

# ქსკორდის გზამკვლევი



**USAID**  
FROM THE AMERICAN PEOPLE

**REAP**

თფლი ეპროვის გზამკვლევი

USAID/REAP პროექტმა, CBI-სთან (განვითარებადი ქვეყნებიდან ევროპაში იმპორტის ხელშეწყობის ცენტრი) შეთანხმებით თარგმნა ექსპორტის გამკვლევეების სერია ქართულ ენაზე და მოახდინა მათი ადაპტირება საქართველოს რეალობასთან. წინამდებარე ნაშრომი მომზადდა USAID/REAP-ის კონსულტანტების მიერ, როგორც აღნიშნული სერიის ერთერთი დოკუმენტი.

ნაშრომში გამოთქმული შეხედულებები ეკუთვნის ავტორებს და არ გამოხატავს აშშ-ს საერთაშორისო განვითარების სააგენტოსა და აშშ-ს მთავრობის შეხედულებებს.

სერიაში შედის 9 გამკვლევე, რომლებიც მიმოიხილავს ქვემოჩამოთვლილ პროდუქციას ევროპის ბაზარზე გაყიდვის შესაძლებლობის კუთხით:

- ▶ **კენკრა**
- ▶ **ჩაი**
- ▶ **ცოცხალი მწვანელი**
- ▶ **გაყინული ხილი და ბოსტნული**
- ▶ **ხმელი ბალახოვანი სანაღებლები**
- ▶ **სტეკია**
- ▶ **დაქუცმაცებული და დაფქული სანაღებლები და გამხმარი მწვანელი**
- ▶ **თხილი და ჩირი**

## თაფლის წარმოების და თაფლით ვაჭრობის თანამედროვე რეალობა და ტენდენციები

- ▶ მსოფლიო მასშტაბით წარმოებული თაფლის რაოდენობა დაახლოებით 1.57 მილიონ ტონას შეადგენს. 2010 წლიდან გამოვლინდა თაფლის წარმოების ნელი ზრდის ტენდენცია, წლიური 0.05 % ზრდის მაჩვენებლით, ხოლო 2014 წელს დაფიქსირდა თაფლის წარმოების 14 %-ით კლება. პროდუქციის წარმოების შემცირების ძირითად მიზეზს ფუტკრის დაავადებები და სოფლის მეურნეობაში ქიმიკატების ინტენსიური გამოყენება წარმოადგენს, რაც დამლუპველია ფუტკრისათვის.
- ▶ გლობალურად, თაფლით ვაჭრობის მოცულობა მნიშვნელოვნად გაიზარდა და გასულ წლამდე ასევე შეინიშნებოდა თაფლის ფასის ზრდის ტრენდი. 2015 წლიდან გამოვლინდა თაფლის ფასის კლების ტენდენცია, რაც განპირობებული იყო წარმოების მაღალი მაჩვენებლებით და თაფლის მნიშვნელოვანი მარაგებით.
- ▶ ევროკავშირი თაფლის უდიდესი იმპორტიორია, რომლის წილი თაფლის გლობალურ იმპორტში 20 % -ზე მეტია, შემდეგ მოდის აშშ, ჩინეთი და თურქეთი.
- ▶ ევროკავშირის ქვეყნებში წელიწადში 200 ათას ტონაზე მეტი თაფლი იწარმოება, თუმცა ვლინდება წარმოების წლიური მაჩვენებლის 2%-იანი შემცირება, რაც გამოწვეულია სოფლის მეურნეობაში პესტიციდების ინტენსიური გამოყენებით.
- ▶ ევროკავშირი არ არის თვითკმარი თაფლის მიწოდების თავალსაბრისით და დამოკიდებულია სხვა ქვეყნებიდან თაფლის იმპორტზე. მოხმარებული თაფლის დაახლოებით 40 % იმპორტირებულია, და ამასთან, თაფლზე მოთხოვნა განუწყვეტლივ მატულობს.
- ▶ ევროკავშირის ძირითადი მიმწოდებელი ქვეყნებია ჩინეთი, მექსიკა, არგენტინა და ბრაზილია. უკანასკნელი წლების მანძილზე ძირითადი მიმწოდებლების ფონზე მნიშვნელოვნად დაიკლო ექსპორტმა განვითარებადი ქვეყნებიდან. საშხრეთ ამერიკის ქვეყნებში თაფლის კარგი მოსავალი და დიდი მარაგებია, რამაც გამოიწვია ფასის კლება. არგენტინამ, რომელიც 2010 წლამდე ძირითად

