პროექტი

საქართველოს მთავრობის
დადგენილება №

2025 წლის ქ. თბილისი

„ტექნიკური რეგლამენტი – ყავის, ყავის პროდუქტების და ყავის სუროგატების შესახებ“

მუხლი 1.

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

მუხლი 2.

ყავა, ყავის პროდუქტები და ყავის სუროგატები, რომლებიც ბაზარზე განთავსებულია ან/და ეტიკეტირებულია ამ დადგენილების ამოქმედებამდე და არ შეესაბამება ამ დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს, დასაშვებია, ბაზარზე განთავსებულ იქნეს სურსათის ვარგისიანობის ვადის გასვლამდე, მაგრამ არა უგვიანეს 2027 წლის პირველი სექტემბრისა.

მუხლი 3.

დადგენილება ამოქმედდეს 2026 წლის პირველი ივნისიდან

DRAFT

ტექნიკური რეგლამენტი – ყავის, ყავის პროდუქტების და ყავის სუროგატების შესახებ

მუხლი 1. რეგულირების სფერო

„ტექნიკური რეგლამენტი – ყავის, ყავის პროდუქტების და ყავის სუროგატების შესახებ“ (შემდგომში – ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს ყავის ძირითადი კომერციული სახეობების - *Coffea arabica*-ს (არაბიკა), *Coffea canephora*-ს (რობუსტა), ყავის პროდუქტების და ყავის სუროგატების მიმართ და აწესრიგებს ბიზნესოპერატორის მიერ ყავისა და ყავის პროდუქტების წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციისა და ბაზარზე განთავსების პირობებს.

მუხლი 2. მიზანი და გამოყენების სფერო

1. ტექნიკური რეგლამენტი მიზნად ისახავს ყავის, ყავის პროდუქტების და ყავის სუროგატების წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციის ეტაპებზე რეგულირების ერთიანი პრინციპების განსაზღვრას და მომხმარებელთა უფლებების დაცვას.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს:

ა) ყავის, ყავის პროდუქტებთან და ყავის სუროგატებთან დაკავშირებულ ტერმინთა განმარტებებს;

ბ) მოთხოვნებს ყავის, ყავის პროდუქტების და ყავის სუროგატების მიმართ;

გ) მოთხოვნებს ყავის, ყავის პროდუქტების და ყავის სუროგატების ბაზარზე განთავსების მიმართ;

დ) მოთხოვნებს ბიზნესოპერატორის მიმართ;

ე) მოთხოვნებს ყავის, ყავის პროდუქტების და ყავის სუროგატების შესაბამისობის შეფასების მიმართ.

მუხლი 3. რეგულირების ობიექტი

ამ ტექნიკური რეგლამენტის რეგულირების ობიექტებია:

ა) მწვანე (ნედლი) ყავა;

ბ) ყავის პროდუქტები, მათ შორის:

ბ.ა) მოხალული ყავა;

ბ.ბ) ყავის ექსტრაქტები;

გ) ყავის სუროგატები.

DRAFT

მუხლი 4. ტერმინთა განმარტებები

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

ა) ყავა (coffe) - კულტივირებული მცენარე *Coffea* - ს გვარის ნაყოფი და თესლი, ასევე გადამუშავების სხვადასხვა ეტაპზე მათგან მიღებული პროდუქტები, რომლებიც განკუთვნილია ადამიანის მიერ სურსათად მოხმარებისათვის. ეს ტერმინი გამოიყენება ყავის შემდეგი პროდუქტების დასახელებაში - ყავა ჩერი (ყავის ნაყოფი), ყავა ჰუსკი (Cascara - ყავის ნაყოფის პერიკარპი), პოლირებული/გაპრიალებული ყავა, ყავა კოფეინის გარეშე (ან უკოფეინო ყავა), ყავის მარცვლები მოხალული ანუ დაფქული ყავა, ყავის ექსტრაქტი, ხსნადი ყავა და ყავის სასმელი/ყავიანი სასმელი;

ბ) კულტივირებული მცენარე Coffea - ს გვარის სხვადასხვა ბოტანიკური სახეობებიდან მიღებული ყავის დასახელებებია:

ბ.ა) ყავა არაბიკა (Arabica coffee) - *Coffea arabica* L. ბოტანიკური სახეობიდან მიღებული ყავა და მისი ნაირსახეობები, კერძოდ,

ბ.ა.ა) ბურბონი (Bourbon) - ყავა *Coffea arabica* L. ბოტანიკური სახეობის ტრადიციული ჯიშებიდან აღმოსავლეთ აფრიკასა და ბრაზილიაში;

ბ.ა.ბ) ტიპიკა (Typica) - ყავა *Coffea arabica* L. ბოტანიკური სახეობის ელიტური ჯიშებიდან ინდონეზიაში და ცენტრალურ და სამხრეთ ამერიკაში კულტივირებული ძირითადი სახეობებიდან [ასევე დასახელებით არაბიკა (ბრაზილიაში) და ბლუ მაუნტინი (ცისფერი მთა) (იამაიკაში)];

ბ.ა.გ) მუნდო ნოვო (Mundo Novo) - ყავა *Coffea arabica L.* ბოტანიკური სახეობიდან, რომელიც მიღებულია ბურბონისა და ტიპიკას სახეობების შეჯვარებით;

ბ.ა.დ) მოკკა (Mokka) - ყავა *Coffea arabica L.* ბოტანიკური სახეობიდან, რომელიც ნაკლებად არის კულტივირებული;

ბ.ა.ე) კატურა (Caturra) - ყავა Coffea arabica L. ბოტანიკური სახეობიდან, ბურბონის მუტაციური ფორმა (ჯუჯა ხე);

ბ.ა.ვ) ტიმორის ჰიბრიდი (Timor Hybrid) - ყავა *Coffea arabica L.* ბოტანიკური სახეობიდან, რომელიც გამოყვანილია აღმოსავლეთ ტიმორში აღმოჩენილი *Coffea canephora* და *Coffea Arabica*-ს სახეობების ბუნებრივი შეჯვარებით;

ბ.ა.ზ) კატიმორი (Catimor) - ყავა *Coffea arabica L.* ბოტანიკური სახეობიდან, რომელიც მიღებულია კატურას და ტიმორის ჰიბრიდის შეჯვარებით;

ბ.ა.თ) კატუა (Catuai) - ყავა *Coffea arabica L.* ბოტანიკური სახეობიდან, რომელიც მიღებულია მუნდო ნოვოს და ბრაზილიაში კულტივირებული კატურას შეჯვარებით;

DRAFT

ბ.ა.ი) იკატუ (Icatu) - ყავა *Coffea arabica L.* ბოტანიკური სახეობიდან, რომელიც მიღებულია *Coffea canephora*-თან შეჯვარებით *და Coffea arabica L*-თან უკუშეჯვარებით;

ბ.ა.კ) კოლუმბია (Colombia) - ყავა *Coffea arabica L.* ბოტანიკური სახეობიდან, ტიპი კატიმორი, რომლის სელექცია მოხდა კოლუმბიაში;

ბ.ა.ლ) CR95 - ყავა *Coffea arabica L.* ბოტანიკური სახეობიდან, ტიპი კატიმორიᲯ, რომლის სელექცია მოხდა კოსტა-რიკაში;

ბ.ა.მ) რუირუ II (Ruiru II) - ყავა *Coffea arabica L.* ბოტანიკური სახეობიდან, რომელიც მიღებულია Coffea arabica-ს და Catimor-ს შეჯვარებით;

ბ.ბ) ყავა რობუსტა (Robusta coffee) - ყავა ბოტანიკური სახეობიდან *Coffea canephora Pierre ex A. Froehner,* მისი ზოგიერთი სახესხვაობიდან ან ამ სახეობის სხვადასხვა ჯიშებიდან, მათ შორის:

ბ.ბ.ა) კანილონი (Conillon) - ყავა ბოტანიკური სახეობიდან *Coffea canephora Pierre ex A. Froehner, Kouillou* ან *Kouilou* სახეობებიდან, რომელიც კულტივირებულია ბრაზილიაში და მადაგასკარზე;

ბ.გ) ყავა ლიბერიკა (liberica coffee) - ყავა ბოტანიკური სახეობიდან *Coffea liberica Hiern;*

ბ.დ) ყავა ექსცელსა (excelsa coffee) - ყავა ბოტანიკური სახეობიდან *Coffea dewevrei De Wild* და *Durand*, სახესხვაობა *Excelsa Chevalier;*

ბ.ე) ყავა არაბუსტა (arabusta coffee) - ყავა *Coffea arabica × Coffea canephora Capot* და *Ake Assi* სახეობათაშორისი ჰიბრიდებიდან;

გ) ყავა სტანდარტული ან **ყავა ნორმალური (normal coffee)** - ერთგვაროვანი ყავის მარცვლების პარტია, რომელიც არ შეიცავს ამ ქვეპუნქტით განსაზღვრული ხუთი სხვადასხვა კატეგორიის ყავის დეფექტებიდან არცერთს. ეს დეფექტებია:

გ.ა) უცხო წარმოშობის მასალები, რომლებიც არ განეკუთვნებიან ყავას,

გ.ბ) უცხო წარმოშობის მასალები, რომლებიც არ განეკუთვნებიან პარკოსან მცენარეებს;

გ.გ) არასწორი/უსწორმასწორო ფორმის მარცვლები;

გ.დ) უჩვეულო/არასწორი ზედაპირის მქონე მარცვლები;

გ.ე) უცხო გემოს მქონე ყავის მარცვლები;

დ) მწვანე ყავა, ნედლი ყავა (green coffee, raw coffee) - გამომშრალი ყავის მარცვლები ანუ ენდოსპერმი, რომელსაც მოცილებული აქვს „პერგამენტის გარსი“ („პარჩმენტი“ ანუ ენდოკარპი);

ე) რბილი ყავა (mild coffee) - მწვანე ყავა, რომელიც მიღებულია ყავა არაბიკას ნედლი მარცვლების სველი მეთოდით დამუშავებით;

