიმში რძის ცხიმის მასური წილი არანაკლებ 99, 8%-ია, ხოლო წყლის შემცველობა არაუმეტეს 1%;

ღ) დაშვებულია რძის ცხიმის, ერბო/გაუწყლოებულ რძის ცხიმისათვის განკუთვნილი ტარის დამუშავება ინერტული გაზით პროდუქტის ტარაში მოთავსებამდე, მოთავსებისას და მოთავსების შემდეგ;

ყ) ყველა სახეობის ნაღების წარმოებისათვის ნედლეულად ნებადართულია გამოყენებულ იქნეს რძე, რომელიც ტექნოლოგიური პროცესის დაწყებამდე დაექვემდებარა ფიზიკურ დამუშავებას. აღდგენილი და რეკომბინირებული ნაღებისათვის დამატებით დაშვებულია ნაღების კარაქის, რძის ცხიმის პროდუქტების, მშრალი რძის, მშრალი ნაღების, სასმელი წყლის გამოყენება, ხოლო ნაღებში, რომელიც ექვემდებარება დამატებით ტექნოლოგიურ გადამუშავებას, ნებადართულია დოს გამოყენება;

შ) ნაღების იმ პროდუქტებისათვის, რომლის წარმოებაში ფუნქციურად აუცილებელია სტაბილიზატორის ან/და შემასქელებლის დამატება, დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად, დაშვებულია შემდეგი ინგრედიენტების გამოყენება:

შ.ა) პროდუქტები, რომლებიც მიიღება უშუალოდ რძისგან ან შრატისგან, რომლებიც შეიცავენ 35%-ს, ან 35%-ზე მეტ რძის ცილას (მათ შორის კაზეინი, შრატის ცილის პროდუქტები, კონცენტრატები და ნებისმიერი მათი კომბინაცია), ასევე, მშრალი რძე. ამ პროდუქტების გამოყენება სტაბილიზიტორებად ან შემასქელებლად ხდება ფუნქციურად აუცილებელი რაოდენობით, იმ პირობით, რომ მათი რაოდენობა არ აღემატება 20 გ/კგ-ს;

შ.ბ) ჟელატინი ან სახამებელი;

შ.გ) შედედებული ნაღებისათვის ნებადართულია რძემჟავას პროდუცენტი (წარმომქმნელი) მიკროროგანიზმების დედოს დამატება;

შ.დ) შემჟავებული და ფერმენტირებული/რძემჟავა ნაღებისათვის ნებადართულია დვრიტას ან სხვა უვნებელი, კოაგულაციის ეფექტის მქონე ფერმენტების გამოყენება, რომლებიც აუმჯობესებენ სტრუქტურას (ტექსტურას) ფერმენტული კოაგულაციის გარეშე, ასევე, ნატრიუმის ქლორიდი;

ჩ) შესქელებული რძის წარმოებისათვის დაშვებულია რძის, მშრალი რძის, ნაღების, მშრალი ნაღების, რძის ცხიმის პროდუქტის გამოყენება; შესქელებული რძის წარმოებისათვის ნებადართული ინგრედიენტებია - სასმელი წყალი და ნატრიუმის ქლორიდი, ხოლო, შესქელებული შაქრიანი რძისათვის - სასმელი წყალი, ნატრიუმის ქლორიდი და შაქარი (საქაროზა ან სხვა შაქრების

კომბინაცია);

ც) შესქელებულ მოუხდელ რძეში მშრალი ნივთიერებების მასური წილი არაუმცირეს 25%- ს შეადგენს, რძის ცხიმგამოცლილ მშრალ ნაშთში ცილის მასური წილი - არაუმცირეს 34 %-ია, ხოლო რძის ცხიმის მასური წილი - არაუმცირეს 7,5%;

ძ) შესქელებულ მოხდილ რძეში მშრალი ნივთიერებების მასური წილი არა ნაკლებ 20 %-ია, მშრალ ცხიმგამოცლილ რძის ნაშთში ცილის მასური წილი - არანაკლებ 34%, ხოლო რძის ცხიმის მასური წილი - არაუმეტეს 1%-ს შეადგენს;

წ) ნაწილობრივ შესქელებული რძის წარმოებისათვის ნედლეულად, დაშვებულია, გამოყენებულ იქნეს მოხდილი ან ნაწილობრივ მოხდილი რძე, შაქარი, შესაძლებელია, დამატებულ იქნეს ნაღები ან მშრალი რძე, ან ორივე ერთად იმ პირობით, რომ მზა პროდუქტში მშრალი ნივთიერების მასური წილი არ აღემატება 25%-ს;

ჭ) ნაწილობრივ მოხდილ შესქელებულ რძეში მშრალი ნივთიერებების მასური წილი არაუმცირეს 20 %-ია, მშრალ ცხიმგამოცლილ რძის ნაშთში ცილის მასური წილი - არანაკლებ 34 %-ს შეადგენს, ხოლო, რძის ცხიმის მასური წილი -არანაკლებ 1% და არაუმეტეს 7,5 %-ია;