მიმწოდებელს წარმოადგენდა, ფუტკრის ოჯახების დიდი დანაკარგი განიცადა, რის შემდეგაც ქვეყანას დაევისრა სპეციალური ეტიკეტირების ვალდებულება, ყვავილის მტერის შემადგენლობის მითითებით. ასევე, არგენტინა დაავალდებულეს, დოკუმენტურად დაესაბუთებინა, რომ ყვავილის მტერი არ იყო მიღებული გენეტიკურად მოდიფიცირებული კულტურებიდან.

- ▶ უკანასკნელ წლებში ფაქტობრივად თაფლის მიწოდების მიზეზით, პრობლემები შეექმნა თაფლის იმპორტს ჩინეთიდან. დღესაც არსებობს პრობლემები ჩინეთიდან იმპორტირებული თაფლის ხარისხთან დაკავშირებით. ეს განსაკუთრებით ეხება პროდუქციაში ნარჩენების დონეს. მიუხედავად ამისა, ჩინეთი რჩება თაფლის ძირითად იმპორტიორად ევროკავშირის ქვეყნებში.
- ▶ ევროკავშირში თაფლით ვაჭრობის ძირითადი ჰაბები არიან გერმანია და საფრანგეთი.
- ▶ გერმანია თაფლის უდიდესი იმპორტიორი, ექსპორტიორი, მწარმოებელი და მომხმარებელი ქვეყანაა. თუმცა, ადგილობრივად წარმოებული პროდუქცია საბაზრო მოთხოვნის მხოლოდ 20%-ს აკმაყოფილებს.
- ▶ საფრანგეთი ძირითადად მოიხმარს ადგილობრივი წარმოების თაფლს და ახდენს დიდი რაოდენობის თაფლის რე-ექსპორტს. სხვა მნიშვნელოვანი მომხმარებლები არიან დიდი ბრიტანეთი, ესპანეთი და ბელგია, თუმცა იმპორტის მზარდ ტენდენციებს ავლენენ უნგრეთი, ხორვატია და ბულგარეთი.
- ▶ უკანასკნელ წლებში უკრაინა ევროკავშირის ბაზარზე მნიშვნელოვანი იმპორტიორი ქვეყანა გახდა, რაც უკავშირდება რუსეთთან არსებულ კონფლიქტს და სულ უფრო მჭიდრო ურთიერთობას ევროკავშირთან (უკრაინა უფლებამოსილია წელიწადში 5.000 ტონა თაფლი შეიტანოს ევროკავშირის ტერიტორიაზე საბაზო მოსაკრებლის გადახდის გარეშე).
- ▶ ევროპელი მომხმარებელი სულ უფრო მეტად მრუნავს საკუთარ ჯანმრთელობაზე. სიმსუქნე ერთ ერთი ძირითადი პრობლემაა, და შესაბამისად, ნაკლებად გამოიყენება რაფინირებული თეთრი შაქარი და რაფინირებული თეთრი შაქრის შემცველი პროდუქტები. თეთრი შაქარი ჩანანაცვლა ნაკლებ კალორიულმა დამატკობლებმა. თაფლი

აღიარებულია როგორც შაქრის შემცველი, ყველაზე ჯანსაღი პროდუქტი.

