

**საქართველოს მთავრობის  
დადგენილება №714  
2014 წლის 26 დეკემბერი ქ. თბილისი**

**თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტის დამტკიცების თაობაზე**

**მუხლი 1**

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

**მუხლი 2**

დადგენილება ამოქმედდეს 2015 წლის 1 ივლისიდან.

პრემიერ-მინისტრი

*ირაკლი ლარიბაშვილი*

**თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი**

**მუხლი 1. ზოგადი დებულებები**

თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი (შემდგომში - ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს ნატურალური თაფლის მიმართ და აწესრიგებს ბიზნესოპერატორის მიერ თაფლის წარმოებისა და ბაზარზე განთავსების საკითხებს.

**მუხლი 2. მიზანი და რეგულირების სფერო**

1. ტექნიკური რეგლამენტი მიზნად ისახავს თაფლის წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციის ეტაპებზე რეგულირების ერთიანი პრინციპების განსაზღვრას.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს მოთხოვნებს:

- ა) თაფლის მიმართ;
- ბ) თაფლის მარკირებისა და ეტიკეტირების შესახებ;
- გ) თაფლის ბაზარზე განთავსების პირობების შესახებ;
- დ) მოთხოვნებს ბიზნესოპერატორის მიმართ;
- ე) თაფლის შესაბამისობის კონტროლის პროცედურებს.

**მუხლი 3. რეგულირების ობიექტი**

რეგულირების ობიექტია საქართველოში ბაზარზე განთავსებული თაფლი, მათ შორის:

- ა) ყვავილის ანუ ნექტრის თაფლი;

ბ) ცვარტკბილის თაფლი;

გ) შერეული თაფლი.

#### **მუხლი 4. ტერმინთა განმარტებები**

1. ამ წესის მიზნებისათვის წესში გამოყენებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) თაფლი - ბუნებრივად ტკბილი ნივთიერება, პროდუქტი, რომელიც მიიღება მეთაფლია ფუტკრის (*Apis mellifera*) მიერ ყვავილის ნექტრის ან ცვარტკბილის შეგროვების, მისი გარდაქმნის, დეჰიდრატაციის (გაუწყლოების) და ფიჭაში მომწიფების მიზნით შენახვის შედეგად;

ბ) თაფლი ყვავილის ანუ თაფლი ნექტრის (*blossom honey* ან *nectar honey*) - თაფლი, მიღებული მცენარ(ებ)ის ყვავილის ნექტრისაგან;

გ) თაფლი ცვარტკბილის (*honeydew honey*) - თაფლი, მიღებული ცვარტკბილისაგან;

დ) ცვარტკბილი (*honeydew*) - მწერების (*Hemiptera*) მიერ მცენარის წვენი გადამუშავებისას გამოყოფილი ტკბილი სითხე. ასევე, არახელსაყრელ კლიმატურ პირობებში მცენარის ფოთლებზე ან სხვა ნაწილებზე გამოყოფილი ტკბილი სითხე;

ე) თაფლი ფიჭის (*comb honey*) - თაფლი, ცვილისაგან დამზადებული მთლიანი დაბეჭდილი ფიჭით ან ფიჭის ნაჭრები;

ვ) თაფლი ფიჭიანი (*chunk honey* or *cut comb in honey*) - თაფლი, ფიჭის ერთი ან რამოდენიმე ნაჭრით;

ზ) თაფლი გა(მო)წურული/დაწურული (*drained honey*) - თაფლი, მიღებული დაუბეჭდავი ფიჭის თვითდაწურვით;

თ) თაფლი ექსტრაგირებული (*extracted honey*) - თაფლი, მიღებული დაუბეჭდავი ფიჭის ცენტრიფუგირებით;

ი) თაფლი დაწნეხილი (დაპრესილი) (*pressed honey*) - თაფლი, მიღებული ფიჭის დაწნეხით (დაპრესვით), არაუმეტეს 450 C ტემპერატურაზე გაცხელებით ან გაცხელების გარეშე;

კ) თაფლი გაფილტრული (*filtered honey*) - თაფლი, რომელსაც ფილტრაციის შედეგად მოცილებული აქვს ყვავილის მტვრის მნიშვნელოვანი რაოდენობა და უცხო წარმოშობის ორგანული და არაორგანული მინარევეები;