ხ) შესქელებული რძე მაღალი ცხიმშემცველობის - რძის ცხიმის მასური წილი არანაკლებ 15%-ია, მშრალი გაუცხიმოებული რძის ნაშთის მასური წილი არანაკლებ 11,5%-ია, მშრალ გაუცხიმოებულ რძის ნაშთში ცილის მასური წილი - არანაკლებ 34 %-ს შეადგენს;

ჯ) შესქელებულ მოუხდელ რძეში შაქრით მშრალი ნივთიერებების მასური წილი არაუმცირეს 28%- ს შეადგენს, რძის გაუცხიმოებულ მშრალ ნაშთში ცილის მასური წილი - არაუმცირეს 34%-ია, ხოლო რძის ცხიმის მასური წილი - არაუმცირეს 8%-ია;

ჰ) შესქელებულ მოხდილ (გაუცხიმოებული) რძეში შაქრით რძის მშრალი ნივთიერებების მასური წილი არანაკლებ 24%-ია, მშრალ გაუცხიმოებულ ნაშთში ცილის მასური წილი - არანაკლებ 34 %-ს, ხოლო რძის ცხიმის მასური წილი - არაუმეტეს 1%-ს შეადგენს;

ჰ^{1}) ნაწილობრივ მოხდილ (გაუცხიმოებული) შესქელებულ რძეში შაქრით - რძის ცხიმის მასური წილი -არანაკლებ 1% და არაუმეტეს 8%-ია, მშრალი გაუცხიმოებული რძის ნაშთის მასური წილი არანაკლებ 20%-ია, მშრალ გაუცხიმოებულ რძის ნაშთში ცილის მასური წილი - არანაკლებ 34 %-ს შეადგენს, მშრალი ნივთიერების მასური წილი არანაკლებ 24%-ია;

ჰ^{2}) შესქელებულ რძეში შაქრით, მაღალი ცხიმშემცველობით, რძის ცხიმის მასური წილი - არანაკლებ 16%-ია, მშრალი გაუცხიმოებული რძის ნაშთის მასური წილი არანაკლებ 14%-ია, მშრალ გაუცხიმოებულ რძის ნაშთში ცილის მასური წილი - არანაკლებ 34 %-ს შეადგენს;

ჰ^{3}) მოუმწიფებელი ყველის წარმოებაში დასაშვებია, საქართველოს კანონმდებლობით ნებადართული სუნელ-სანელებლების, ძმარმჟავას, ასევე, ჟელატინის, სახამებელის (ბრინჯის, მარცვლოვნების, კარტოფილის და სხვ.), როგორც სტაბილიზატორის/შემასქელებელის ფუნქციურად აუცილებელი რაოდენობის დამატება, დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად;

ჰ^{4}) შრატის ფხვნილის (შრატი მშრალი), შრატის, შემჟავებული შრატის წარმოებისათვის ნებადართულია, შრატის და შემჟავებული შრატის გამოყენება;

ჰ^{5}) შრატის ფხვნილში რძის ცილის შემცველობა არანაკლებ 10%-ს შეადგენს, რძის ცხიმის შემცველობა საშუალოდ 2%-ია, ლაქტოზა საშუალოდ 61%-ია, სინესტის მასური წილი შეადგენს არაუმეტეს 5%-ს, ნაცრის ელემენტები – 9,5%-ს, ხოლო მჟავიანობა (pH) აღემატება 5,1-ს;

ჰ^{6}) შემჟავებულ შრატის ფხვნილში რძის ცილის შემცველობა არანაკლებ 7%-ს შეადგენს, რძის ცხიმის შემცველობა საშუალოდ 2%-ია, ლაქტოზა საშუალოდ - 61%, სინესტის მასური წილი – 4,5%, ნაცრის ელემენტები – 15%, ხოლო მჟავიანობა – (pH) ≥ 5,1-ზე;

ჰ[7]) სასურსათო კაზეინის, სასურსათო მჟავე კაზეინის, დვრიტას/კვეთის კაზეინისა და სასურსათო კაზეინატის ძირითადი ნედლეულია გაუცხიმოებული რძე და/ან რძის სხვა ნაწარმი. წარმოებისათვის ნებადართულია სხვა ინგრედიენტების - რძემჟავის წარმომქმნელი ბაქტერიული კულტურების, დვრიტას/კვეთის ან სხვა კოაგულაციის უნარის მქონე ფერმენტების, ასევე სასმელი წყლის გამოყენება;