- ▶ ევროკავშირის ქვეყნებში რაფინირებული შაქრის შემცველ პროდუქტებზე აწესებენ „შაქრის გადასახადს“ იმ მიზნით, რომ შემცირდეს მისი გამოყენება და მოხდეს ჯანმრთელობასთან დაკავშირებული პრობლემების პრევენცია.
- ▶ ევროკავშირში თავლის მთლიანი მოხმარება: სამრეწველო/საკვები გამოყენების კოეფიციენტი 25:75. საკვები დანიშნულების თავლის მთავარი ინოვაციაა ბოთლში ჩამოსხმული თხევადი თავლი (რომელიც მთლიანი ბაზრის 75% -ს შეადგენს), რომელიც ბოთლის მოჭერით ადვილად მოხმარება და ხასიათდება ფრუქტოზის/გლუკოზის შემცველობის მაღალი კოეფიციენტით. (>1.2)
- ▶ ყველაზე პოპულარული სერთიფიკატი სამართლიანი ვაჭრობა (Fair Trade), რაც განპირობებულია ევროპელი მომხმარებლის მზარდი ინტერესით მიწოდების ჯაჭვის სანაყის რგოლების და მიმწოდებლების მიმართ. ორგანული თავლის სერთიფიკატს მოითხოვს შემსყიდველების მცირე ჯგუფი, თუმცა ამ კატეგორიის მყიდველების რაოდენობა სულ უფრო იზრდება.
- ▶ ევროკავშირის ბაზარზე, სხვადასხვა მცენარეების კომბინირებით მიღებული თავლის პირისპირ იზრდება მონოფლორული თავლის, ანუ მონოკულტურიდან (აკაცია, სამყურა, ნაძვი, და ფიჭვი) წარმოებული თავლის პოპულარობა. ასეთი თავლის მოხმარება წლიურად 15 %-ით იზრდება და ძირითად ბაზრებს წარმოადგენს ევროკავშირის წამყვანი იმპორტიორი ქვეყნები: გერმანია, გაერთიანებული სამეფო და საფრანგეთი. მონოფლორული თავლის მთლიანი შემადგენლობის დაახლოებით 40% უნდა მოდიოდეს ერთი კონკრეტული მცენარისგან მიღებულ ნექტარზე.
- ▶ ევროკავშირის მოთხოვნები, რომლებიც დაწესებულია ევროპელი საცალო მოვაჭრეების მიმართ, თავლის წარმოების პროცესის გამჭვირვალობის და ანგარიშგების თალსაზრისით, თავლის იმპორტიორებს დიდ ადმინისტრაციულ ვალდებულებებს/ტვირთს აკისრებს. ამ ტვირთის შესამცირებლად, ევროპელი იმპორტიორები მიმწოდებლებისგან გამდმებით მოითხოვენ პროდუქციის შესახებ დეტალური ინფორმაციის მონოდებას. აღნიშნული

ადმინისტრაციული ხარჯების გამო ნაკლებად მიმზიდველი ხდება მცირე რაოდენობის თავლის იმპორტი.

## ბაზრის მოთხოვნები

- ▶ ევროკავშირის მიერ დადგენილი სურსათის ჰიგიენისა და უვნებლობის რეგულაციები სხვა რეგიონებში არსებულთან შედარებით უფრო მკაცრია. გარდა ამისა, ევროპელი მყიდველები ხშირად თავად აყენებენ კიდევ უფრო მკაცრ მოთხოვნებს პროდუქციის მიმართ.
- ▶ სამრეწველო დანიშნულების ორგანული თავლი ბაზრის საინტერესო ნიშას იკავებს. ასეთ თავლზე მოთხოვნა იზრდება, თუმცა ევროპაში მხოლოდ რამდენიმე ადგილია სადაც შესაძლებელია ორგანული მეფეტურეობის მეურნეობის მოწყობა. ორგანული თავლის წარმოებისთვის ერთ-ერთ მნიშვნელოვან პირობას წარმოადგენს სკებიდან 3 კმ რადიუსში ქიმიური დაბინძურების რისკის არარსებობა, რაც საკმაოდ რთული პირობაა.
- ▶ თავლის ბაზარზე დაშვების წინაპირობა: ევროკავშირის კანონმდებლობით იკრძალება თავლის იმპორტი იმ ქვეყნებიდან, რომლებიც არ არიან შეტანილი „მესამე ქვეყნების ჩამონათვალში“. ევროკავშირმა დაასრულა ყველა ფორმალური პროცედურა და საქართველო შეიყვანა მესამე ქვეყნების ჩამონათვალში, საიდანაც დაშვებულია თავლის იმპორტი ევროკავშირის ტერიტორიაზე.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> ნატურალური თავლის მიმართ მოთხოვნების და ბიზნესოპერატორის მიერ თავლის წარმოებისა და ბაზარზე განთავსების საკითხების შესახებ მეტი ინფორმაციის მისაღებად იხილეთ თავლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი, რომელიც საქართველოს მთავრობის დადგენილებით ძალაში შევიდა 2015 წლის 1 ივლისიდან.