ვ) პოლირებული/გაპრიალებული ყავა (polished coffee) - ყავის ნაყოფის დამუშავებით მიღებული მწვანე ყავა, როდესაც ვერცხლისფერი კანის მოცილება ხდება მექანიკური მეთოდით, ნაყოფის გარეგანი სახის გასაუმჯობესებლად და მარცვლის ზედაპირისთვის სიგლუვის/სიპრიალის მისაცემად;

ზ) გარეცხილი და გასუფთავებული ყავა (washed and cleaned coffee) - ყავის ნაყოფის დამუშავებით მიღებული მწვანე ყავა, რომლის დროსაც ვერცხლისფერი კანის მოცილება ხდება მექანიკურად, წყლის თანაობისას;

თ) მოხალული ყავა (roasted coffee) - პროდუქტი/სურსათი, რომელიც მიიღება მწვანე ყავის მოხალვით;

ი) მოხალული დაფქული ყავა (R&G coffee) - პროდუქტი/სურსათი, რომელიც მიიღება მოხალული ყავის დაფქვის შედეგად;

კ) ყავის ექსტრაქტი (coffee extract) - პროდუქტი/სურსათი, რომელიც მიიღება მხოლოდ მოხალული ყავისგან ფიზიკური მეთოდებით, წყლის, როგორც მხოლოდ ერთადერთი ექსტრაქციის საშუალების გამოყენებით;

ლ) სწრაფად ხსნადი ყავა, ხსნადი ყავა, ყავის ექსტრაქტი მშრალი (instant coffee, soluble coffee, dried coffee extract) - გამომშრალი, წყალში ხსნადი პროდუქტი რომელიც მიღებულია მხოლოდ მოხალული ყავისგან ფიზიკური მეთოდებით, წყლის, როგორც მხოლოდ ექსტრაქციის საშუალების გამოყენებით; ის შეიძლება იყოს ერთ-ერთი სახის:

ლ.ა.) ფხვნილისებრი სწრაფად ხსნადი ყავა (spray-dried instant coffee) – წვრილდისპერსიული ფხვიერი ფხვნილის სახის მქონე ხსნადი ყავა, რომელიც მიღებულია თხევადი ყავის ექსტრაქტის ცხელ გარემოში გაფრქვევით, რომლის დროსაც, წყლის აორთქლების გამო, ექსტრაქტი გარდაიქმნება მშრალ ნაწილაკებად;

ლ.ბ) გრანულირებული სწრაფად ხსნადი ყავა (agglomerated instant coffee) - მყიფე, აგრომერირებული, ფორიანი სტრუქტურის მქონე სწრაფად ხსნადი ყავა, რომელიც მიიღება ისეთი მეთოდის გამოყენებით, რომელიც უზრუნველყოფს მშრალი ნაწილაკების ერთმანეთთან მიკვრას და მსხვილი ნაწილაკების/გრანულების წარმოქმნას;

ლ.გ) სუბლიმირებული სწრაფად ხსნადი ყავა, სუბლიმირებული ყავის ექსტრაქტი, სუბლიმირებული ყავა, სუბლიმირებული ხსნადი ყავა (freeze-dried instant coffee, freeze-dried coffee extract, freeze-dried coffee, freeze-dried soluble coffee) - ხსნადი ყავა, რომელიც მიღებულია ისეთი მეთოდით, რომლის დროსაც ხდება თხევადი ყავის ექსტრაქტის გაყინვა და შემდეგში ყინულის მოცილება სუბლიმაციით;

მ) ყავა კოფეინის გარეშე ან **უკოფეინო ყავა (decaffeinated coffee)** – ყავა, საიდანაც კოფეინი გამოცლილია ექსტრაქციით;

ნ) ყავის მოხარშვა (coffee brew) - სასმელის მიღება ან დაფქული მოხალული ყავის წყალში დამუშავებით, ან ყავის ექსტრაქტზე ან ხსნადი ყავაზე წყლის დამატებით;

ო) მუსონური ყავა (monsoon coffee) - მწვანე (ნედლი) ყავა, რომელიც მიიღება გაურეცხავი ყავიდან, რომელიც დაექვემდებარა ტენიანი ატმოსფეროს ზემოქმედებას, რამაც, სინესტის შთანთქმის გამო, გამოიწვია მარცვლის გაჯირჯვება და ფერის შეცვლა მოოქროსფრო-ყვითელიდან ღია ყავისფრამდე.

2. გაშრობამდე ყავის ნაყოფის ნაწილებთან დაკავშირებით გამოყენებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) ყავის ნაყოფი (coffee cherries) - ყავის ხის *Coffea*-ს მთლიანი ნაყოფი, ახალი;

ბ) ყავა ჩერი (cherry coffee) - ყავის ხის *Coffea*-ს მწვანე (ნედლი) ნაყოფები მოსავლის აღების შემდეგ, გაშრობამდე;

გ) ენდოკარპი (Endocarp) - "პერგამენტის გარსის" ანუ „პარჩმენტის" (parchment) აღმნიშვნელი სამეცნიერო ტერმინი. მტკიცე გარსი, რომელიც მჭიდროდ ეკვრის ყავის მწვანე (ნედლ) მარცვალს, მაგრამ გაშრობისას სცილდება მას;

დ) ენდოსპერმი (Endosperm) - სამეცნიერო ტერმინი, იმ ქსოვილების აღნიშვნისათვის, რომლებიც კვებავს ჩანასახს აღმოცენების დროს. ყავის მარცვალი შედგება ენდოსპერმისა და ჩანასახისგან, ანუ განვითარებადი ნაყოფის შიგნით არსებული მასალისგან, რომელშიც საბოლოოდ ყავის მარცვლები ფორმირდება;

ე) ეპიკარპი ანუ **ეგზოკარპი (Epicarp** or **Exocarp)** - ნაყოფის კანის აღმნიშვნელი სამეცნიერო ტერმინი, მონოუჯრედული ფენა, რომელიც დაფარულია ცვილისებრი ნივთიერებით და იცავს ნაყოფს;

ვ) „მოტივტივე" („მცურავი") ყავა (Floating (or floats) coffee) - ყავის ნაყოფი დაბალი სიმკვრივით, რომელიც წყალში არ იძირება და წყლის ზედაპირზე ტივტივებს;

ზ) მეზოკარპი (Mesocarp) - ეპიკარპსა და ენდოკარპს შორის არსებული ქსოვილების ფენა, რომელიც ძირითადად შედგება პექტინოვანი, წებოვანი (ლორწოვანი) ნივთიერებისა და რბილობისაგან;

თ) პერიკარპი (Pericarp) - ნაყოფსაფარი, რომელიც ვითარდება ნასკვიდან. პერიკარპი ნაყოფის დიდ ნაწილს შეადგენს. მასში გამოიყოფა სამი ფენა: ეგზოკარპი - პერიკარპის გარეთა შრე, მეზოკარპი - პერიკარპის შუა შრე და ენდოკარპი - პერიკარპის შიდა შრე;

ი) წებოვანი (ლორწოვანი) ნივთიერება (Mucilage) - წებოვანი (ლორწოვანი) ფენა, ქსოვილი, რომელიც მდებარეობს რბილობსა (მეზოკარპი) და „პერგამენტის გარსს" (ენდოკარპი) შორის, მჭიდროდ ეკვრის მას და არ სცილდება რბილობს. ეს ფენა არ არის მოუმწიფებელ და გადამწიფებულ ყავაში;

კ) გაწმენდილი მარცვლები ან ენდოსპერმი (Naked beans or endosperm) - ყავის მარცვალი, რომელსაც რბილობის მოცილების და/ან გარეცხვის შედეგად სრულად ან ნაწილობრივ მოცილებული აქვს "პერგამენტის გარსი" („პარჩმენტი");

ლ) რბილობი (Pulp) - ყავის ნაყოფის ნაწილი, რომელიც შედგება გარე ეკზოკარპისგან და შიდა მეზოკარპის (წებოვანი, ლორწოვანი ქსოვილი) უმეტესი ნაწილისაგან;

მ) ყავის მარცვალი, ახალი მარცვალი (Bean, fresh bean) - ყავის ნაყოფის ენდოსპერმი (თესლი). როგორც წესი, ყავის ნაყოფში ორი ყავის მარცვალია;

ნ) მარცვალი „პერგამენტის გარსით" ან **მარცვალი „პარჩმენტით" (Bean in parchment)** - ყავის მარცვალი, რომელიც ნაწილობრივ ან სრულად დაფარულია „პერგამენტის გარსით" (ენდოკარპით, „პარჩმენტით").

3. გაშრობის შემდეგ ყავის ნაყოფის ნაწილებთან დაკავშირებით გამოყენებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) ყავის მარცვალი (Coffee bean) - კომერციული ტერმინი, რომელიც აღნიშნავს ყავის ხის მშრალ/გამომშრალ მარცვლებს;

ბ) დეფექტები (Defects) - ყველა არასასურველი ნაწილაკის/მასალის ზოგადი ტერმინი, რომელიც შეიძლება მოიცავდეს სხვადასხვა ტიპის მარცვალს, მარცვლის ნაწილებს, ნაყოფის ქსოვილებს და უცხო ნაწილაკებს, რომლებიც გვხვდება მწვანე და მოხალულ ყავის მარცვლებში. წარმოშობის ქვეყნის მიხედვით, დეფექტების აღსაწერად სხვადასხვა ტერმინები გამოიყენება. ნაყოფის დეფექტები, როგორც წესი, გამოწვეულია არასწორი დამუშავებით, სასოფლო სამეურნეო მავნებლებით ან არახელსაყრელი კლიმატური პირობებით;

გ) ნატურალური ყავა, ყავის მშრალი ნაყოფები (მშრალი ჩერი), "კაკალი" (Natural coffee, dried coffee cherry, coco) - ყავის ხის გამომშრალი ნაყოფები, რომელიც შედგება ერთი ან ორი მარცვლისა და გარეთა კანისაგან;

დ) ყავის მარცვალი მწვანე (Green coffee bean) - ყავის ხის გამომშრალი თესლები, რომელსაც მოცილებული აქვს ნაყოფის არასაკვები ქსოვილები;