ჰ[8]) დვრიტას კაზეინში ცილის მასური წილი, მშრალ ნივთიერებაში, უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 84%-ს, რძის ცილის ფრაქციაში კაზეინის მასური წილი არანაკლებ 95%-ს, წყლის შემცველობა არაუმეტეს 12%-ს შეადგენს, რძის ცხიმის მასური წილი არაუმეტეს 2%-ია, ნაცრის ელემენტები (მათ შორის P_2O_5) არანაკლებ 7,5%, ლაქტოზის შემცველობა არ უმეტეს 1%-ია;

ჰ[9]) მჟავე სასურსათო კაზეინში ცილის მასური წილი, მშრალ ნივთიერებაში, უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 90%-ს, რძის ცილის ფრაქციაში კაზეინის მასური წილი არანაკლებ 95%, წყლის შემცველობა არაუმეტეს 12%, რძის ცხიმის მასური წილი არაუმეტეს 2%-ია, ნაცრის ელემენტები (მათ შორის, P_2O_5) არაუმეტეს 2,5%-ს შეადგენს, ხოლო ლაქტოზის შემცველობა არაუმეტეს 1%-ია;

ჰ[10]) კაზეინატში ცილის მასური წილი, მშრალ ნივთიერებაში, უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 88%-ს, რძის ცილის ფრაქციაში კაზეინის მასური წილი არანაკლებ 95%-ს, წყლის შემცველობა არაუმეტეს 8%-ს, რძის ცხიმის მასური წილი არაუმეტეს 2%-ს, ლაქტოზის შემცველობა არაუმეტეს 1%-ს, მჟავიანობა (pH) არაუმეტეს 8,0-ია;

ჰ[11]) რძემჟავა პროდუქტების წარმოებისათვის, ნედლეულად ნებადართულია გამოყენებულ იქნეს რძე ან/და რძისგან მიღებული პროდუქტები, სასმელი წყალი რეკომბინაციისა და აღდგენისათვის;

ჰ[12]) რძემჟავა პროდუქტების ვარგისიანობის ვადა, თუ ისინი ფერმენტაციის შემდეგ არ გადიან თბურ დამუშავებას, არ უნდა აღემატებოდეს წარმოებაში გამოყენებული მიკროორგანიზმების სიცოცხლის ხანგრძლივობას.

ჰ[13]) წარმოებისათვის ნებადართულია შემდეგი ინგრედიენტების გამოყენება:

ჰ[13]ა) უვნებელი მიკროორგანიზმებისაგან მომზადებული დედო, მათ შორის:

ჰ[13]ა.ა) იოგურტისთვის - თერმოფილური რძემჟავა სტრეპტოკოკებისა (Streptococcus thermophilus) და რძემჟავა ჩხირების (Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus) ან Streptococcus thermophilus-ისა და Lactobacillus-ის ალტერნატიული კულტურები;

ჰ[13]ა.ბ) აციდოფილური რძისათვის - Lactobacillus acidophilus;

ჰ[13]ა.გ) კეფირისთვის - კეფირის მარცვლები, რომელშიც Lactobacillus kefiri და Leuconostoc, Lactococcus და Acetobacter გვარების სხვადასხვა სახეობები მკაცრად განსაზღვრული თანაფარდობითაა. კეფირის მარცვალი შეიცავს, როგორც ლაქტოზის დუღილის გამომწვევ საფუვრებს (Kluyveromyces marxianus), ასევე, საფუვრებს, რომლებიც ვერ ადუღებენ ლაქტოზას (Saccharomyces unisporus, Saccharomyces cerevisiae და Saccharomyces exiguus);

ჰ[13]ა.დ) კუმისისათვის - ბულგარული და აციდოფილური რძემჟავა ჩხირებისა და საფუარი (Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricum, Kluyveromyces marxianus 243);

ჰ[13]ა.ე) მაწვნისათვის – საქართველოს ტერიტორიულ სივრცეში გამოყოფილი, ადგილობრივი რძემჟავა ბაქტერიების შტამებისაგან შემდგარი დედო;

ჰ[13]ბ) სხვა უვნებელი მიკროორგანიზმები;

ჰ[13]გ) ნატრიუმის ქლორიდი;

3 დ) სხვა ინგრედიენტები - დაბალი კვებითი ღირებულების მქონე დამატკბობლები, ხილი, ბოსტნეული, წვენები, ხილფაფა, მათი კონსერვები და ბურღულეული, თაფლი, შოკოლადი, კაკლოვანები, ყავა, სუნელ-სანელებლები და სხვა ბუნებრივი საგემოვნო პროდუქტები ან/და არომატიზატორები, რომლებიც შესაძლებლია, დამატებულ იქნეს ფერმენტაციამდე ან ფერმენტაციის შემდეგ მხოლოდ იმ არომატიზებული რძემჟავა პროდუქტებისათვის, რომლებიც ექვემდებარებიან თერმულ (თბურ) დამუშავებას;

3[13]ე) რძემჟავა სასმელისათვის - სასმელი წყალი, რძე და რძის ნაწარმი;

3[13]ვ) არომატიზებულ ფერმენტირებულ რძეში, რძემჟავა სასმელში - ჟელატინი და სახამებელი ფუნქციურად აუცილებელი რაოდენობით, დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად, თბურად დამუშავებულ რძის ნაწარმში ფერმენტაციის შემდეგ.

