

ყვერი ტყვიის ჭარბი შემცველობით - რა დარღვევები აღმოაჩინეს ყვერის ბაზარზე?



სად ვიყიდით ნატურალურ ყვერს? – ეს კითხვა ბევრს ისევ ადარდებს, მიუხედავად იმისა, რომ რძის პროდუქტების შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი 2015 წლიდან შევიდა ძალაში.

ვახტანგ კობაღაძე, სტრატეგიული კვლევებისა და განვითარების ცენტრი:

– მომხმარებელი ფხიზრად უნდა იყოს და ინფორმაცია სხვადასხვა წყაროდან მიიღოს. უმჯობესია, შევიძინოთ ეტიკეტირებული პროდუქტი, მივაქციოთ ყურადღება, რა პირობებში ინახება და იყიდება. სამწუხაროდ, დაშვებურია ისეთი პროდუქტის რეაღიზაცია, რომელსაც არა აქვს ეტიკეტი, მაგრამ გამყიდველს აუცილებლად უნდა ჰქონდეს რაიმე ტიპის ინფორმაცია, რომელიც დახრზე ექნება გამოკრული, თუ არ აქვს, უნდა მოვითხოვოთ! პროდუქტი, რომელსაც ეტიკეტზე არ აწერია ყვერი, დიდი ადრბათობით, მცირე რაოდენობით ან საერთოდ არ შეიცავს რძის ცხიმს.

– როცა აწერია სახატაპურე, იმერული...

– კანონი მოითხოვს, რომ ეწეროს ყვერი, თუ არ აწერია, უნდა ვივარაუდოთ, რომ არ არის ნატურალური.

– მომხმარებელი ვარაუდობს, რომ ხშირად ყვერის მაგივრად მოიხმარს

სოიისგან დამზადებული ყველისმაგვარ პროდუქტს. სოია სასარგებლო პროდუქტია, მაგრამ ერთია, რომ მისგან დამზადებულ ყველს ნატურადური ყველის ფასად ვყიდულობთ და მეორე, არსებობს ეჭვი, რომ სოია გენმოდიფიცირებულია.

– კანონი კრძალავს გენმოდიფიცირებული მარცვრეულის, ბოსტნეულისა და ბაღრეულის მოყვანას. ამიტომ ეტიკეტზე უნდა იყოს მითითებული, რომ პროდუქტი გენმოდიფიცირებული არ არის (დაშვებულია მხოლოდ 0,9%). თუ ეს პირობები დარღვეულია, ძალიან მაღალი ჯარიმებია დაწესებული. საზოგადოდ, გენმოდიფიცირებული პროდუქტების შემოტანა აკრძალული არ არის, მაგრამ ეტიკეტზე ეს აუცილებლად უნდა იყოს მითითებული.

სურსათის ეროვნული სააგენტო რეგულარულად იღებს ნიმუშებს, ჩვენც ვამოწმებთ და უფრო ხშირად სხვა პრობლემას ვაწყდებით – ჰიგიენური ნორმების დარღვევას, ტყვიის ჭარბ შემცველობას და ა.შ.

გენმოდიფიცირებული პროდუქტები ბაზარზე არ გამოვდენიდა იმ რაოდენობით, რომ ეს ქვეყნისთვის პრობლემა იყოს...

მედაპირული დათვარიერებით რთულია ნამდვირი ყველის ამოცნობა. სურსათის ეროვნული სააგენტო ამოწმებს როგორც ბიზნესოპერატორებს, ისე საწარმოებსაც, ასევე პროდუქტებს იკვდევს დაბორატორიულად და მონაცემებს აქვეყნებს საიტზე – მომხმარებელი ყვედაზე სანდო ინფორმაციას სწორედ ასე მიიღებს.