## სურსათის უვნებლობა - მიკვლევადობა, ჰიგიენა და კონტროლი:

- ▶ უნდა შეიქმნას მიკვლევადობის სისტემა, მოხდეს თითოეული მომწოდებლის ნიმუშის შენახვა, რომ შეუსაბამობის შემთხვევაში შესაძლებელი იყოს პროდუქტის წარმომავლობის დადგენა.
- ▶ მკაცრი სამუშაო პროცედურების დადგენით, როგორცაა მაგალითად, ტექნოლოგიური ხაზების და მოწყობილობის დასუფთავება/განმუშავების გრაფიკის შემუშავება, საწარმოში მიღწეული უნდა იყოს სისუფთავე.

- ▶ კანონის თანახმად ბიზნეს ოპერატორები, კერძოდ, გადამამუშავებელი საწარმოები, უნდა აკმაყოფილებდნენ ევროკავშირის კანონმდებლობის მოთხოვნებს სურსათის ჰიგიენის შესახებ (რეგლამენტი (EC) 852/2004).
- ▶ ბიზნეს-პროცედურები უნდა განხორციელდეს საფრთხის ანალიზისა და კრიტიკული წერტილების (HACCP) სისტემის პრინციპების საფუძველზე. საკუთრივ HACCP-ის სერტიფიკატის მოპოვება არა არის სავალდებულო.
- ▶ უნდა მომზადდეს ხარისხის სახელმძღვანელო, სადაც აღწერილი იქნება მწარმოებლის მიერ გატარებული ზომები ჰიგიენის კონტროლის მიმართულებით. ამგვარი სახელმძღვანელო წარმოადგენს ხარისხის მართვის სისტემის განუყოფელ ნაწილს და საჭირო ხდება იმ შემთხვევაში, თუკი გადანაცვებთ თქვენს წარმოებაში ხარისხის მართვის სისტემის სერტიფიცირებას ( მაგ: HACCP ან ISO 22000).
- ▶ ევროპაში სურსათის უვნებლობის მართვის ყველაზე მნიშვნელოვანი სისტემებია ISO 22 000, BRC და IFS.
- ▶ ევროკავშირის კანონმდებლობით ასევე რეკომენდირებულია, რომ თაფლის სექტორის მხარდამჭერმა ორგანიზაციებმა, კოდექს ალიმენტარიუსის შესაბამის ნორმებზე დაყრდნობით შეიმუშაონ სახელმძღვანელო პრინციპები ჰიგიენის ნორმების დაცვის საუკეთესო პრაქტიკის დასაწინააღმდეგებლად.
- ▶ ზოგადად, ხარისხთან დაკავშირებით ევროპელი იმპორტიორებს უფრო მკაცრი მოთხოვნები აქვთ, ვიდრე ეს დადგენილია ევროკავშირის კანონმდებლობით.

## სურსათის უვნებლობა და მიკვლევადობა

ევროკავშირის კანონმდებლობა სურსათის ჰიგიენის შესახებ (რეგლამენტი (EC) 852/2004) სავალდებულოა ბიზნეს ოპერატორებისთვის, კერძოდ, თაფლის მწარმოებლებისთვის. ისინი უნდა აკმაყოფილებდნენ ჰიგიენის ზოგად მოთხოვნებს, როგორცაა მაგალითად, სუფთა სამეწარმეო გარემო და პერსონალი, რომელიც დატრენინგებულია თაფლის წარმოებისათვის რელევანტური ჰიგიენური მოთხოვნების

თვალსაზრისით. კანონი ასევე ავალდებულებს თაფლის მწარმოებლებს განახორციელონ ბიზნეს-პროცედურები საფრთხის ანალიზის და კრიტიკული საკონტროლო წერტილების (HACCP) პრინციპების საფუძველზე, თუმცა კანონი არ მოითხოვს HACCP სისტემის სერტიფიცირებას.