3[14]) რძემჟავა პროდუქტების მახასითებლებია:

3[14]ა) კეფირში რძის ცილის შემცველობა არანაკლებ 2,7%-ია (კელდალის მეთოდით, კოეფიციენტი 6.38), რძის ცხიმის – 10%-ზე ნაკლებია, ტიტრული მჟავიანობა რძის მჟავაზე გადაანგარიშებით არანაკლებ 0,6%-ია; დედოში მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა არანაკლებ 10^7 (კწე/გ) შეადგენს;

3[14]ბ) ფერმენტირებულ რძეში რძის ცილის შემცველობა არანაკლებ 2,7% -ია (კელდალის მეთოდით, კოეფიციენტი 6.38), რძის ცხიმის - 10%-ზე ნაკლებია, ტიტრული მჟავიანობა რძის მჟავაზე გადაანგარიშებით არანაკლებ 0,3%-ია, დედოში მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა არანაკლებ 10^7 (კწე/გ) შეადგენს;

3[14]გ) იოგურტში, იოგურტი ალტერნატიული კულტურით, აციდოფილურ რძეში რძის ცილის შემცველობა არანაკლებ 2,7%-ია (კელდალის მეთოდით, კოეფიციენტი 6.38), რძის ცხიმის - 15%-ზე ნაკლებია, ტიტრული მჟავიანობა რძის მჟავაზე გადაანგარიშებით არანაკლებ 0,6%-ია, დედოში მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა არანაკლებ 10^7 (კწე/გ) შეადგენს;

3[14]დ) კუმისში რძის ცხიმის შემცველობა 10%-ზე ნაკლებია, ტიტრული მჟავიანობა რძის მჟავაზე გადაანგარიშებით არანაკლებ 0,7%-ია. ეთილის სპირტის შემცველობა არანაკლებ 0,5%-ია, დედოში მიკროორგანიზმების საერთო რაოდენობა არანაკლებ 10^7 (კწე/გ) შეადგენს, ხოლო საფუარის რაოდენობა არანაკლებ 10^4 (კწე/გ)-ია;

3[14]ე) მაწონში რძის ცხიმის შემცველობა 1,0%, 2,5%, 3,2% ან 3,6%-ია, ცილის შემცველობა 2,6%-მდე, ძროხის, თხისა და ცხვრის მაწვნის ტიტრული მჟავიანობა რძემჟავაზე გადაანგარიშებით 0,8-15%-ია, ხოლო კამეჩის – 1,20-1,50 %;

3[15]) დოში რძის ცხიმის შემცველობა არაუმეტეს 1%-ია, ხოლო ცილის შემცველობა უცხიმო მშრალ ექსტრაქტში არანაკლებ 31,4%-ს შეადგენს;

3[16]) მშრალ დოში (დოს ფხვნილი) - რძის ცხიმის შემცველობა არაუმეტეს 11%-ია, ცილის შემცველობა უცხიმო მშრალ ექსტრაქტში არანაკლებ 31,4%, ხოლო მშრალი ნივთიერება 95%-ს შეადგენს;

3[17]) მცენარეული ცხიმის და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის ნარევის ნედლეულად დაშვებულია მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძის, მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძის ფხვნილის, რძის სხვა არაცხიმოვანი კომპონენტების, საკვები მცენარეული ცხიმის ან ზეთის გამოყენება, დაშვებულია ინგრედიენტების - სასმელი წყლის, ნატრიუმის ქლორიდის ან კალიუმის ქლორიდის, როგორც სუფრის მარილის შემცვლელის გამოყენება;

3[18]) მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული რძის მშრალი ნარევის (ფხვნილის) ნედლეულად დაშვებულია, გამოყენებულ იქნეს მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძე, მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძის ფხვნილი, რძის სხვა არაცხიმოვანი კომპონენტები, საკვები მცენარეული ცხიმი ან ზეთი;

ჰ[19]) მცენარეული ცხიმისა და მოხდილი (გაუცხიმოებული) შესქელებული შაქრიანი რძის ნარევის ნედლეულად დაშვებულია, გამოყენებულ იქნეს: მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძე, მოხდილი (გაუცხიმოებული) რძის ფხვნილი, რძის სხვა არაცხიმოვანი კომპონენტები, საკვები მცენარეული ცხიმი ან ზეთი, ასევე, სასმელი წყალი, ნატრიუმის ქლორიდი ან კალიუმის ქლორიდი, როგორც სუფრის მარილის შემცვლელი, შაქარი. დაშვებულია საქაროზის ან/და საქაროზისა და სხვა ნახშირწყლების ერთდროულად გამოყენება იმის გათვალისწინებით, რომ გამოყენებული შაქრის მინიმალური რაოდენობა არ უნდა ცვლიდეს პროდუქტის ხარისხობრივ მაჩვენებლებს, ხოლო მაქსიმალური რაოდენობა - არ უნდა იწვევდეს შაქრის კრისტალიზაციას;