ე) მშრალი პერგამენტის გარსი, მშრალი პარჩმენტი (Hull, dried parchment) - ყავის ხის ნაყოფის გამომშრალი ენდოკარპი;

ვ) ჰუსკი, ყავა ჩერის გამომშრალი რბილობი (Husk, dried cherry pulp) - გამომშრალი ყავის ნაყოფის პერიკარპი;

ზ) „პერგამენტის გარსი" („პარჩმენტი", „პარჩი") ან **ენდოკარპი (Parchment (or Parch)** or **endocarp** - ყავის ხის ნაყოფის ენდოკარპი, რომელიც მდებარეობს რბილობსა და თესლის კანს (ვერცხლისფერი კანი) შორის, ეს არის თხელი, ქაღალდის მსგავსი, მსხვრევადი გარსი, რომელიც მარცვალზე რჩება მისი სველი დამუშავების, რბილობის მოცილებისა და ფერმენტაციის შემდეგ;

DRAFT

თ) ვერცხლისფერი კანი, თესლის გამომშრალი კანი, თესლის გამომშრალი პერისპერმი (Silverskin, dried testa, dried seed perisperm) - ყავის მარცვლის საფარი, ვერცხლისფერი ან სპილენძისფერი ფერის;

ი) გარეცხილი და გასუფთავებული ყავა (Washed and cleaned coffee) - მწვანე ყავა მშრალად დამუშავების შემდეგ, რომელსაც წყლის თანაობისას მექანიკურად მოცილებული აქვს თესლის გარსი;

4. ყავის დამუშავების პროცესებთან დაკავშირებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) ნაყოფის (ჩერის) გახლეჩა (Splitting of cherry) - დამუშავების მშრალი მეთოდი, რომლის დროსაც ნაყოფი მექანიკურად იხლიჩება, თუმცა ამ დროს ნაყოფის და თესლის ნაწილები ერთ მასაში რჩება;

ბ) შეგროვება (აკრეფა) Gleaning (or Sweeping) - ყავის ნაყოფის კრეფის ან ნაყოფის მომწიფების პროცესში, ყავის ხის ქვეშ ჩამოცვენილი ნაყოფების შეგროვება/აკრეფა;

გ) გადარჩევა (Selection) - ტექნოლოგიური პროცესი, რომლის დროსაც ხდება უცხო მასალების მოცილება (მაგ. ქვები, ტოტები, ფოთლები) და ყავის ნაყოფის გადარჩევა ზომის, სიმკვრივის და სიმწიფის ხარისხის მიხედვით;

დ) შრობის პროცესი (დამუშავების მშრალი მეთოდი) (Dry process) - ყავის ნაყოფის დამუშავება, რომელიც მოიცავ ს მათ გაშრობას მზეზე ან საშრობ დანადგარებში; ამ დროს მიიღება ყავა პერიკარპით. გაშრობის შემდეგ ხდება მშრალი პერიკარპის მექანიკური მოცილება, რის შედეგადაც მიიღება „ნატურალური“ მწვანე ყავა;

ე) ყავა ჩერის გამოშრობა (Drying of cherry coffee) - ტექნოლოგიური პროცესი, რომლის დროსაც ხდება ყავის ნაყოფში სინესტის მასური წილის შემცირება, რაც ხელს უწყობს პერიკარპის (ჰუსკის) მოცილების გაადვილებას და ვარგისიანობის ვადის გახანგრძლივებას;

ვ) დეჰუსკაცია (Dehusking) - მშრალი ყავის ნაყოფებიდან პერიკარპის მექანიკური მოცილება;

ზ) სველი პროცესი (დამუშავების სველი მეთოდი) (Wet process) - ყავის ნაყოფის დამუშავების მეთოდი, როდესაც წყლის თანაობისას ხდება ეგზოკარპის (რბილობის) მექანიკური მოცილება, რასაც შეიძლება მოჰყვეს ერთ-ერთი პროცესი:

- ფერმენტაციით ან სხვა საშუალებებით წებოვანი (ლორწოვანი) ნივთიერების (მეზოკარპის) მოცილება, შემდგომი გარეცხვა ენდოკარპით დაფარული მარცვლების მისაღებად;

– რბილობის მოცილების შემდეგ მარცვლების პირდაპირი გაშრობა, წებოვანი (ლორწოვანი) ენდოკარპით და მათი შემდგომი მოცილებით. მიიღება "ნახევრად

გარეცხილი" მწვანე ყავა. წებოვანი (ლორწოვანი) ნივთიერების მოცილების შემდეგ, „გარეცხილი“ მწვანე ყავის მისაღებად, ჩვეულებრივ ხდება გაშრობა და გაწმენდა;

თ) რბილობის მოცილება (Pulping) - ტექნოლოგიური პროცესი, რომელიც გამოიყენება დამუშავების სველი მეთოდის დროს, რბილობის (ეკზოკარპის) მოსაცილებლად და რამდენადაც შესაძლებელია, წებოვანი (ლორწოვანი) ნივთიერების (მეზოკარპის) მაქსიმალურად მოსაცილებლად. წებოვანი (ლორწოვანი) მეზოკარპის ნაწილი, როგორც წესი, რჩება ენდოკარპზე მიმაგრებული;

ი) ფერმენტაციის პროცესი (Fermentation process) - ყავის ნაყოფიდან, რომელსაც წინასწარ მოცილებული აქვს რბილობი, ენდოკარპზე მიმაგრებული მეზოკარპის მოსაცილებლად გარეცხვით დამუშავება. ფერმენტაციის პროცესი შეიძლება შეიცვალოს წებოვანი (ლორწოვანი) ნივთიერების მექანიკურად მოცილებით (გაწმენდა/გახეხვით);

კ) გარეცხვა (Washing) - ტექნოლოგიური პროცესი, რომელიც მიზნად ისახავს ენდოკარპიდან წყლით წებოვანი (ლორწოვანი) მეზოკარპის ყველა კვალის მოცილებას;

ლ) პერგამენტის გარსიანი ყავის ანუ **ენდოკარპიანი ყავის** ანუ **„პარჩმენტიანი“ ყავის შრობა (Drying of parchment coffee)** - ტექნოლოგიური პროცესი „პერგამენტის გარსიანი“ ყავის სინესტის მასური წილის იმ დონემდე შესამცირებლად, რომელიც შესაძლებელს გახდის, დამაკმაყოფილებელ ტექნიკურ პირობებში, მოხდეს „პერგამენტის გარსის“ („პარჩმენტის“ , ენდოკარპის) გაცლა ისე, რომ ამ პროცესმა ზიანი არ მიაყენოს ყავის შემდგომ შენახვას;

მ) მშრალი „პერგამენტის გარსის “ გაცლა (Hulling) – „პერგამენტის გარსის“ („პარჩმენტის“, ენდოკარპის) მქონე ყავის მარცვლებიდან მშრალი ენდოკარპის მოცილება, რის შედეგადაც მიიღება მწვანე ყავა;

ნ) გაპრიალება/პოლირება (Polishing) - მწვანე ყავიდან ვერცხლისფერი კანის (პერისპერმის) ნარჩენების მოცილება მხოლოდ მექანიკური მეთოდით;

ო) დახარისხება (Sorting) - ტექნოლოგიური პროცესი, მწვანე ყავიდან უცხო მინარევების, ყავის მარცვლის ფრაგმენტებისა და დეფექტური მარცვლების მოცილებისათვის;

პ) მოხალვა (Roasting) - თერმული/სითბური დამუშავების პროცესი, რომლის დროსაც ხდება მწვანე ყავის შემადგენლობისა და სტრუქტურის არსებითი ქიმიური და ფიზიკური ცვლილებები, რასაც თან ახლავს მარცვლის ფერის გამუქება და მოხალული ყავისთვის დამახასიათებელი არომატის წარმოქმნა;

ჟ) დაფქვა (Grinding) - მოხალული ყავის მარცვლების დაქუცმაცების მექანიკური ოპერაცია, დაფქული ყავის მისაღებად;

DRAFT

რ) ექსტრაქცია (Extraction) - დიფუზიის პროცესი, რომლის დროსაც, წყლის გამხსნელად გამოყენებით ხდება სასარგებლო(საჭირო) კომპონენტის გამოყოფა მყარი ნივთიერებიდან ან თხევადი ნივთიერებიდან.

5.მწვანე ყავასთან დაკავშირებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) გეომეტრიული მახასიათებლებთან დაკავშირებით:

ა.ა) მარცვლის დიამეტრი (bean diameter) - მრგვალი ნახვრეტის უმცირესი დიამეტრი, რომელშიც შეიძლება ყავის მარცვალი გავიდეს; როგორც წესი; ეს ეხება საცერის ნახვრეტის დიამეტრს, რომელიც გამოიყენება ყავის მარცვლების დახარისხებისათვის;

ა.ბ) ყავის მარცვალი ბრტყელი (flat bean) - ყავის მარცვალი, შესამჩნევი ბრტყელი წინა ნაწილით;

ა.გ) მარგალიტისებური მარცვალი ანუ „კარაკოლიტო“ ანუ კარაკოლი (peaberry bean, caracolito) - ოვალურთან ახლო მდგომი ფორმის მქონე ყავის მარცვალი, რომელიც წარმოიქმნება ნაყოფში ერთი მარცვლის განვითარების შედეგად;

ა.დ) ყავის მარცვალი სპილოსებრი (elephant bean, elephant) - ცრუ პოლიემბრიონიის შედეგად, რამდენიმე (ორი ან ზოგჯერ მეტი) ყავის მარცვლის ერთ მარცვლად შეზრდა;

ბ) უცხო მასალებთან დაკავშირებით:

ბ.ა) უცხო მასალა (foreign matter) - მინერალური, მცენარეული და ცხოველური წარმოშობის მასალები, რომლებიც არ წარმოადგენენ ჩერის ნაწილებს;

ბ.ბ) ქვა (stone) - ნებისმიერი ზომის ქვა, რომელიც შეიძლება იყოს:

ბ.ბ.ა) მსხვილი ქვა ანუ დიდი ქვა (larger stone) – ქვა, რომელიც რჩება 8,00 მმ დიამეტრის მრგვალი ნახვრეტის მქონე საცერზე ყავის გაცრისას;

