











გამოცდის პარამეტრები	კმხვი მოხარშული												კმხვი მოხარშულ-შეპოლილი		
	“დიეტური” (დსს “მიქოიანის ხორც-კომბინატი” რუსეთი) 			“პიკანტური” (ავსტრია, დისტრიბიუტორი შპს “ბიოპროდუქტი”) 			“ქათმის” (შპს “კაკაზი” რუსეთი, მის. უცნობია) 			“ლოკტორსკაია” (ავსტრია, მის. უცნობია) 			“ზერვილადი” (სომხეთი, მის. უცნობია) 		
1. პროდუქციის ნიშანდობა (ეტიკეტი)	არ გააჩნია ქართულ-ენოვანი ეტიკეტი			გააჩნია სრული ქართულ-ენოვანი ეტიკეტი			გააჩნია არასრული ქართულ-ენოვანი ეტიკეტი			გააჩნია სრული ქართულ-ენოვანი ეტიკეტი			არ გააჩნია ქართულ-ენოვანი ეტიკეტი		
2 პროდუქციის გამოწვების თარიღი, ვარჯისი-ანობის ვადა	არ გააჩნია			გაურკვეველია			გააჩნია			გააჩნია			გაურკვეველია		
3 ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები (გარეგანი სახე, კონსისტენცია, სახე გადანაჭერზე, სუნის და გემო	შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება		
4 ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლები	ნორმ. ღოკ.	ვაჰტ	შედეგი	ნორმ. ღოკ.	ვაჰტ	შედეგი	ნორმ. ღოკ.	ვაჰტ	შედეგი	ნორმ. ღოკ.	ვაჰტ	შედეგი	ნორმ. ღოკ.	ვაჰტ	შედეგი
- ტენიანობის მასური წილი, % არაუმეტეს	70	67,7	შეეს.	70	57	შეეს.	70	66.8	შეეს.	70	59.2	შეეს.	40	39,5	შეეს.
- ნიტრიტების მასური წილი, % არაუმეტეს	0,005	0,028	შეტია 5,6-ჯერ	0,005	0,005	0	0,005	0,01	შეტია 2-ჯერ	0,005	0,025	შეტია 5-ჯერ	0,005	0,005	0
- სახამებლების მასური წილი, % არაუმეტეს	დაიშვ.	1.7	შეეს.	არ დაიშვ.	1.4	დარღ.	არ დაიშვ.	1.7	დარღ.	დაიშვ.	0	შეეს.	არ დაიშვ.	3,5	დარღ.
- სუფრის მარილის მასური წილი, % არაუმეტეს	2.8	2.1	შეეს.	2.8	2.0	შეეს.	2.8	2.1	შეეს.	2.8	2.0	შეეს.	5	2,9	შეეს.
5 უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მიკრობიოლოგია, ტოქსიკური ელემ)	შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება		
6 ენერგეტიკული ღირებულება (კკალ/100გრ)	ნორმ. ღოკ.	ეტიკეტი ზე	ვაჰტ	ნორმ. ღოკ.	ეტიკეტი ზე	ვაჰტ	ნორმ. ღოკ.	ეტიკეტი ზე	ვაჰტ	ნორმ. ღოკ.	ეტიკეტი ზე	ვაჰტ	ნორმ. ღოკ.	ეტიკეტი ზე	ვაჰტ
	164-317	229	193	164-317	281	215	184	209	131	164-317	262	195	410	190	326