ჰ[20]) შერეული ცხიმის სპრედში ცხიმის (მცენარეული და ცხოველური ერთად) შემცველობა შეიძლება იყოს არა აუმეტეს 39%, 41%-60%, 62-80%;

ჰ[21]) მაწვნის დასამზადებლად განკუთვნილი რძის მჟავიანობა (ტერნერის გრადუსი) არ უნდა იყოს 19^{c} T-ზე მეტი, ხოლო სიმკვრივე 1.030-ზე ნაკლები, კამეჩის რძის შემთხვევაში – 25^{c} T-ზე მეტი, სიმკვრივე 1.035-ზე ნაკლები.

5. ეროვნული (ტრადიციული) რძის ნაწარმის დასამზადებლად გამოყენებულ უნდა იქნეს სსიპ - ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრის - „საქპატენტის“ მიერ რეგისტრირებული (ასეთის არსებობის შემთხვევაში) გეოგრაფიული აღნიშვნებით განსაზღვრული გამოყენებული ნედლეული.

6. მოხმარებლისათვის განკუთვნილი თხევადი რძის ნაწარმის რძის შემცველი პროდუქტის შეფუთვის დალუქვა უნდა განხორციელდეს ჩამოსხმისთანავე იმ საწარმოში, სადაც გაიარა საბოლოო თერმული (თბური) დამუშავება. ამასთან, თხევადი რძის ნაწარმის და რძის შემცველი პროდუქტის შეფუთვის დალუქვა უნდა განხორციელდეს იმგვარად, რომ თავიდან იქნეს აცილებული პროდუქტის დაბინძურება.

საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ივლისის დადგენილება №342 - ვებგვერდი, 13.07.2015წ.

საქართველოს მთავრობის 2017 წლის 22 მაისის დადგენილება №251 - ვებგვერდი, 24.05.2017წ.

მუხლი 7. სპეციფიკური მოთხოვნები ნედლი რძის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ეწევა რძის პირველად წარმოებას, უნდა უზრუნველყოს, რომ ნედლი რძე მიღებულ იქნეს ისეთი ცხოველისაგან:

ა) რომელსაც არ აღენიშნება ადამიანისათვის რძის მეშვეობით გადამდები ინფექციური დაავადებების სიმპტომები;

ბ) რომელიც ჯანმრთელია და არ აღენიშნება ისეთი დაავადების სიმპტომები, რომლებმაც შეიძლება გამოიწვიოს რძის დაბინძურება, კერძოდ: არ აღენიშნება სასქესო ორგანოს ინფიცირება, რომელსაც თან ახლავს გამონადენი, ენტერიტი, ასევე, რომელსაც თან ახლავს დიარეა და სიცხე, ან სარძევე ჯირკვლის შესამჩნევი ანთება;

გ) რომელსაც არ აქვს დაზიანებული სარძევე ჯირკვალი, რამაც შესაძლებელია, უარყოფითი გავლენა მოახდინოს რძის უვნებლობაზე;

დ) რომელსაც არ მიუღია ისეთი ნივთიერება (მათ შორის, ვეტერინარული პრეპარატები), რომლის გამოყენებაც აკრძალულია საქართველოს კანონმდებლობით;

ე) რომელსაც საქართველოს კანონმდებლობით ნებადართული ნივთიერებების (მათ შორის, ვეტერინარული პრეპარატები) მიღების შემთხვევაში, აღნიშნული ნივთიერებები სრულად აქვს გამოდევნილი ორგანიზმიდან, თუ აღნიშნული სავალდებულოა, ამ ცხოველისგან მიღებული რძის უვნებლობის უზრუნველსაყოფად.

2. ნედლი რძე უნდა იქნეს მიღებული:

ა) იმ ძროხის ან კამეჩის სადგომიდან/დროებითი სადგომიდან, სადაც ბრუცელოზი არ არის აღმოჩენილი;

ბ) იმ თხის ან ცხვრის სადგომიდან/დროებითი სადგომიდან, სადაც ბრუცელოზი არ არის აღმოჩენილი;

გ) იმ ძროხის ან კამეჩის სადგომიდან/დროებითი სადგომიდან, სადაც ტუბერკულოზი არ არის აღმოჩენილი.

3. იმ შემთხვევაში, თუ თხა განთავსებულია სადგომში/დროებით სადგომში ძროხასთან ერთად, თხას უნდა ჩაუტარდეს გამოკვლევა ტუბერკულოზზე და ბრუცელოზზე.