ბ.ბ.ბ) საშუალო ქვა (middle stone) - ქვა, რომელიც გაივლის 8,00 მმ დიამეტრის მრგვალი ნახვრეტის მქონე საცერზე ყავის გაცრისას და რჩება 4,75 მმ დიამეტრის მრგვალი ნახვრეტის მქონე საცერზე;

ბ.ბ.გ) მცირე ქვა ანუ პატარა ქვა (smaller stone) - ქვა, რომელიც გაივლის 4,75 მმ დიამეტრის მრგვალი ნახვრეტის მქონე საცერზე ყავის გაცრისას;

ბ.გ) ტოტი (stick) - ნებისმიერი ზომის ტოტი, რომელიც შეიძლება იყოს:

ბ.გ.ა) დიდი ზომის ტოტი (larger piece of wood) - ტოტის ნაწილი, დაახლოებით 3 სმ სიგრძის (ჩვეულებრივ 2 სმ-დან 4 სმ-მდე);

ბ.გ.ბ) საშუალო ზომის ტოტი (medium piece of wood) - ტოტის ნაწილი, დაახლოებით 1,5 სმ სიგრძის (ჩვეულებრივ 1სმ -დან 2 სმ-მდე);

ბ.გ.გ) პატარა ზომის ტოტი (maller piece of wood) - ტოტის ნაწილი, დაახლოებით 0,5 სმ სიგრძის (ჩვეულებრივ 1 სმ-მდე);

DRAFT

ბ.დ) მიწის კოშტი (clod) - ნიადაგის შეწებებული ნაწილაკები, რომელიც შეიძლება იყოს:

ბ.დ.ა) მიწის კოშტი დიდი (larger clod of earth) - მიწის კოშტი, რომელიც რჩება 8,00 მმ დიამეტრის მრგვალი ნახვრეტის მქონე საცერზე ყავის გაცრისას;

ბ.დ.ბ) მიწის კოშტი საშუალო (middle clod of earth)- მიწის კოშტი, რომელიც გაივლის 8,00 მმ დიამეტრის მრგვალი ნახვრეტის მქონე საცერზე ყავის გაცრისას და რჩება 4,75 მმ დიამეტრის მრგვალი ნახვრეტის მქონე საცერზე;

ბ.დ.გ) მიწის კოშტი პატარა (smaller clod of earth) - მიწის კოშტი, რომელიც გაივლის 4,75 მმ დიამეტრის მრგვალი ნახვრეტის მქონე საცერზე ყავის გაცრისას;

ბ.ე) ლითონმინარევები (metallic matter) - ნებისმიერი ზომის ლითონების ნაწილაკები;

ბ. ვ) ცხოველური წარმოშობის მასალები (animal matter) - ნებისმიერი ზომის ნაწილაკები, რომელიც მოიცავს ცხოველური წარმოშობის მინარევებს, მათ შორის მკვდარ მწერებს, მწერების ფრაგმენტებს, ცხოველების ფეკალიებს და შარდს; ეს შესაძლებელია იყოს ყავის შრობის შემდეგ გარემოში აღმოჩენილი ნაწილაკები;

ბ.ზ) სხვა უცხო მასალები (other foreign matter) - ნებისმიერი ზომის უცხო მინარევები, გარდა ამ პუნქტის „ბ.ბ“ - „ბ.ვ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული მინარევებისა, და რომლებიც არ არიან ყავიდან წარმოშობილი (მაგ. სიგარეტის ნამწვი, პლასტმასის ნაწილები, ტომრის, თოკის ნაწილები, სხვა მარცვლები - სიმინდის, ხორბლის მარცვლები);

გ) ყავის ნაყოფის დეფექტებთან დაკავშირებით:

გ.ა) გამომშრალი ჩერი (dried cherry) - ყავის ხის მშრალი ნაყოფი, რომელიც შედგება გარეთა გარსებისა და ერთი ან რამდენიმე მარცვლისაგან;

გ.ბ) ჭუსკის ფრაგმენტი (husk fragment) - მშრალი პერიკარპის ფრაგმენტი;

გ.გ) პერგამენტის გარსის ნაწილი (piece of parchment) - მშრალი ენდოკარპის ფრაგმენტი;

დ) ყავის მარცვლის არასწორ/არა ბუნებრივ ფორმასთან დაკავშირებით:

დ.ა.) არასწორი/არა ბუნებრივ ფორმის ყავის მარცვალი (malformed bean) - ყავის მარცვალი, რომლის არასწორი ფორმა მას კარგად შესამჩნევს ხდის;

დ.ბ) ნიჟარისებური მარცვალი - ნიჟარა (shell bean, shell) - არასწორი ფორმის ყავის მარცვალი, ანომალიური გარეთა კანით (ბრტყელი, შუახაზის გარეშე), რომელიც მას გამოარჩევს სხვა მარცვლებისაგან. როგორც წესი, ასეთი არასწორი ფორმის მარცვლები მიიღება სპილოსებრი ყავის მარცვლიდან;

დ.გ) ყავის მარცვალი ნაჭყლეტებით (ear bean, shell core) - არასწორი ფორმის ყავის მარცვალი, რომლის სპეციფიკური დაჭყლეტილი, ჩაჭყლეტილი ანომალიური

ფორმა მას სხვა მარცვლებისგან გამოარჩევს; როგორც წესი, ასეთი არასწორი ფორმის მარცვლები მიიღება სპილოსებრი ყავის მარცვლიდან;

დ.დ.) ყავის ნამსხვრევები ან ყავის ფრაგმენტები (bean fragment): - ყავის მარცვლების ნაწილები, რომელთა ზომა ყავის მარცვლის ზომის ნახევარზე ნაკლებია;

დ.ე) დამტვრეული მარცვლები (broken bean) - ყავის მარცვლის ნაწილები, რომელთა ზომა ყავის მარცვლის ზომის ნახევრის ტოლი ან მასზე მეტია;

დ.ვ) პულპირებისას დაზიანებული მარცვალი (pulper-nipped bean, pulper-cut bean) - ყავის მარცვალი, რომელიც დამუშავებულია სველი მეთოდით და რომელიც დამსხვრეულია ან დახეთქილია პულპირების ეტაპზე. ასეთ მარცვალს ხშირად აქვს ყავისფერი ან შავი ლაქები;

დ.ზ) მწერებით დაზიანებული მარცვალი (insect-damaged bean) - ყავის მარცვალი, რომელიც შიგნიდან ან გარედან დაზიანებულია მწერებით;

დ.თ) მწერებით დაავადებული/ინფიცირებული მარცვალი (insect-infested bean) - ყავის მარცვალი, რომელშიც განვითარების ნებისმიერ სტადიაზე მყოფი ერთი ან რამდენიმე მწერია;

დ.ი) ცოცხალი მწერებით დაავადებული/ინფიცირებული მარცვალი (live-insect-infested bean) - ყავის მარცვალი, რომელშიც სახლობს განვითარების ნებისმიერ სტადიაზე მყოფი ერთი ან რამდენიმე ცოცხალი მწერი;

დ.კ) მკვდარი მწერებით დაავადებული/ინფიცირებული მარცვალი (dead-insect-infested bean) - ყავის მარცვალი, რომელშიც ერთი ან რამდენიმე მკვდარი მწერი ან მწერების ნაწილებია (ფრაგმენტები);

ე) ყავის მარცვლის გარეგან სახესთან დაკავშირებული დეფექტებისათვის:

ე.ა) შავი მარცვალი (black bean) - ყავის მარცვალი, რომლის გარე ზედაპირის ნახევარს ან ნახევარზე მეტს და შიდა მხარეს (ენდოსპერმს) აქვს შავი ფერი;

ე.ბ) ნაწილობრივ შავი მარცვალი (partly black bean) - ყავის მარცვალი, რომლის გარე ზედაპირის ნახევარზე ნაკლებს და შიდა მხარეს (ენდოსპერმი) აქვს შავი ფერი; ხშირად გამოიყენება ტერმინი - „ ნახევრად გაშავებული მარცვალი“;

ე.გ) მოშავო-მომწვანო მარცვალი (black-green bean) - ყავის მოუმწიფებელი მარცვალი, ხშირად დანაოჭებული, მუქი მწვანე, თითქმის შავი ფერის, პრიალა ვერცხლისფერი ზედაპირით (გარსით);

ე.დ) მოუმწიფებელი მარცვალი (immature bean, quaker bean) - ყავის მოუმწიფებელი მარცვალი, ხშირად დანაოჭებული ზედაპირით; ასეთ მარცვალს აქვს ვერცხლისფერი კანი მომწვანო ელფერით ან მწვანე ფერის გარსი ლითონის ბრწყინვალებით, მისი შიდა სტრუქტურა არ არის კარგად განვითარებული, მოხალვის შემდეგ ასეთ მარცვლებს აქვთ უფრო ღია ყავისფერი ფერი, ვიდრე ნორმალურ, მწიფე მარცვალს;

ე.ე) ყავისფერი მარცვალი (brown bean, ardido) - ყავის მარცვალი, რომლის ენდოსპერმის ფერის დიაპაზონია: ძალიან ღია ყავისფერი-მოწითალო, ყავისფერი-მოშავო, მოყვითალო-მწვანიდან მუქ მოწითალო-მოყავისფრო და მუქი ყავისფერი; მოხალვისა და მოდუღების შემდეგ აქვს უსიამოვნო მჟავე გემო და უსიამოვნო სუნი;

ე.ვ) მარცვალი წითური მოვერცხლისფრო გარსით (foxy silverskin bean, melado) - ყავის მარცვალი მოვერცხლისფრო ფერის გარსით (პერისპერმით), მოყვითალო-მოვარდისფრო ფერიდან მუქ წითელ-მოყავისფრო ფერამდე. ვერცხლისფერი კანის მოცილების შემდეგ, შიშველ მარცვალზე უცხო ელფერი აღარ შეინიშნება;

ე.ზ) მუქი ყავისფერი მარცვალი (dark brown bean) - ყავის მარცვალი დანაოჭებული, მუქი ყავისფერი ფერით, რომელიც გამოწვეულია ხოჭო Antestia -ით ან მოუმწიფებელი ნაყოფების დაავადებით;