ლ) თაფლი საკონდიტრო (*Baker's honey*) - თაფლი, რომელსაც აქვს უცხო გემო და სუნი, ან/და ფერმენტირებულია, ან იწყებს ფერმენტაციას, ან/და გაცხელებულია, სრულად ვერ აკმაყოფილებს ნატურალური თაფლის მახასიათებლებს და შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს სამრეწველო მიზნებისთვის ან სურსათში ინგრედიენტის სახით;

მ) თაფლი მონოფლორული - თაფლი, რომელსაც ფუტკარი ამზადებს მხოლოდ ერთი სახეობის მცენარის ყვავილის ნექტრისაგან;

ნ) თაფლი პოლიფლორული - თაფლი, რომელსაც ფუტკარი ამზადებს სხვადასხვა სახეობის მცენარის ყვავილის ნექტრისაგან;

ო) თაფლი შერეული - ყვავილის (ნექტრის) თაფლის და ცვარტკბილის თაფლის ბუნებრივი ნარევი;

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

2. ამ წესის მიზნებისათვის, ასევე, გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსით და „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“ (შემდგომში - სპეციალური წესი) საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის №90 დადგენილებით განსაზღვრული ტერმინები, თუ ამ წესით სხვაგვარად არ არის დადგენილი.

### **მუხლი 5. თაფლის ბაზარზე განთავსების პირობები**

1. ბაზარზე განთავსებული თაფლი მიღებული უნდა იქნეს ჯანმრთელი ფუტკრისგან და გამოდიოდეს ფუტკრის ინფექციური დაავადებების მხრივ კეთილსაიმედო მეურნეობიდან (რეგიონიდან).

2. ბაზარზე განთავსებული თაფლი უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ უვნებლობის მაჩვენებლებს.

3. ბაზარზე განთავსებული თაფლი ეტიკეტირებული უნდა იქნეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

4. ბაზარზე განთავსებული თაფლის ეტიკეტმა, აღწერილობამ და წარდგენამ შეცდომაში არ უნდა შეიყვანოს მომხმარებელი.

5. ეტიკეტზე დასახელება „თაფლი“ გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 მუხლის პირველი პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ პროდუქტთან დაკავშირებით.

6. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 მუხლის პირველი პუნქტის „ბ“, „გ“, „ე“, „ვ“, „ზ“, „თ“, „ი“, „კ“, „ლ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული ტერმინები გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ შესაბამის პროდუქტთან დაკავშირებით. ნებადართულია აღნიშნული ტერმინების ნაცვლად, გარდა მე-4 მუხლის პირველი პუნქტის „ე“, „ვ“, „კ“ და „ლ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული პროდუქტებისა, ტერმინი „თაფლის“ გამოყენება.

7. ცვარტკბილის და ყვავილის (ნექტრის) თაფლის შერეული პროდუქტის ეტიკეტზე დაშვებულია, გამოყენებული იქნეს ტერმინი - „ცვარტკბილის თაფლისა და ყვავილის (ნექტრის) თაფლის ნარევი“.

8. დაშვებულია თაფლის ეტიკეტზე, გარდა გაფილტრული თაფლის და საკონდიტრო თაფლისა, აღნიშნულ იქნეს:

ა) რეგიონალური, ტერიტორიული ან ტოპოგრაფიული რაიონი, თუ ის უშუალოდ აღნიშნულ არეალშია მიღებული;

ბ) მცენარის ან მცენარეების დასახელება, თუ თაფლი სრულად ან ძირითადად მიღებულია ამ მცენარის ან მცენარეების ყვავილის ნექტრისაგან და ახასიათებს ფიზიკურ-ქიმიური, ორგანოლექტიკური და მორფოლოგიური მახასიათებლები, რომლებიც მხოლოდ ამ მცენარის ან მცენარეების ყვავილის ნექტრისაგან მიღებული თაფლისთვის არის დამახასიათებელი. ამ შემთხვევაში, მცენარის ბოტანიკური დასახელება მითითებული უნდა იქნეს უშუალოდ სიტყვა „თაფლთან“ (მაგ. „თაფლი აკაციის“, „თაფლი წაბლის“) ერთად;

გ) სპეციფიკური ხარისხობრივი მახასიათებლები.

9. საკონდიტრო თაფლის ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელებასთან ახლოს, უნდა მიეთითოს სიტყვები: „განკუთვნილია მხოლოდ საკონდიტრო წარმოებისათვის“.

10. თუ საკონდიტრო თაფლი ინგრედიენტის სახით გამოიყენება სურსათის წარმოებაში, ტერმინი „თაფლი“ შეიძლება გამოყენებული იქნეს ტერმინ „საკონდიტრო

თაფლის“ ნაცვლად. ამ შემთხვევაში, აუცილებელია ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული იქნეს ტერმინი - „საკონდიტრო თაფლი“.