4. იმ შემთხვევაში, თუ ძროხის ან კამეჩის, თხის ან ცხვრის სადგომი/დროებითი სადგომი არ აკმაყოფილებს ამ მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, ასეთ სადგომში/დროებით სადგომში განთავსებული ცხოველისაგან მიღებული ნედლი რძის გამოყენება შესაძლებელია, თუ ცხოველების სათითაოდ გამოკვლევის შედეგად დადგინდა, რომ:

ა) ძროხის ან კამეჩის შემთხვევაში – კლინიკური ნიშნებით, აგრეთვე, დიაგნოსტიკური გამოკვლევები არ იძლევა დადებით რეაქციას ტუბერკულოზზე ან ბრუცელოზზე და ფუძე ფოსფატაზაზე ტესტირების შედეგი უარყოფითია;

ბ) ცხვრის ან თხის შემთხვევაში – კლინიკური ნიშნებით, აგრეთვე, დიაგნოსტიკური გამოკვლევები არ იძლევა დადებით რეაქციას ბრუცელოზზე, ამასთანავე:

ბ.ა) ყველის წარმოების შემთხვევაში, ყველის დაძველება ხდება სულ მცირე 2 თვის ვადით; ან

ბ.ბ) ასეთი ცხოველისაგან მიღებული რძის თერმული (თბური) დამუშავების შემდეგ ჩატარებული ანალიზის შედეგად დადგინდა, რომ რძეც არ შეიცავს ბრუცელოზის გამომწვევ მიკროორგანიზმს.

5. ამ მუხლის პირველი და მე-2 პუნქტებით გათვალისწინებული დაავადებით დაავადებული, ან სავარაუდოდ დაავადების მქონე ცხოველის განთავსება უნდა მოხდეს იზოლირებულად, რათა თავიდან იქნეს აცილებული სხვა ცხოველისგან მიღებულ რძეზე აღნიშნული დაავადებებით გამოწვეული შესაძლო უარყოფითი გავლენა. ამასთან, ამ მუხლის პირველი და მე-2 პუნქტებით გათვალისწინებული დაავადებით დაავადებული, ან სავარაუდოდ, დაავადების მქონე ცხოველის მიმართ უნდა გატარდეს საქართველოს კანონმდებლობით გათვალისწინებული ღონისძიებები.

6. ძროხის ნედლ რძეში სომატური უჯრედების რაოდენობა 1 მლ-ში არ უნდა აღემატებოდეს 500 000-ს.

7. ნედლი რძის სიმკვრივე უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 1027 კგ/$მ^3$-ს.

მუხლი 8. ჰიგიენური მოთხოვნები ბიზნესოპერატორის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ახორციელებს ნედლი რძის თერმულ (თბურ) დამუშავებას, ვალდებულია, დანერგოს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP – Hazzard Analysis and Critical Control Points) პრინციპებზე დაფუძნებული სისტემა, სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის შესახებ საქართველოს კოდექსის შესაბამისად.

2. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა რძის წარმოებას, უნდა აკმაყოფილებდეს რძის წარმოების ადგილსა და აღჭურვილობასთან დაკავშირებულ შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) რძის საწველი საშუალებები და წარმოების ადგილი, სადაც ხდება რძის შენახვა, დამუშავება ან გაგრილება, უნდა იყოს მოწყობილი იმგვარად, რომ მინიმუმამდე შემცირდეს რძის დაბინძურების რისკი;

ბ) ადგილი, რომელიც გამოიყენება რძის შესანახად, უნდა იყოს:

ბ.ა) მავნებლებისაგან დაცული;

ბ.ბ) ცხოველის სადგომისაგან გამოცალკევებული;

ბ.გ) აღჭურვილი შესაბამისი რძის გასაცივებელი საშუალებებით.

გ) იმ აღჭურვილობის (რძის საწველი, შესაგროვებელი და გადასაზიდი საშუალებები, ჭურჭელი, კონტეინერები და ა.შ.) ზედაპირი, რომელიც შეხებაშია რძესთან, უნდა იყოს ადვილად გასაწმენდი და საჭიროების შემთხვევაში, იძლეოდეს დეზინფიცირების შესაძლებლობას;

დ) აღჭურვილობა (კონტეინერი, ჭურჭელი და ა.შ.), რომელიც გამოიყენება რძის ტრანსპორტირებისას, გამოყენების შემდეგ უნდა გაიწმინდოს და საჭიროების შემთხვევაში, მოხდეს მისი დეზინფიცირება ხელახლა გამოყენებამდე, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც ხელახლა გამოყენება ხდება დროის მოკლე მონაკვეთში.