ე.თ) ცვილისებრი მარცვალი (waxy bean) - ყავის მარცვალი, ნახევრად გამჭვირვალე, ცვლისებური ზედაპირით და მოყვითალო-მომწვანო ფერიდან მუქი წითელი-მოყავისფრო ფერით;

ე.ი) ქარვისებრი მარცვალი (amber bean) - ქარვისფერი, მოყვითალო ფერის, ძირითადად ნახევრად გამჭვირვალე ყავის მარცვალი, რაც გამოწვეულია ნიადაგში საკვები ნივთიერებების ნაკლებობით;

ე.კ) თეთრი მარცვალი (white bean) - თეთრი ფერის ყავის მარცვალი, რომლის ფერი იცვლება ღია მომწვანო ფერიდან სპილოსძვლისფერ ფერამდე. ეს დეფექტი შესაძლებელი ასევე გამოწვეული იყოს გაშრობის შემდეგ მარცვლების განმეორებით დატენიანებით;

ე.ლ) ლაქებიანი მარცვალი (blotchy bean, spotted bean) - ყავის მარცვლები მომწვანო, თეთრი ან ზოგჯერ მოყვითალო ფერის ლაქებით;

ე.მ) დანაოჭებული მარცვალი (withered bean) - მსუბუქი წონის მქონე, დანაოჭებული ზედაპირის მქონე ყავის მარცვალი;

ე.ნ) ღრუბლისებური მარცვალი (spongy bean) - კორპის კონსისტენციის მქონე, უფერო ყავის მარცვალი, რომელზედაც ფრჩხილის დაჭერისას რჩება ნაჭდევი;

ე.ო) დაბალი სიმკვრივის თეთრი მარცვალი (white low-density bean, floater bean) - ყავის მარცვალი, თეთრი ფერის, ძალიან მსუბუქი, რომლის სიმკვრივე გაცილებით ნაკლებია ჯანმრთელი/საღი მარცვლის სიმკვრივეზე;

ე.პ) დაობებული მარცვალი (mouldy bean) - ყავის მარცვალი, რომლის ზედაპირზე შესამჩნევია ობის სოკოების ზრდა;

ვ) ყავის უცხო გემოსთან დაკავშირებით:

ვ.ა) მჟავე მარცვალი, ფერმენტირებული მარცვალი (sour bean, fermented bean) - ყავის მარცვალი, რომლის ხარისხი გაუარესებულია გადაჭარბებული ფერმენტაციის გამო; მისი ფერი შიგნით (ენდოსპერმი) იცვლება ღია ყავისფრიდან მუქ ყავისფრამდე და გარედან ცვილისებრია, რომელიც მოხალვისას და მოხარშვისას/მოდუღებისას ყავას აძლევს მჟავე გემოს;

ვ.ბ) მარცვალი ძალიან უსიამოვნო სუნით (stinker bean) - გაჭრისას ამჟავებული საფუვრის ან გაფუჭებული თევზის არასასიამოვნო სუნის და მოხარშვისას/მოდუღებისას არასასიამოვნო გემოს მქონე ყავის მარცვალი;

ვ.გ) დაბინძურებული მარცვალი (dirty bean, untidy bean) - ყავის მარცვალი, რომელსაც მოდუღებისას/მოხარშვისას აქვს უსიამოვნო, შმორის, ობის, მიწის, მერქნის უხეში და მძაფრი გემო, ფენოლური ნაერთების არასასიამოვნო, ჯუთის ტომრის სუნი და სხვა.

6. მოხალულ ყავასთან დაკავშირებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) დანახშირებული მარცვალი (carbonized bean) - მოხალული ყავის მოშავო ფერის მქონე მარცვალი, რომელიც ტექსტურით ხის ნახშირის მსგავსია და თითების დაჭერით ადვილად ქუცმაცდება მცირე ნაწილაკებად;

ბ) არათანაბარი ფერის მარცვალი, მარცვალი ლაქებით დაფარული (blotchy bean, spotted bean) - მოხალული ყავის მარცვალი არაერთგვაროვანი ფერადი ლაქებით;

გ) ღია ფერის მარცვალი (pale bean) - მოხალული ყავის მარცვალი, რომელსაც მოხალული ყავის მარცვალთან შედარებით გაცილებით ღია ფერი აქვს.

7.ყავის სუროგატ(ებ)თან დაკავშირებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) ყავის სუროგატები ან **ყავის შემცვლელები (surrogates)** - სახამებლით, შაქრებით და ინულინით მდიდარი მცენარეების მოხალული ნაყოფები და საკვებად ვარგისი მოხალული ნაწილები, რომლებიც იხარშება, ან მათი წყალში გახსნით მიიღება სასმელი, რომელიც გამოიყენება როგორც ყავის შემცვლელი ან ყავის დანამატი;

ბ) ყავის სუროგატები სწრაფად ხსნადი ან **სწრაფი მომზადების სუროგატები (instant surrogates)** - გამომშრალი, წყალში ადვილად ხსნადი პროდუქტი, რომელიც მიღებულია მხოლოდ მოხალული სუროგატ(ებ)ისგან ფიზიკური მეთოდებით, წყლის, როგორც ერთადერთი, სუროგატ(ებ)ისგან განსხვავებული წარმოშობის ექსტრაქციის საშუალების გამოყენებით;

გ) ყავის სუროგატის ექსტრაქტი ფხვნილისებრი (powdered surrogate extract) - წვრილდისპერსიული ფხვიერი ფხვნილის სახის მქონე, ადვილად ხსნადი პროდუქტი, რომელიც მიღებულია თხევადი სუროგატის ექსტრაქტის ცხელ გარემოში გაფრქვევით, რომლის დროსაც, წყლის აორთქლების გამო, ექსტრაქტი გარდაიქმნება მშრალ ნაწილაკებად;

დ) ყავის სუროგატის ექსტრაქტი გრანულირებული (agglomerated extract surrogate) - მყიფე, აგრომელირებული, ფორიანი სტრუქტურის მქონე ადვილად ხსნადი სუროგატი, რომელიც მიიღება ისეთი მეთოდით, რომლის დროსაც ხდება მშრალი ნაწილაკების ერთმანეთთან მიკვრა და მსხვილი გრანულების/ნაწილაკების წარმოქმნა;

ე) ყავის სუროგატის ექსტრაქტი სუბლიმირებული ანუ **სუროგატის ექსტრაქტი ლიოფილიზებული (lyophilized extract of surrogate)** - ადვილად ხსნადი ექსტრაქტი, რომელიც მიღებულია ისეთი მეთოდით, რომლის დროსაც ხდება სუროგატის თხევადი ექსტრაქტის გაყინვა და შემდეგში ყინულის მოცილება სუბლიმაციით.

მუხლი 5. მწვანე (ნედლ) ყავასთან დაკავშირებული ინფორმაცია

1.მწვანე (ნედლ) ყავასთან დაკავშირებული ინფორმაცია, რომელიც ბაზარზე განთავსებულია ტომრებით და/ან კონტეინერებით, უნდა შეიცავდეს სულ მცირე შემდეგი სახის მონაცემებს:

ა) ყავის დასახელება;

ბ) წარმოშობის ქვეყანა;

გ) პარტიის/ლოტის ნომერი;

დ) წონა „ნეტო“;

ე) სხვა მონაცემები, მოცემული უნდა იქნეს ამ მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრულ თანმხლებ დოკუმენტაციაში.

2. მწვანე (ნედლ) ყავას, რომელიც ბაზარზეა განთავსებული, ასევე მწვანე (ნედლი) ყავის ლაბორატორიული გამოკვლევებისათვის წარდგენისას, თან უნდა ახლდეს დოკუმენტაცია, რომელიც უნდა შეიცავდეს შემდეგი სახის ინფორმაციას:

ა) ყავის დასახელება;

ბ) ყავის სახეობა დამუშავების მეთოდის მიხედვით (გარეცხილი, გაურეცხავი, მუსონურიდა სხვა.);

გ) მწარმოებლის და იმპორტიორის დასახელება;

დ) წარმოშობის ქვეყანა;

ე) მოსავლის აღების წელი;

ვ) პარტიის/ლოტის ნომერი და პარტიაში/ლოტში ტომრების რაოდენობა;

ზ) უცხო მინარევების და ნარჩენების რაოდენობა%-ში;

თ) სინესტის მასური წილი 105^0 C ტემპერატურაზე;

ი) მარცვლის სიმსხო, ამ ტექნიკური რეგლამენტის ცხრილი N1 – „საცრების სტანდარტი“ -ით განსაზღვრული საცერის უჯრედების ზომის მიხედვით;

კ) წონა „ნეტო“;

ლ) ექსპორტიორი ქვეყნის შესაბამისი უფლებამოსილი ორგანოს მიერ, კლასთან შესაბამისობის დამადასტურებელი დოკუმენტი.

3. ბაზარზე განთავსებული მწვანე (ნედლი) ყავაზე, მხედველობის იმავე არეში, სადაც მითითებულია პროდუქტის დასახელება, მითითებული უნდა იქნეს ყავის ბოტანიკური დასახელებაც. დასაშვებია სავაჭრო დასახელების მითითებაც.

ცხრილი N1

საცერის სტანდარტები

საცერის ნომერი	**დიამეტრი (მმ)**
20	**8,00**
19	**7,50**
18	**7,10**
17	**6,70**
16	**6,30**
15	**6,00**
14	**5,60**
13	**5,00**
12	**4,75**
10	**4,00**
და სხვა	

მუხლი 6. მოთხოვნები მწვანე (ნედლი) ყავის დასახელების მიმართ

1. მწვანე (ნედლი) ყავის კლასიფიკაცია ხდება მცენარის ბოტანიკური სახეობის მიხედვით. ესენია:

ა) არაბიკა;

ბ) რობუსტა;

გ) ლიბერიკა;

დ) ექსცელსა;

ე) არაბუსტა.

2. ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული მწვანე (ნედლი) ყავა ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს ერთ - ერთი დასახელებით:

ა) მწვანე ყავა ან ნედლი ყავა;

ბ) მწვანე ყავის ნარევი ან ნედლი ყავის ნარევი;

DRAFT

გ) “მწვანე ყავა კოფეინის გარეშე“ ან „უკოფეინო მწვანე ყავა“ („ნედლი ყავა კოფეინის გარეშე“ ან „უკოფეინო ნედლი ყავა“);

დ) „მწვანე ყავის ნარევი უკოფეინო“ ან „ნედლი ყავის ნარევი უკოფეინო“, ან „მწვანე ყავის ნარევი კოფეინის გარეშე“ ან „ნედლი ყავის ნარევი კოფეინის გარეშე“.

მუხლი 7. მოთხოვნები მწვანე (ნედლი) ყავის ხარისხის მიმართ

1. ბაზარზე განთავსებული მწვანე (ნედლი) ყავის ხარისხობრივი მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) სინესტის მასური წილი მწვანე (ნედლი) ყავისათვის, მწვანე (ნედლი) ყავის ნარევისთვის უნდა შეადგენდეს არაუმეტეს 13,5%, ხოლო კოფეინის გარეშე მწვანე (ნედლი) ყავისათვის და კოფეინის გარეშე მწვანე (ნედლი) ყავის ნარევისთვის - არაუმეტეს 12%-ს;

ბ) საერთო ნაცრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 5,5%-ს;

გ) უცხო მინარევების შემცველობა (ქვა, მიწის კოშტი, ტოტები, უცხო ნაყოფებიდა სხვა.) არ უნდა აღემატებოდეს 2,0%-ს;

დ) ყავის ყველა სახეობისათვის, ნარჩენების მინარევების (პერგამენტის გარსი, ნაყოფის კანიდა სხვა.) და დეფექტური მარცვლების (დაობებული, შავი, ნახევრად შავი, მწერებით დაზიანებული, თეთრი, მოუმწიფებელი მარცვლები და სხვა.) რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 8,0 %-ს, გარდა ყავა რობუსტასი და გაურეცხავი არაბიკასი, რომლებშიც მათი რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 12 %-ს;

ე) კოფეინის შემცველობა, მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 0,8%-ს;

ე) არ უნდა შეიცავდეს ცოცხალ მწერებს და განვითარების ნებისმიერ სტადიაზე მყოფ მატლებს/ლარვებს;

ვ) არ უნდა ჰქონდეს ყავის კონკრეტული სახეობისთვის არადამახასიათებელი, უსიამოვნო სუნი;

ვ) არ უნდა იყოს დაზიანებული წყლით, მათ შორის ზღვის წყლით. (მარცვლები არ არის გაჯირჯვებული, არ აქვს უფრო ღია ან უფრო მუქი შეფერილობა, არ აქვს უსიამოვნო სუნი, არ არის დაობებული და მოხალვის შემდეგ სასმელს არ აქვს უსიამოვნო სუნი, გემო და არომატი);

ზ) არ უნდა ჰქონდეს უცხო, მწვანე ყავისთვის არადამახასიათებელი სუნი;

თ) უნდა ჰქონდეს დასახელებული ყავის სახეობისათვის დამახასიათებელი ერთგვაროვანი ფორმა და ფერი, გარდა მწვანე ყავის ნარევისა (ნედლი ყავის ნარევისა) და მწვანე უკოფეინო ყავის ნარევისა (ნედლი უკოფეინო ყავის ნარევისა);

ი) მწვანე ყავისგან მიღებულ სასმელს უნდა ჰქონდეს დასახელებული ყავის სახეობისათვის დამახასიათებელი არომატი, სუნი და გემო;

2. მწვანე (ნედლ) ყავას და უკოფეინო მწვანე (ნედლ) ყავას აქვს მარცვლების ერთნაირი ზომები, თუ ყავისთვის განკუთვნილ სპეციალურ საცრებზე გაცრისას, ორ (სამ) თანმიმდევრულ საცერზე რჩება მარცვლების არანაკლებ 80%.

მუხლი 8. მოთხოვნები უკოფეინო მწვანე (ნედლი) ყავის მიმართ

1. დასახელება „უკოფეინო მწვანე ყავა“ ან „უკოფეინო ნედლი ყავა“ ან „მწვანე ყავა კოფეინის გარეშე“ ან „ნედლი ყავა კოფეინის გარეშე“ გამოყენებული უნდა იქნეს ბაზარზე განთავსებული პროდუქტის მიმართ მხოლოდ იმ შემთხვევაში, თუ ის აკმაყოფილებს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-3 და მე-5 მუხლებით განსაზღვრულ მოთხოვნებს და მასში კოფეინის შემცველობა, მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით, არ აღემატება 0,1%-ს.

2. უკოფეინო მწვანე(ნედლი) ყავას აქვს ამ ტიპის მწვანე (ნედლი) ყავის მარცვლებისათვის დამახასიათებელი ფერი და ფორმა.

3. ბაზარზე განთავსებულ უკოფეინო მწვანე (ნედლი) ყავის და უკოფეინო მწვანე (ნედლი) ყავის ნარევის ეტიკეტი უნდა შეიცავდეს ინფორმაციას ყავაში კოფეინის მაქსიმალური რაოდენობის შესახებ, გამოხატულს პროცენტებში (%).

4. უკოფეინო მწვანე (ნედლი) ყავის წარმოებაში, ექსტრაქციისათვის შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს შემდეგი დამხმარე ტექნოლოგიური დანამატები - ეთილაცეტატი, მეთილაცეტატი, ეთილმეთილკეტონი, დიქლორმეთანი, წყალი და თხევადი ნახშირორჟანგი.

მუხლი 9. მოთხოვნები მოხალული ყავის მიმართ

1. მოხალული ყავა მიიღება მწვანე (ნედლი) ყავის იმ დონემდე მოხალვით, როდესაც პროდუქტი იღებს დამახასიათებელ ფერს, გემოსა და არომატს. ტექნოლოგიური პროცესის შემდეგ ეტაპზე მოხალული ყავა შეიძლება დაექვემდებაროს დაფქვას.

2. მოხალული ყავა ბაზარზე შეიძლება განთავსებული იქნეს შემდეგი დასახელებებით:

ა) მოხალული ყავის მარცვლები;

ბ) მოხალული ყავის მარცვლების ნარევი;

გ) მოხალული ყავის მარცვლები უკოფეინო (ან კოფეინის გარეშე);

დ) მოხალული ყავის მარცვლების ნარევი უკოფეინო (ან კოფეინის გარეშე);

ე) მოხალული ყავა დაფქული;

ვ) მოხალული დაფქული ყავის ნარევი;

ზ) მოხალული დაფქული ყავა კოფეინის გარეშე;

თ) მოხალული დაფქული ყავის ნარევი კოფეინის გარეშე.

3. ბაზარზე განთავსებული მოხალული ყავის ხარისხობრივი მაჩვენებლები უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) სინესტის მასური წილი არ უნდა აღემატებოდეს 5%-ს;

ბ) საერთო ნაცრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 6%-ს;

გ) უცხო მასალების საერთო რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 0,1%-ს;

დ) დამწვარი (დანახშირებული) მარცვლების რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს 2%-ს, გარდა ამ მუხლის მე-2 პუნქტის „ე-თ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრულისა;

ე) წყალში ხსნადი ნივთიერებების (ექსტრაქტული ნივთიერებების) შემცველობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 22%-ს, გარდა უკოფეინო მოხალული ყავის მარცვლებისა, რომელშიც ამ ნივთიერებების შემცველობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 20%-ს;

ვ) არ უნდა იყოს დაობებული და არ უნდა აძლევდეს სასმელს უსიამოვნო გემოს, სუნსა და არომატს;

ზ) მარცვლის ფორმა და ზომა უნდა შეესაბამებოდეს ყავის დეკლარირებულ სახეობას;

თ) მოხალული მარცვალი უნდა იყოს ერთგვაროვანი ფერის და მარცვლების მთლიანობა მინიმალურად უნდა იყოს დარღვეული;

ი) არ უნდა შეიცავდეს სახამებელს.

4. მოხალული ყავის ნარევი, რომელიც მიღებულია ორი ან მეტი სხვადასხვა სახეობის მწვანე (ნედლი) ყავის მოხალვით, ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს დასახელებით - „ მოხალული ყავის მარცვლების ნარევი“, „უკოფეინო მოხალული ყავის მარცვლების ნარევი“, „მოხალული დაფქული ყავის ნარევი“, „მოხალული დაფქული ყავის ნარევი კოფეინის გარეშე“;

5. ამ მუხლის მე-4 პუნქტით განსაზღვრულ დასახელებას შესაძლებელია დაემატოს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული მწვანე (ნედლი) ყავის ბოტანიკური დასახელებაც, იმ პირობით, თუ მზა პროდუქტში მისი პროცენტული შემცველობა უპირატესია და შეადგენს საერთო მასის არანაკლებ 2/3-ს.

6. მოხალული ყავა, რომელშიც კოფეინის შემცველობა არ აღემატება 0,1%-ს, ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს ერთ-ერთი დასახელებით - „უკოფეინო მოხალული ყავის მარცვლები“, „უკოფეინო მოხალული ყავის მარცვლების ნარევი“, „მოხალული დაფქული ყავა კოფეინის გარეშე“, „მოხალული დაფქული ყავის ნარევი კოფეინის გარეშე“.

7. პროდუქტები, რომლებიც მიიღება მოხალული ყავის მარცვლების დაფქვით, ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს შემდეგი დასახელებებით: „მოხალული დაფქული ყავა“, „მოხალული დაფქული ყავის ნარევი“, „მოხალული დაფქული ყავა კოფეინის გარეშე“, „მოხალული დაფქული ყავის ნარევი კოფეინის გარეშე“.

8. ამ მუხლის მე-6 და მე-7 პუნქტებით განსაზღვრულ დასახელებას შესაძლებელია დაემატოს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული მწვანე (ნედლი) ყავის ბოტანიკური დასახელებაც, იმ პირობით, თუ მზა პროდუქტში მისი პროცენტული შემცველობა საერთო მასის არანაკლებ 1/3-ს შეადგენს.