11. თაფლის სატრანსპორტო ტარაზე, რომელიც არ არის განკუთვნილი საცალო ვაჭრობისათვის, მარკირებაში მითითებული უნდა იქნეს პროდუქტის დასახელება, პარტიის ნომერი და იმ ბეზნესოპერატორის დასახელება და მისამართი, რომელიც ახორციელებს თაფლის შეფუთვასა და დისტრიბუციას.

### **მუხლი 6. მოთხოვნები თაფლის მიმართ**

1. თაფლის ძირითადი შემადგენელი ნაწილებია ნახშირწყლები - ფრუქტოზა და გლუკოზა, ორგანული და არაორგანული მჟავები, ფერმენტები, მიკროელემენტები და წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები.

2. თაფლის ფერი შეიძლება იცვლებოდეს უფეროდან მუქ ყავისფერ შეფერილობამდე.

3. კონსისტენციის მიხედვით, თაფლი შეიძლება იყოს თხევადი, ბლანტი, სრულად ან ნაწილობრივ გამოკრისტალებული.

4. თაფლის არომატი და გემო დამოკიდებულია იმ მცენარის სახეობაზე, რომლის ყვავილის ნექტრიდანაც მიღებულია თაფლი.

5. დაუშვებელია:

ა) ბაზარზე განთავსებულ თაფლში საკვებდანამატების და სხვა საკვები ინგრედიენტების დამატება. თაფლში მინიმალურამდე უნდა იყოს დაყვანილი უცხო სუნი და გემო, რომელიც წარმოიქმნება შენახვის და გადამუშავების დროს;

ბ) თაფლიდან ყვავილის მტვრის ან სხვა შემადგენელი კომპონენტის მოცილება, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც მტვრის ან სხვა შემადგენელი კომპონენტის მოცილება განპირობებულია მასში მოხვედრილი უცხო არაორგანული და ორგანული ნივთიერებების მოცილების აუცილებლობით;

გ) თაფლის გაცხელება და გადამუშავება ისე, რომ შეცვლილი იქნეს მისი ძირითადი მაჩვენებლები;

დ) თაფლის მჟავიანობის ხელოვნურად შეცვლა;

ე) გამოკრისტალებული თაფლის ქიმიური და ბიოქიმიური მეთოდებით დამუშავება.

6. თაფლი არ უნდა დაექვემდებაროს ფერმენტაციასა და დუღილს. თაფლში არსებულ ბუნებრივ ფერმენტებს შენარჩუნებული უნდა ჰქონდეს ფერმენტული აქტივობა.

7. თაფლი, რომელიც განთავსებულია ბაზარზე ადამიანის მიერ სურსათად მოხმარებისათვის, უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) შაქრის შემცველობა - ფრუქტოზის და გლუკოზის ჯამური (საერთო) რაოდენობა (გ/100 გ):

ა.ა) ყვავილის (ნექტრის) თაფლი - არანაკლებ 60 გ/100 გ-ში;

ა.ბ) ცვარტკბილის თაფლი, ცვარტკბილის და ყვავილის (ნექტრის) თაფლის ნარევი (შერეული თაფლი) - არანაკლებ 45 გ/100 გ-ში;

ბ) საქაროზის შემცველობა (გ/100გ):

ბ.ა) ყველა სახეობის თაფლში, გარდა ამ პუნქტის „ბ.ბ“ ქვეპუნქტში მითითებული მცენარეების ყვავილის ნექტრიდან მიღებული თაფლისა - საერთო რაოდენობა - არაუმეტეს 5გ/100გ-ში;

ბ.ბ) მცენარეების - ციტრუსების (*Citrus spp.*), ცრუაკაციის (*Robinia pseudoacacia*), ჩვეულებრივი იონჯის (*Medicago Sativa*), მენზის ბანკსიას (*Banksia menziesii*), ფრანგული ცხრატყავას (*French honeysuckle, Hedysarum*), ავსტრალიური ევკალიპტის - წითელი გუმფისის (*Eucalyptus camadulensis*), ევკრიფიას (*Eucryphia lucida, Eucryphia milliganii*) ყვავილებიდან მიღებულ თაფლში - არაუმეტეს 10 გ/100 გ-ში;

ბ.გ) მცენარეების - ლავანდის (*Lavandula spp.*), კიტრისუნას (*Borago officinalis*) ყვავილებიდან მიღებულ თაფლში - არაუმეტეს 15 გ/100 გ-ში;