3. რძის წველის პროცესი, რძის შეგროვება და ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს ჰიგიენური მოთხოვნების დაცვით, რათა უზრუნველყოფილ იქნეს:

ა) რძის წველის დაწყებამდე სარძევე ჯირკვლისა და მისი მიდამოების სისუფთავე;

ბ) საჭიროების შემთხვევაში, ცხოველისაგან მიღებული რძის შემოწმება ორგანოლეპტიკური ან ფიზიკურ-ქიმიური შეუსაბამობების გამოვლენის მიზნით, ან ექვივალენტური მეთოდის გამოყენება აღნიშნულ შეუსაბამობათა გამოსავლენად. შეუსაბამობის აღმოჩენის შემთხვევაში, რძე არ უნდა იქნეს გამოყენებული ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის.

4. ადამიანის მიერ მოხმარებისათვის არ უნდა იქნეს გამოყენებული იმ ცხოველისაგან მიღებული რძე, რომელსაც აღენიშნება სარძევე ჯირკვლის დაავადების კლინიკური ნიშნები, გარდა იმ შემთხვევებისა, როდესაც აღნიშნულს დასაშვებად თვლის ვეტერინარი ექიმი;

5. ლაქტაციის უნარის მქონე ცხოველის მოწველის დასრულებისთანავე, რძე უნდა განთავსდეს სუფთა ადგილას მისი დაბინძურების თავიდან აცილების მიზნით. რძის მოწველის დასრულებისთანავე, რძე უნდა იქნეს გაგრილებული არაუმეტეს 8°C ტემპერატურაზე.

6. ტრანსპორტირების განმავლობაში, რძე უნდა იქნეს შენარჩუნებული გრილ მდგომარეობაში და დანიშნულების ადგილზე მიტანისას, რძის ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს 10°C-ს.

7. ბიზნესოპერატორი არ არის ვალდებული, დაიცვას ამ მუხლის მე-3 - მე-5 პუნქტებით განსაზღვრული პირობები იმ შემთხვევაში, თუ რძე აკმაყოფილებს ამ მუხლით დადგენილ ნედლი რძის კრიტერიუმებს და ამასთანავე:

ა) რძე გადამუშავდა მისი მოწველიდან 2 საათის განმავლობაში; ან

ბ) ტექნოლოგიური ხასიათიდან გამომდინარე, რძის გარკვეული ნაწარმის წარმოებისათვის საჭიროა, ამ მუხლის მე-5 და მე-6 პუნქტებით გათვალისწინებულზე უფრო მაღალი ტემპერატურა.

8. თერმულად (თბურად) დამუშავებულ რძეს თან უნდა ახლდეს თანმხლები დოკუმენტაცია, რომელშიც მითითებული უნდა იყოს თერმულად (თბურად) დამუშავების რეჟიმი (ტემპერატურა, ხანგრძლივობა).

9. ბიზნესოპერატორი, რომელიც ეწევა რძის გადამუშავებას, ვალდებულია:

ა) უზრუნველყოს რძის მიღებისთანავე მისი გაგრილება არაუმეტეს 6°C ტემპერატურაზე და შეინარჩუნოს აღნიშნული ტემპერატურა რძის გადამუშავებამდე;

ბ) რძე შეინახოს ამ მუხლის პირველი პუნქტით დადგენილზე უფრო მაღალ ტემპერატურაზე იმ

შემთხვევაში, თუ:

ბ.ა) რძის გადამუშავება ხორციელდება რძის მოწველისთანავე ან საწარმოში რძის მიღებიდან 4 საათის განმავლობაში; ან

ბ.ბ) ტექნოლოგიური თავისებურებიდან გამომდინარე, რძის გარკვეული ნაწარმის წარმოებისათვის საჭიროა, ამ მუხლით გათვალისწინებულზე უფრო მაღალი ტემპერატურა.

10. იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორი ახორციელებს ნედლი რძის ან რძის ნაწარმის თერმულ (თბურ) დამუშავებას, იგი ვალდებულია, დაიცვას შემდეგი პირობები:

ა) თერმული (თბური) დამუშავების ნებისმიერი პროცესის დროს, რომელიც გამოიყენება გადამუშავებული ან გადაუმუშავებელი პროდუქტის მიმართ, თავიდან უნდა იქნეს აცილებული პროდუქტის დაბინძურება;

ბ) შეამოწმოს პროდუქტის ტემპერატურა, წნევა, ჭურჭლის ჰერმეტულობა და მიკრობიოლოგიური მაჩვენებლები.

11. (ამოღებულია - 09.07.2015, №342).

საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ივლისის დადგენილება №342 - ვებგვერდი, 13.07.2015წ.

მუხლი 9. რძისა და რძის ნაწარმის იდენტიფიცირება

1. სარეალიზაციოდ განკუთვნილ ნედლ რძესა და რძის ნაწარმს უნდა ჰქონდეს საიდენტიფიკაციო ნიშანი,რომელიც უნდა:

ა) დაისვას, ვიდრე პროდუქტი დატოვებს წარმოების ადგილს;

ბ) იკითხებოდეს და იოლად არ იშლებოდეს.

2. საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა მოიცავდეს შემდეგი სახის ინფორმაციას:

ა) იმ შემთხვევაში, თუ პროდუქტი წარმოებულია საქართველოში, საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა მოიცავდეს ISO 3361 სტანდარტის მიხედვით, საქართველოს 2-ასოიან კოდს – GE;

ბ) საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა შეიცავდეს ბიზნესოპერატორის აღიარების ნომერს.

3. თუ რძე და რძის ნაწარმი ტრანსპორტირებისათვის მოთავსებულია კონტეინერებში ან დიდ შესაფუთ მასალაში და განკუთვნილია შემდგომი დამუშავებისათვის, გადამუშავების, შეხვევის ან შეფუთვისათვის, საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა დაისვას კონტეინერის ან შეფუთვის ზედაპირზე.

4. კონტეინერებში ან დიდ შესაფუთ მასალაში მოთავსებული რძის და რძის ნაწარმის შემდგომი დამუშავების, გადამუშავების, შეხვევის ან შეფუთვის დროს, საიდენტიფიკაციო ნიშანი უნდა მოიცავდეს, ასევე, იმ ბიზნესოპერატორის აღიარების ნომერს, რომელმაც განახორციელა რძის და რძის ნაწარმის შემდგომი დამუშავების, გადამუშავების, შეხვევის ან შეფუთვის პროცედურები.

5. თუ რძე და რძის ნაწარმი მოთავსებულია შეფუთვაში და ამასთანავე, ის განკუთვნილია საბოლოო მომხმარებლისათვის პირდაპირ მისაწოდებლად, დაშვებულია საიდენტიფიკაციო ნიშანი დაერთოს მხოლოდ პროდუქტის შეფუთვის ზედაპირს.

მუხლი 10. შესაბამისობის კონტროლი

1. რძის, რძის ნაწარმისა და რძის შემცველი პროდუქტების ამ ტექნიკურ რეგლამენტთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

ა) სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ სახელმწიფო კონტროლის დროს;

ბ) ბიზნესოპერატორის მიერ, შიდა საწარმოო კონტროლოს დროს.

მუხლი 11. გარდამავალი დებულებები

2016 წლის პირველ აგვისტომდე დასაშვებია რძის შემცველი პროდუქტის ეტიკეტზე, სურსათის დასახელებაში, რძისა და რძის ნაწარმის დასახელების გამოყენება სიტყვა „მსგავს“-თან ან/და ბოლოსართ ,,ებრ“-თან ერთად, სადაც რძის შემცველი პროდუქტის დასახელებასთან ერთად, შეფუთვის წინა მხარეს, იმავე ზომის შრიფტით მითითებულ უნდა იქნეს იმ კომპონენტის დასახელება, რომელიც ცვლის რძის შემადგენელ კომპონენტს.

საქართველოს მთავრობის 2015 წლის 9 ივლისის დადგენილება №342 - ვებგვერდი, 13.07.2015წ.

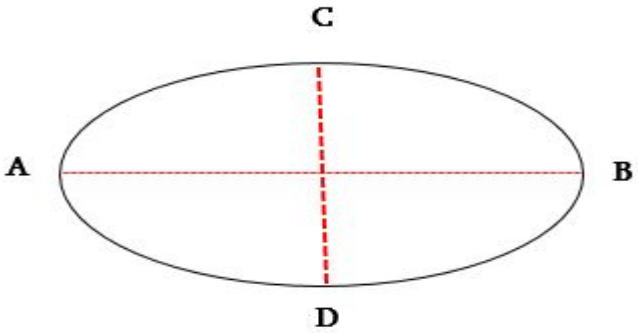
[დანართი

საქართველოს მთავრობის 2026 წლის 4 სექტემბრის დადგენილება №429 - ვებგვერდი, 08.09.2026წ.

უნივერსალური პიქტოგრამა

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

2. შეფუთული ან ტარაში მოთავსებული რძის შემცველი პროდუქტისათვის უნივერსალური პიქტოგრამის დიდი ღერძის სიგრძე (AB) უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 3.0 სმ-ს, ხოლო პატარა ღერძის (CD) სიგრძე – არანაკლებ 2.0 სმ-ს.



3. უნივერსალური პიქტოგრამა წარმოადგენს ფაილს – ai- Adobe Illustrator ან PDF cmyk ფერების სპექტრში. კერძოდ, უნივერსალური პიქტოგრამა უნდა იყოს წითელი ფერის და განსაზღვრული CMYK ფერთა სპექტრში: CMYK 0/100/100/0 - CMYK 0/100/80/0.

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 2.0 მმ-ს.

5. ფონტი გადაყვანილია ვექტორში.

6. დაუშვებელია უნივერსალური პიქტოგრამის ფერებისა 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. ***(ამოქმედდეს 2027 წლის 1 იანვრიდან)]***