გამოცდის პარამეტრები	ქმხვი ნახევრალშეპოლილი									ქმხვი ნელალშეპოლილი					
	“კრაკოვსკი” (დსს “სონის ხორც-კომბინატი” რუსეთი) 			“ტურისტ” (უნგრეთი 96. მის.უცნობია) 			“ოქროს სალიამი” (დანია. მის.უცნობია) 			“პიკანტური” (დსს “მიქოიანის ხორც-კომბინატი” რუსეთი) 			“ლენინაპანი” (სომხეთის ხორც-კომბინატი) 		
1. პროდუქციის ნიშანდობა (ეტიკეტი)	არ გააჩნია ქართულ-ენოვანი ეტიკეტი			გააჩნია არასრული ქართულენოვანი ეტიკეტი			არ გააჩნია ქართულენოვანი ეტიკეტი			არ გააჩნია ქართულენოვანი ეტიკეტი			არ გააჩნია ქართულ-ენოვანი ეტიკეტი		
2 პროდუქციის გამოფხვების თარიღი, ვარების-ანობის ვადა	გაურკვეველია			გააჩნია			გააჩნია			გაურკვეველია			არ გააჩნია		
3 ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები (გარეგანი სახე, კონსისტენცია, სახე გადანაჭერზე, სუნის და გემო	შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება		
4 ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლები	ნორმ. ღოკ	შაქტ	შედეგი	ნორმ. ღოკ	შაქტ	შედეგი	ნორმ. ღოკ	შაქტ	შედეგი	ნორმ. ღოკ	შაქტ	შედეგი	ნორმ. ღოკ	შაქტ	შედეგი
- ტენიანობის მასური წილი, % არაუმეტეს	55	43,1	შეეს	55	30,3	შეეს	55	23,5	შეეს	30	26	შეეს	30	28,5	შეეს
- ნიტრიტების მასური წილი, % არაუმეტეს	0,005	0,011	მეტია 2,2-ჯერ	0,005	0,006	მეტია 1,2-ჯერ	0,005	0,003	შეეს	0,003	0,025	მეტია 8,3-ჯერ	0,003	0,014	მეტია 4,6-ჯერ
- სახამებლების მასური წილი, % არაუმეტეს	დაი-შვება	4,2	შეეს	2,6	0	შეეს	დაი-შვება	3,3	შეეს	არ დაი-შვება	0	შეეს	არ დაი-შვება	1,4	დარდ
- სუფურის მარილის მასური წილი, % არაუმეტეს	5,3	3,4	შეეს	5,3	3,1	შეეს	5,3	3,1	შეეს	6	3,2	შეეს	6	3	შეეს
5 უსაფრთხოების მაჩვენებლები (მიკრობიოლოგია, ტოქსიკური ელ)	შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება			შეესაბამება		
6 ენერგეტიკული ღირებულება (კკალ/100გრ)	ნორმ. ღოკ	ეტიკეტი	შაქტ	ნორმ. ღოკ	ეტიკეტი	შაქტ	ნორმ. ღოკ	ეტიკეტი	შაქტ	ნორმ. ღოკ	ეტიკეტი	შაქტ	ნორმ. ღოკ	ეტიკეტი	შაქტ
	271-469	274	447	271-469	391	466	271-469	396	560	448-538	395	564	448-538	383	215

ცხრილის ახსნა:

პუნქტი 1. პროდუქციის ნიშანდობა (ეტიკეტირება)

შექენილი 10 დასახელების ძეხვის პროდუქციიდან სრულყოფილი ქართულენოვანი ეტიკეტი გააჩნია ავსტრიაში წარმოებული 2 დასახელების – “პიკანტური” და “დოკტორსკაია” მოხარშულ ძეხვს. ძეხვ “პიკანტურზე” დამატებით მითითებულია დისტრიბუტორის კოორდინატები, რაც დადებითად განგვაწეობს აღნიშნული სახეობის ძეხვის შექენისა და მოხმარების მიმართ. 2 დასახელების ძეხვს: მოხარშული “ქათმის” და ნახევრადშებოლილს “ტურისტს” გააჩნიათ არასრული ქართულენოვანი ეტიკეტირება, ხოლო დანარჩენ 6 დასახელების ძეხვს არ გააჩნია ქართულენოვანი ეტიკეტი.

პუნქტი 2. პროდუქციის გამოშვების თარიღი, ვარზისობის ვადა

4 დასახელების ძეხვს – “ქათმის”, “დოკტორსკაიას”, “ტურისტს” და “ოქროს სალიამს” გააჩნიათ გამოშვების თარიღი და ვარვისიანობის ვადები.

3 დასახელების ძეხვზე – “პიკანტური” (ავსტრია), “სერვილადი” (სომხეთი) და “პიკანტური” (რუსეთი) აღნიშნულია მათი ვარვისიანობის ვადა, მაგრამ გამოშვების თარიღი არ იკითხება.

3 დასახელების ძეხვზე – “დიეტური”, “კრაკოვსკაია” და “ლენინაკანი” მომხმარებლისათვის ასეთი აუცილებელი ინფორმაცია უგულველყოფილია.

პუნქტი 3. ორგანოლექტიკური მაჩვენებლები.

ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებში განიხილებოდა ძეხვის გარეგანი სახე, კონსტიტენცია, სახე გადანაჭერზე, სუნი და გემო. 10-ვე ძეხვმა დადებითად გაიარა ეს შემოწმება და ათივე ძეხვი შეესაბამებოდა ნორმატიული დოკუმენტის მოთხოვნებს.

პუნქტი 4. ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლები

ფიზიკო-ქიმიური 4 მაჩვენებლიდან 2 მაჩვენებელი – *ტენიანობის* და *სუფრის მარილის მასური წილი* 10-ვე დასახელების ძეხვებში შეესაბამება საქართველოში მოქმედ ნორმატიულ დოკუმენტების მოთხოვნებს.

