

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, დაშვებულია ისეთი პროდუქტის რეაღიზაციაც, რომელსაც არა აქვს ეტიკეტი, მაგრამ გამყიდველს აუცილებლად უნდა ჰქონდეს რაიმე ტიპის ინფორმაცია, რომელიც დახდზე ექნება გამოკრული, თუ არ აქვს, უნდა მოვითხოვოთ! პროდუქტი, რომელსაც ეტიკეტზე არ აწერია ყვერი, დიდი ადრეობით, 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

სთიისგან დამზადებულყვედისმაგვარ პროდუქტს. სთია სასარგებლო პროდუქტია, მაგრამ ერთია, რომ მისგანდამზადებულ ყვედს ნატურადური ყვედის ფასად ვყიდულობთ და მეორე, არსებობს ეჭვი, რომსთია გენმოდიფიცირებულია.

– კანონი კრძალავს გენმოდიფიცირებული მარცვრედის, ბოსტნედისა და ბაღჩედის 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 ყვედის 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, მეყვედთა გიდის თავმჯდომარე:

– რძე უნდა იყოს დაბორატორიულად შემოწმებული და ვიცოდეთ მისი მახასიათებლები. რეგრამენტის 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 მეყველე ვეთიღსინდისიერია, 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 ყველი დახვდება და ხშირად თავს იტყუებს, რომ გრეხის ხერით ამოყვანილ ყველს ყიდულობს, მაგრამ... ასეთი ყველი დიდი ხანია იქ აღარ გამოაქვთ, რადგან საგრეხო და საკორმეურნეო ბაზრები წარსულს ჩაჰბარდა. დღევანდელი ბაზარი უფრო არეულ-დარეულ მარკეტს ჰგავს – ყველაფერი იყიდება: მაკარონი, ბეთი, ბანანი, ანანასი, ყველი, 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 ყველი საერთოდ არ არის ყველი. 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 ფხვნილს რომ ვუნოდებთ. რა სხვაობაა რძის ფხვნილსა და ნამდვილს შორის? რძის ფხვნიდი არის მაღარ ტემპერატურაზე რძის გაუწყლოებით მიღებული მასა. როცა აშრობენ, ფხვნილად გარდაიქმნება. ამ პროცესის შედეგად ორთქიღება ვიტამინების მთელი ჯგუფი, ამინომჟავების ნაკრები – 200-მდე სასარგებლო ნივთიერება, ფხვნილში კი ამ 200-დან 2-3 სასარგებლო ნივთიერებაა რჩება. ასეთი პროდუქტი არც გარგებთ, არც გავნებთ.

bpn.ge