გ) სინესტის მასური წილი (%):

გ.ა) ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა მცენარე მანანას თაფლისა - არაუმეტეს 20%;

გ.ბ) მცენარე მანანას (*Calluna*) თაფლისათვის - არაუმეტეს 23%;

გ.გ) საკონდიტრო თაფლი მცენარე მანანასგან - არაუმეტეს 25%;

დ) წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ):

დ.ა) თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა - 0,1 გ/100 გ-ში;

დ.ბ) დაწნეხილი თაფლისათვის - 0,5/100 გ-ში;

ე) ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ):

ე.ა) თაფლის ყველა სახეობისა და მათი ნარევისათვის, გარდა ამ მუხლის მე-7 პუნქტის „ე.ბ“ ქვეპუნქტით დადგენილი თაფლის სახეობისათვის - არაუმეტეს 0,8 მლს/სმ-ში;

ე.ბ) ცვარტკბილის და წაბლის ყვავილიდან მიღებული თაფლისათვის, ასევე, მათი ნარევისათვის, გარდა ამ მუხლის მე-7 პუნქტის „ე.გ“ ქვეპუნქტით დადგენილი თაფლის სახეობისათვის - არაუმეტეს 0,8 მლს/სმ;

ე.გ) თაფლი, რომელიც მიღებულია შემდეგი მცენარეების ყვავილიდან - ხემარწყვა (*Arbutus unedo*), მოლურჯო მანანა (*Erica*), ევკალიპტი (*Eucalyptus*), ცაცხვი (*Tilia spp.*), ჩვეულებრივი მანანა (*Calluna vulgaris*), მანუკა ანუ ჩაის ხე (*Melaleuca spp.*);

ვ) საერთო მჟავიანობა:

ვ.ა) თაფლის ყველა სახეობისათვის - არაუმეტეს 50 მილიეკვივალენტი მჟავისა, ყოველ 1000 გ თაფლში;

ვ.ბ) საკონდიტრო თაფლისათვის - არაუმეტეს 80 მილიეკვივალენტი მჟავისა, ყოველ 1000 გ თაფლში;

ზ) დიასტაზური (ამილაზური) აქტივობა და ჰიდროქსილმეთილფურფურალი (ჰმფ), რომლის განსაზღვრა ხდება თაფლის დამუშავებისა და შერევის შემდეგ:

ზ.ა) დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით):

ზ.ა.ა) ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა - არანაკლებ 8;

ზ.ა.ბ) თაფლისათვის, რომელიც ბუნებრივი ფერმენტების ნაკლებ რაოდენობას შეიცავს (მაგ. ციტრუსის თაფლი) და მასში ჰიდროქსილმეთილფურფურალის (ჰმფ) შემცველობა არ აღემატება 15 მგ/კგ - არანაკლებ 3;

ზ.ბ) ჰიდროქსილმეთილფურფურალი (ჰმფ) (მგ/კგ):

ზ.ბ.ა) ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა - არაუმეტეს 40 მგ/კგ („ზ.ა.ბ“ ქვეპუნქტის გათვალისწინებით);

ზ.ბ.ბ) თაფლი, რომელიც წარმოშობილია ტროპიკული კლიმატის ზონიდან და მათი ნარევისათვის - არაუმეტეს 80 მგ/კგ.

### **მუხლი 7. მოთხოვნები ბიზნესოპერატორის მიმართ**

ბიზნესოპერატორი ვალდებულია:

- ა) ნატურალური თაფლი აწარმოოს და ბაზარზე განათავსოს ამ ტექნიკური რეგლამენტით დადგენილი მოთხოვნების შესაბამისად;
- ბ) თაფლი აწარმოოს იმ დეკლარირებული სტანდარტის შესაბამისად, რომლის დეკლარირებასაც განახორციელებს იგი;
- გ) აკმაყოფილებდეს სპეციალური წესით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს, ასეთის არსებობის შემთხვევაში.

### **მუხლი 8. თაფლის შესაბამისობის კონტროლი**

ამ ტექნიკურ რეგლამენტთან შესაბამისობის კონტროლი ხორციელდება:

- ა) საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტროს კონტროლს დაქვემდებარებული სსიპ - სურსათის ეროვნული სააგენტოს მიერ სახელმწიფო კონტროლის დროს;
- ბ) ბიზნესოპერატორის მიერ შიდა საწარმოო კონტროლის დროს.