ნიტრიტების მასური წილის მიხედვით ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნებს აკმაყოფილებს მხოლოდ 3 დასახელების ძეხვი: მოხარშული “პიკანტური” (ავსტრია), მოხარშულ-შებოლილი “სერვილადი” (სომხეთი) და ნახევრად შებოლილი “ოქროს სალიამი” (დანია). დანარჩენ 7 დასახელების ძეხვში ნიტრიტების შემცველობა აღემატება დასაშვებ ნორმებს, რაც საგანგაშოა. *ნიტრიტების მასური წილის* მომატებული რაოდენობის მიხედვით “ლიდერობს” “მიქოიანის ხორცკომბინატის” პროდუქცია – ნედლადშებოლილი ძეხვი “პიკანტური”, რომელშიც ნიტრიტის მასური წილი 8,3-ჯერ (!!!) აღემატება დასაშვებ ნორმას.

სახამებლის მასური წილის დასადგენად გამოვიყენეთ როგორც ნორმატიული დოკუმენტის მოთხოვნა, ასევე პროდუქციის ეტიკეტზე მინიშნება სახამებლის არსებობის შესახებ. ეტიკეტზე მინიშნების თანახმად ხუთი სახეობის ძეხვზე – “პიკანტური” (ავსტრია), “დიეტური” (რუსეთი), “დოკტორსკაია” (ავსტრია), “კრაკოვსკი” (რუსეთი) და “ოქროს სალიამი” (დანია) მითითებულია სახამებლის არსებობა, ხოლო დანარჩენი ხუთიდან ორი სახეობის ძეხვზე “ქათმის” (რუსეთი), “სერვილადი” (სომხეთი) და “ლენინაკანი” (სომხეთი) ეტიკეტზე არ არის მითითებული, მაგრამ შეიცავენ სახამებელს, რაც იწვევს მომხმარებლის მოტყუებას.

პუნქტი 5. უსაფრთხოების მაჩვენებლები

უსაფრთხოების მაჩვენებლებში განსაზღვრულ იქნა პროდუქციის მიკრობიოლოგიური და ტოქსიკური ელემენტების მაჩვენებლები. მოხარულნი ვართ, რომ ამ პარამეტრებში ათივე პროდუქციამ დააკმაყოფილა სანიტარიული წესებისა და ნორმების მოთხოვნები.

პუნქტი 6. ენერგეტიკული ღირებულება (კკალ/100გრ)

სანიტარიული წესები და ნორმები სანაწიდან 2.3.2.000-00 „ჰიგიენური მოთხოვნები სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხისა და უსაფრთხოებისადმი” პუნქტი 42-ის შესაბამისად: „სასურსათო ნედლეულისა და საკვები პროდუქტების ხარისხის შეფასების ერთ-ერთ ძირითად კრიტერიუმს წარმოადგენს კვებითი ღირებულების მაჩვენებლები, რომლებიც მოიცავენ პროდუქციაში ძირითადი საკვები ნივთიერებების (ცილა, ცხიმი, ნახშირწყლები, ვიტამინები, მაკრო და მიკრო ელემენტები) რაოდენობას და პროდუქციის ენერგეტიკულ ღირებულებებს”.

პროდუქციის ენერგეტიკული ღირებულებების მონაცემები განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს. არც ერთი დასახელების ძეხვზე მინიშნებული ენერგეტიკული ღირებულება (კალორიულობა) არ დაემთხვა ფაქტიურად გამოკვლეულ შედეგს, რაც სამწუხარო ფაქტია.

ხუთი დასახელების პროდუქციაში – “დიეტური” (რუსეთი), “პიკანტური” (ავსტრია), “ქათმის” (რუსეთი), “დოკტორსკაია” (ავსტრია) და “ლენინაკანი” (სომხეთი) ეტიკეტზე აღნიშნული რაოდენობა მეტია ფაქტიურთან შედარებით, ხოლო დანარჩენ ხუთში ნაკლებია ეტიკეტზე აღნიშნულ რაოდენობასთან შედარებით.

პირველ შემთხვევაში მომხმარებელს არ მიეწოდება მისთვის საჭირო კალორიულობის პროდუქცია, ხოლო მეორე შემთხვევაში, პირიქით, იძულებით მიიღებს ზედმეტი კალორიულობის პროდუქციას.

განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს ძეხვი “სერვილადი” (სომხეთი) რომლის ეტიკეტზეც მითითებულია 190 კკალ, ხოლო ნორმატიული დოკუმენტით უნდა იყოს 410 კკალ. ანალოგიური მდგომარეობაა ნედლადშებოლილ ძეხვებზე “პიკანტური” (რუსეთი) და “ლენინაკანი” (სომხეთი) რომელთა ეტიკეტზეც მითითებულია კალორიულობის ნაკლები რაოდენობა.

როგორც ზემოთ მოცემული მასალიდან ჩანს, ტესტირება ჩატარებული არც ერთი სახეობის ძეხვი სრულად არ აკმაყოფილებს ნორმატიული დოკუმენტების მოთხოვნებს.