მუხლი 10. მოთხოვნები ყავის ექსტრაქტების მიმართ

1. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 მუხლის პირველი პუნქტის „კ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული ყავის ექსტრაქტის დასამზადებლად, ექსტრაქციისათვის გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ წყალი. დაუშვებელია ჰიდროლიზის ნებისმიერი პროცესი მჟავების ან ფუძეების გამოყენებით. ყავის ექსტრაქტი უნდა შეიცავდეს მხოლოდ ხსნად ნივთიერებებს, ყავის არომატული კომპონენტებს, ასევე წყალში უხსნად ნივთიერებებს, რომელთა მოცილება ტექნიკურად შეუძლებელია და წყალში უხსნად, ყავის შემადგენლობაში არსებულ ცხიმს.

2. ყავის ექსტრაქტები ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს შემდეგ დასახელებებით:

ა) ყავის ექსტრაქტი;

ბ) ყავის ექსტრაქტი ხსნადი;

გ) ხსნადი ყავა;

დ) სწრაფად ხსნადი ყავა.

3. ამ მუხლის პირველი პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ ყავის ექსტრაქტებში მშრალი ნივთიერების შემცველობა უნდა შეადგენდეს:

ა) ყავის მშრალი ექსტრაქტისთვის - არანაკლებ 95%-ს;

ბ) ყავის ექსტრაქტის პასტისთვის - 70-85%-ს;

გ) ყავის თხევადი ექსტრაქტისთვის - 15-55%-ს.

4. ყავის მშრალი ექსტრაქტი (ყავის ექსტრაქტის ფხვნილი) და ყავის ექსტრაქტის პასტა უნდა შეიცავდეს მხოლოდ ყავის ექსტრაქციით მიღებულ ნივთიერებებს.

5. ყავის თხევადი ექსტრაქტი შეიძლება შეიცავდეს პროდუქტის მასის არაუმეტეს 12%-ს შაქრებს, მოხალულს ან მოუხალავს.

6. გარდა „ტექნიკური რეგლამენტი - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილებით განსაზღვრული მოთხოვნებისა, ყავის ექსტრაქტებთან დაკავშირებული ინფორმაცია უნდა შეიცავდეს შემდეგ სახის მონაცემებს:

ა) პროდუქტის ტიპის შესაბამისად, დასახელებას უნდა დაემატოს:

ა.ა) „პასტა“ ან „პასტის სახით“;

ა.ბ) „თხევადი“ („სითხე“) ან „თხევადი სახით“ („სითხის სახით“);

ბ) ამ მუხლის მე-4 პუნქტით განსაზღვრული პროდუქტისათვის, რომელიც შეიცავს 25%-ზე მეტ მშრალ ნივთიერებას, პროდუქტის დასახელებას, მხედველობის იმავე არეში, -თან უნდა ახლდეს განაცხადი - „კონცენტრირებული“;

გ) პროდუქტის დასახელებასთან ერთად, მხედველობის იმავე არეში მითითებული უნდა იქნეს განაცხადი - „კოფეინის გარეშე“ ან ანალოგიური განაცხადი, იმ პირობით, თუ მასში კოფეინის შემცველობა, მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით, არ აღემატება 0,3%-ს;

დ) ამ მუხლის მე-5 პუნქტით განსაზღვრული პროდუქტის დასახელებას, მხედველობის იმავე არეში, თან უნდა ახლდეს განაცხადი გამოყენებული შაქრის დასახელების მითითებით - „.....ით“(გამოყენებული შაქრის დასახელება), („გამოყენებული შაქრის დასახელება ..... დამატებით“, „მოხალული .....ით“ (გამოყენებული შაქრის დასახელება);

ე) ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „ბ-გ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული პროდუქტებისათვის, ეტიკეტზე მითითებული უნდა იქნეს მზა პროდუქტში მშრალი ნივთიერების მინიმალური შემცველობა პროცენტებში (%).

7. ამ მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრული პროდუქტებისათვის:

ა) გლუკოზის საერთო რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს საერთო მასის 2,32% -ს;

ბ) ქსილოზის საერთო მასა არ უნდა აღემატებოდეს 0,45%-ს;

გ) ნაცრიანობა, მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით უნდა შეადგენდეს მასის 6,0 – 14,6%-ს.

8. დასაშვებია ყავის პროდუქტების წარმოება ხსნადი ყავის ან უკოფეინო ხსნადი ყავის შაქართან, რძის ფხვნილთან, მცენარეულ ცხიმებთან და სხვა აუცილებელ ინგრედიენტებთან შერევით, ბიზნესოპერატორს მიერ შემუშავებული დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად.

მუხლი 11.ზოგადი მოთხოვნები ყავის სუროგატების მიმართ

1. ყავის სუროგატები იხარშება ან წყალში გახსნისას იძლევა სასმელს, რომელიც გამოიყენება როგორც ყავის შემცვლელი ან ყავაზე დასამატებელი.

2. ყავის სუროგატების წარმოებისათვის, უმეტეს შემთხვევებში, ძირითად ნედლეულად შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს ქერი, ჭვავი, ხორბალი, ქერის ალაო და სხვა მარცვლოვნების ალაო, ვარდკაჭაჭას *(Cichorium inthybus L.)* ფესვები, ლეღვი, კერატი *(Ceratonia siliqua L.),* მუხუდო და საკვებად ვარგისი სხვა ხილი, მდიდარი სახამებლითა და შაქრებით, ასევე სოიას მარცვლები.

3. ყავის სუროგატების წარმოებისათვის დამხმარე ნედლეულად შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს სხვა ხილი ან საკვებად ვარგისი მცენარეების სხვა ნაწილები, რომელთა რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს ძირითადი ნედლეულის საერთო რაოდენობის 20%-ს.

4. ყავის სუროგატებს შესაძლებელია დამატებული ჰქონდეს მოხალული შაქარი და სახამებლის სიროფი, შაქარი, ასევე ბადაგი არანაკლებ 50% შაქრის შემცველობით, საკვები მცენარეული ზეთები (ცხიმები) და სხვა დანამატები.

მუხლი 12. სპეციფიკური მოთხოვნები ალაოს ყავის სუროგატის მიმართ

1. ალაოს ყავის სუროგატი, რომელიც ბაზარზე განთავსებულია როგორც ყავის შემცვლელი, დამზადებული უნდა იყოს მხოლოდ მოხალული ქერის ალაოსგან.

2. სხვა გაღივებული მარცვლოვნების ალაოდან დამზადებულ ყავის სუროგატს, დასახელებაში მითითებული უნდა ჰქონდეს მცენარის დასახელება (მაგ. შვრიის ალაოს სუროგატი).

მუხლი 13. ყავის სუროგატების ბაზარზე განთავსების პირობები

1. ბაზარზე განთავსებული ყავის სუროგატები უნდა აკმაყოფილებდნენ შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) უნდა ჰქონდეს ღია ყავისფრიდან მუქ ყავისფრამდე ფერი. სასმელს, რომელიც მზადდება მისი მოხარშვით ან წყალში გახსნით, უნდა ჰქონდეს კონკრეტული ყავის სუროგატისთვის დამახასიათებელი სუნი და გემო;

ბ) თუ ყავის სუროგატი წარმოებულია გაღივებული მარცვლოვნების თესლიდან, მასში წყალში ხსნადი ექსტრაქტის შემცველობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 35%-ს, თუ წარმოებულია სოიადან, მასში წყალში ხსნადი ექსტრაქტის შემცველობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 20%-ს, ხოლო ყველა სხვა ყავის სუროგატში წყალში ხსნადი ექსტრაქტის შემცველობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 40%-ს, შაქრის დამატების გარეშე;

გ) არ უნდა იყოს ზედმეტად მოხალული ან დანახშირებული;

დ) სასმელს უნდა აძლევდეს ყავის სუროგატისთვის დამახასიათებელ ორგანოლეპტიკურ თვისებებს;

ე) მათი წარმოება არ უნდა ხდებოდეს დაბინძურებული ნედლეულისგან რომელიც არ არის გაწმენდილი ყველა სახის მინარევისგან, ასევე ყავის სუროგატი არ უნდა მზადდებოდეს ისეთი ნედლეულის გამოყენებით, რომელსაც არ აქვს კვებითი ღირებულება (მაგ. გადახარშული კოპტონი/ნაწნეხი, ექსტრაგირებული შაქრის ჭარხლის ანათალიდა სხვა);

ვ) მათ წარმოებაში არ უნდა იქნეს გამოყენებული მინერალური ზეთები;

ზ) ნედლეული, რომლიდანაც ხდება ალაოს ყავის სუროგატის წარმოება, უნდა შეიცავდეს არანაკლებ 70% გაღივებულ თესლს, რომელშიც, განვითარებული ჩანასახი უნდა შეადგენდეს არანაკლებ მარცვლის ნახევარს;

თ) სხვადასხვა ყავის სუროგატებში წყლის, საერთო ნაცრის და მარილმჟავაში (HCl) უხსნადი ნაცრის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს N2 ცხრილით "ყავის სუროგატების მახასიათებლები" განსაზღვრულ მაჩვენებლებს.

2. ყავის სუროგატები შეიძლება ბაზარზე განთავსებული იქნეს დაფქული და შეფუთვით დაფასოებული.

3. დასაშვებია ყავის სუროგატების ნარევის წარმოება, რომელიც ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს დასახელებით „ყავის სუროგატების ნარევი" იმ პირობით, ეს ნარევი აკმაყოფილებს ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

4. გარდა „ტექნიკური რეგლამენტი - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ" საქართველოს მთავრობის დადგენილებით განსაზღვრული მოთხოვნებისა, ყავის სუროგატების შესახებ განაცხადი უნდა შეიცავდეს ინფორმაციას ყავის შემცვლელის დასახელების და დამუშავების მეთოდის შესახებ. ეს ინფორმაცია განთავსებული უნდა იქნეს ხედვის ძირითად არეალში.