ანა მიქაძე, მეყვერეთა გიდლის თავმჯდომარე:

– რძე უნდა იყოს დაბორატორიულად შემოწმებული და ვიცოდეთ მისი მახასიათებლები. რეგლამენტის შემოღების შემდეგ ამ მოთხოვნებს

მკაცრად იცავენ მეწარმეები. ეტიკეტზე ერთი ასოც რომ გვაკრდეს, დაგვაჯარიმებენ, ამიტომ ვცდილობთ არაფერი გამოგვჩივს... ყველა პროდუქტს ყველს ვერ უწოდებ. არაერთი ყველისმაგვარი პროდუქტი იყიდება, შეხედავ, თითქოს ყველია, მაგრამ არ არის ნატურალური რძით დამზადებული. მიუხედავად იმისა, რომ ფერიც და გემოც ყველის აქვს, ის აღდგენილ რძეზეა დამზადებული. თუ მეყვერე კეთილსინდისიერია, ნაღების ცხიმს დაუმატებს, მაგრამ ხშირად უმატებენ ისეთ ცხიმებსაც, რომლებიც რძესთან რეაქციაში შედის და ტრანსცხიმებად გარდაიქმნება, ეს კი მავნეა ჯანმრთელობისთვის.

- აღდგენილი რძე ვნებს?

- არა, მაგრამ სასარგებლო თვისებები ნამდვირად არა აქვს... მოგეხსენებათ, ბაზარს თავისი სპეციფიკა აქვს, იქ არავინ ვაჭრობს ეტიკეტირებული პროდუქტით, მაგრამ მომხმარებელი მიჩვეულია, რომ ნატურალური ყვერი დახვდება და ხშირად თავს იტყუებს, რომ გრეხის ხერით ამოყვანილ ყველს ყიდულობს, მაგრამ... ასეთი ყვერი დიდი ხანია იქ აღარ გამოაქვთ, რადგან საგრეხო და საკორმეურნეო ბაზრები წარსულს ჩაჰბარდა. დღევანდელი ბაზარი უფრო არეულ-დარეულ მარკეტს ჰგავს – ყვერაფერი იყიდება: მაკარონი, ბეთი, ბანანი, ანანასი, ყვერი, ხორცი. რაც მარკეტებისთვის უცხოეთიდან შემოდის, მაგარიტად, ირანური ბადრიჯანი, იგივე იყიდება ბაზარშიც. უვნებლობის სამსახური მოვაჭრეებს ავადღებურებს, წარმოადგინონ ლოკუმენტი, ე.წ. გამოცდის ფურცელი, სადაც განწერილია დაბორატორიის დასკვნა, რას შეიცავს ესა თუ ის პროდუქტი. ასევე უნდა ეწეროს გამოშვების თარიღი და ვარგისიანობის ვადა. შეიძლება აღიარების კოდი არ ჰქონდეს, მაგრამ ეტიკეტზე დასართავი ინფორმაცია შემადგენლობის შესახებ აუცილებლად უნდა ერთვოდეს.

- შემთხვევით მოვისმინე მოვაჭრისგან, რასაც ვყიდი, უმეტესობა სოიის ყველიაო.

- სოიის ყვერი საერთოდ არ არის ყვერი. ეს არის პროდუქტი, რომელსაც ჭამენ ბოგიერთ აზიურ ქვეყანაში, რადგან რაქტომის მიუღებლობა აქვთ და ვერ ინერებენ. ამიტომ ამზადებენ სოიის რძისგან და უმატებენ სანელებლებს.

- ყველისმაგვარი კიდევ რით მზადდება?

– აღდგენიდი რძით, რძის ფხვნიღს რომ ვუნოდებთ. რა სხვაობაა რძის ფხვნიღსა და ნამღვიღს შორის? რძის ფხვნიდი არის მაღად ტემპერატურაზე რძის გაუნყროებით მიღებური მასა. როცა აშრობენ, ფხვნიღად გარდაიქმნება. ამ პროცესის შედეგად ორთქრღება ვიტამინების მთერი ჯგუფი, ამინომჟავების ნაკრები – 200-მღე სასარგებლო ნივთიერება, ფხვნიღში კი ამ 200-დან 2-3 სასარგებლო ნივთიერებაღა რჩება. ასეთი პროდუქტი არც გარგებთ, არც გავნებთ.

bpn.ge