5. მოხალული ყავის სუროგატი შესაძლებელია შერეული იქნეს მოხალულ ყავასთან. იმ შემთხვევაში:

ა) თუ ნარევში მოხალული ყავის რაოდენობა აღემატება 50%-ს, სურსათის დასახელებაში, მხედველობის ძირითად არეალში, გამოყენებული უნდა იქნეს სიტყვები „ყავა..... (ყავის სუროგატის დასახელება)-ით" (მაგ. „ყავა ვარდკაჭაჭით");

ბ) თუ ნარევში მოხალული ყავის რაოდენობა ტოლია ან ნაკლებია 50%-ზე, სურსათის დასახელებაში, მხედველობის ძირითად არეალში, გამოყენებული უნდა იქნეს სიტყვები „.....(ყავის სუროგატის დასახელება) ყავით" (მაგ. „ვარდკაჭაჭა ყავით").

ცხრილი N2

ყავის სუროგატების მახასიათებლები

ყავის სუროგატების წარმოების ნედლეული	წყალი (%)	ნაცარი (%)	HCl-ში უხსნადი ნაცარი (%)
მარცვლოვნები	10	4	1
გაღივებული მარცვალი (ალაო)	12	4	1
ვარდკაჭაჭა	15	8	2,5
გამომშრალი ნაყოფები	15	6	1
მუხუდო	10	6	1
რკო	10	6	1
სოიო	7	7	1

მუხლი 14. ყავის სუროგატების ექსტრაქტები

1. ყავის სუროგატის ექსტრაქტი წარმოადგენს პროდუქტს, რომელიც მიღებულია მოხალული ყავის სუროგატიდან წყლით ექსტრაქციით. დაუშვებელია ჰიდროლიზის პროცესი მჟავებისა და ფუძეების გამოყენებით.

2. ყავის სუროგატის ექსტრაქტის მისაღებად გამოყენებული ნედლეული უნდა აკმაყოფილებდეს ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-11 მუხლით განსაზღვრულ მოთხოვნებს.

3. ყავის სუროგატების ექსტრაქტები, გარდა ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტისა, ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს შემდეგი ერთ-ერთი დასახელებით:

ა) ყავის სუროგატის ექსტრაქტი თხევადი;

ბ) ყავის სუროგატის ექსტრაქტი ხსნადი;

გ) ყავის სუროგატის ექსტრაქტი სწრაფად ხსნადი ან ყავის სუროგატის ექსტრაქტი ფხვნილისებრი.

4. ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „ბ“ ქვეპუნქტით განსაზღვრული ბაზარზე განთავსებული პროდუქტი უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

DRAFT

ა) წყალში ხსნადობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 99,5%-ს;

ბ) ყავის სუროგატის მშრალ ექსტრაქტში მშრალი ნივთიერების შემცველობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 95%-ს;

გ) არ უნდა იყოს დაობებული;

დ) მომზადებული სასმელის ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები უნდა შეესაბამებოდეს გამოყენებული ნედლეულის ორგანოლეპტიკურ მაჩვენებლებს.

5. ბაზარზე განთავსებული ყავის სუროგატის ექსტრაქტების შესახებ განაცხადი, გარდა „ტექნიკური რეგლამენტი - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილებით განსაზღვრული მოთხოვნებისა, უნდა შეიცავდეს ინფორმაციას ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „ა-ბ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული დასახელების შესახებ და ასევე ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-11 მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრული გამოყენებული ყავის სუროგატის დასახელების შესახებ.

6. დასაშვებია ყავის სუროგატების ექსტრაქტის ნარევის წარმოება, რომელიც ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს დასახელებით „ყავის სუროგატების ექსტრაქტების ნარევი“ და ხედვის ძირითად არეალში მითითებული უნდა იქნეს გამოყენებული ნედლეულის დასახელებები.

7. დასაშვებია ყავის სუროგატის ექსტრაქტის შერევა ყავის ექსტრაქტთან, რომელიც ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს შემდეგი ერთ-ერთი დასახელებით:

ა) თუ ნარევში ყავის ექსტრაქტის რაოდენობა აღემატება 50%-ს, სურსათის დასახელებაში, მხედველობის ძირითად არეალში, გამოყენებული უნდა იქნეს სიტყვები „ყავის ექსტრაქტი..... (ყავის სუროგატის ექსტრაქტის დასახელება)-ით“. ყავის სუროგატის ექსტრაქტის დასახელება უნდა განხორციელდეს ამ მუხლის მე-5 პუნქტის შესაბამისად;

ბ) თუ ნარევში ყავის ექსტრაქტის რაოდენობა 50%-ის ტოლია ან ნაკლებია, სურსათის დასახელებაში, მხედველობის ძირითად არეალში, გამოყენებული უნდა იქნეს სიტყვები „ყავის სუროგატის ექსტრაქტი (ყავის სუროგატის ექსტრაქტის დასახელება უნდა განხორციელდეს ამ მუხლის მე-5 პუნქტის შესაბამისად), ყავის ექსტრაქტით“.

მუხლი 15. სპეციფიკური მოთხოვნები ყავის სუროგატის ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტის მიმართ

1. ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტი წარმოადგენს კონცენტრირებულ პროდუქტს, რომელიც მიღებულია სათანადოდ გასუფთავებული, გამომშრალი და მოხალული ვარდკაჭაჭას *(Cichorium inthybus L.)* ფესვებიდან წყლით ექსტრაქციით. დაუშვებელია ჰიდროლიზის პროცესში მჟავებისა და ფუძეების გამოყენება.

2. ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტის ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს შემდეგი ერთ-ერთი დასახელებით:

ა) ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტი;

ბ) ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტი ხსნადი;

გ) სწრაფად ხსნადი ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტი ანუ ფხვნილისებრი ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტი.

3. ამ მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრული ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტები ბაზარზე განთავსებული უნდა იქნეს შემდეგი პირობების დაცვით:

ა) ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტში მშრალი ნივთიერების შემცველობა უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 95%-ს;

ბ) ვარდკაჭაჭას ხსნად ექსტრაქტში და ვარდკაჭაჭას პასტაში მშრალი ნივთიერების შემცველობა უნდა შეადგენდეს 70-85%-ს;

გ) ვარდკაჭაჭას სწრაფად ხსნად ექსტრაქტში ანუ ფხვნილისებრი ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტში მშრალი ნივთიერების შემცველობა უნდა შეადგენდეს 25-55%-ს.

4. ფხვნილისებრი ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტი ან ვარდკაჭაჭას პასტა არ უნდა შეიცავდეს 1%-ზე მეტი რაოდენობით ნივთიერებებს, რომლებიც არ წარმოადგენენ ვარდკაჭაჭას შემადგენელ ნივთიერებებს.

5. ვარდკაჭაჭას ექსტრაქტი ხსნადი შეიძლება შეიცავდეს შაქრებს, მოხალულს ან მოუხალავს რომელთა რაოდენობა არ უნდა აღემატებოდეს პროდუქტის მასის 35%-ს.

6. ბაზარზე განთავსებული ამ მუხლის მე-2 პუნქტით განსაზღვრული პროდუქტების ეტიკეტირება უნდა განხორციელდეს „ტექნიკური რეგლამენტი - მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე დამტკიცების შესახებ“ საქართველოს მთავრობის დადგენილებით და ამ პუნქტით განსაზღვრული მოთხოვნების გათვალისწინებით. კერძოდ:

ა) პროდუქტის ტიპის შესაბამისად, ეტიკეტზე განთავსებული უნდა იქნეს განაცხადი:

ა.ა.) „პასტა“ ან „პასტის სახით“;

ა.ბ) „თხევადი“ ან „თხევადი სახით“.

ბ) პროდუქტისათვის, რომელიც შეიცავს 45%-ზე მეტ ვარდკაჭაჭას მშრალ ნივთიერებას, პროდუქტის დასახელებას, მხედველობის იმავე არეში, თან უნდა ახლდეს განაცხადი - „კონცენტრირებული“;

გ) პროდუქტისათვის, რომელსაც დამატებული აქვს შაქარი, პროდუქტის დასახელებას, მხედველობის იმავე არეში, თან უნდა ახლდეს განაცხადი გამოყენებული შაქრის დასახელების მითითებით - „.....ით“(გამოყენებული შაქრის დასახელება), გამოყენებული შაქრის დასახელება „..... დამატებით“, „მოხალული .....ით“ (გამოყენებული შაქრის დასახელება);

დ) ამ მუხლის მე-3 პუნქტის „ბ-გ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული პროდუქტების შესახებ განაცხადი ასევე უნდა შეიცავდეს ინფორმაციას ვარდკაჭაჭას

მშრალი ნივთიერების უმცირესი რაოდენობის შესახებ, გამოსახულს %-ით, მზა პროდუქტთან მიმართებაში.

მუხლი 16. მოთხოვნები ბიზნესოპერატორის მიმართ

1. ბიზნესოპერატორი, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია ყავის, ყავის პროდუქტების და ყავის სუროგატების წარმოებასთან, გადამუშავებასთან, ან/და დისტრიბუციასთან ვალდებულია, დაიცვას „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის ზოგადი წესით“ განსაზღვრული მოთხოვნები.

2. ბიზნესოპერატორმა, რომელიც ახორციელებს ყავის, ყავის პროდუქტების და ყავის სუროგატების წარმოებას, გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას, შესაძლებელია გამოიყენოს ამ მუხლის პირველი პუნქტით განსაზღვრული წესისაგან განსხვავებული წესი იმ შემთხვევაში, თუ ბიზნესოპერატორის მიერ დასაბუთებული იქნება მის მიერ გამოყენებული განსხვავებული წესით ზოგადი ჰიგიენური მოთხოვნების უზრუნველყოფა.

მუხლი 17. რეგულირების ობიექტის შესაბამისობის კონტროლი

ამ ტექნიკურ რეგლამენტთან შესაბამისობის კონტროლს ახორციელებს:

ა) საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს მმართველობის სფეროში შემავალი სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტო სახელმწიფო კონტროლის დროს;

ბ) ბიზნესოპერატორი შიდა საწარმო კონტროლის დროს შესაბამისობის შეფასებისას.

DRAFT