სურსათის უვნებლობასთან დაკავშირებული პრობლემის წარმოქმნის შემთხვევაში, ევროკავშირის კანონმდებლობის მიხედვით უნდა მოხდეს მომხმარებლის ინფორმირება და პროდუქტის ბაზრიდან ამოღება. ამისათვის, პრობლემური პროდუქტი უნდა იყოს იდენტიფიცირებადი და სწრაფად მოძებნადი მიკვლევადობის სისტემის მეშვეობით. სურსათის შესახებ ზოგადი კანონი ევროკავშირის თაფლის იმპორტიორებს ავალდებულებს, რომ მათ შეეძლოთ პროდუქტის თითოეული პარტიის მომწოდებლის დადგენა. სწორედ ამ მიზნით თხოვენ იმპორტიორები მიმწოდებლებს ყოველი პარტიის ექსპორტირებისას ეტიკეტირების მოთხოვნების დაცვას.

## ეტიკეტირება

ევროკავშირში ექსპორტირებული სამრეწველო დანიშნულების თაფლის ეტიკეტი უნდა მოიცავდეს შემდეგ ინფორმაციას:

- ▶ გასაყიდი თაფლის სახელწოდება
- ▶ გამოყენების დანიშნულება (კულინარიაში გამოსაყენებელი თაფლის შემთხვევაში, სახელწოდებასთან ახლოს მინიშნებული უნდა იყოს “ გამოიყენება მხოლოდ კულინარიაში”).
- ▶ ბრუტო და ნეტო წონა
- ▶ ვარგისიანობის ვადა
- ▶ შენახვის ან გამოყენების სპეციფიკური პირობები
- ▶ ექსპორტიორის სახელი და მისამართი
- ▶ წარმოშობის ადგილი
- ▶ პარტიის ნომერი

## სტანდარტი , ხარისხი და განფასება

სამრეწველო დანიშნულების თაფლი	ორგანული თაფლი
<p><b>ძვირადღირებული</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ხარისხობრივი ჯგუფი: განსაკუთრებული არომატის/გემოს პროფილი (მაგ: მონოფლორული თაფლი)</li> <li>▶ საიმპორტო ფასი: 3.5€ &lt; 1 კგ</li> <li>▶ სეგმენტის ზომა: ძალიან მცირე</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ხარისხობრივი ჯგუფი: თეთრი ფერის ან სუფრის მონოფლორული თაფლი კონკრეტული რეგიონიდან, ხელმისაწვდომი მცირე რაოდენობით.</li> <li>▶ საიმპორტო ფასი: 10€ &lt; 1 კგ</li> <li>▶ სპეციალური მადამები</li> </ul>
<p><b>საშუალო ფასის</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ხარისხობრივი ჯგუფი: ღია ფერის პოლიფლორული თაფლი</li> <li>▶ საიმპორტო ფასი: 2.5-3.5€ 1 კგ</li> <li>▶ სეგმენტის ზომა: მცირე</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ხარისხობრივი ჯგუფი: ორგანული პოლიფლორული თაფლი და სუფრის მონოფლორული თაფლი, მიღებული ძირითადი კულტურებიდან და ფუტკრების საკვები ბაზიდან ( აკაცია)</li> <li>▶ საიმპორტო ფასი : 4-10€ 1კგ</li> <li>▶ დიდი სავაჭრო ქსელები</li> </ul>
<p><b>დაბალი ფასის</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ხარისხობრივი ჯგუფი: მუქი ფერის საკონდიტრო დანიშნულების თაფლი:</li> <li>▶ საიმპორტო ფასი : 1.5-2.5€ 1კგ</li> <li>▶ სეგმენტის ზომა: დიდი</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▶ ხარისხობრივი ჯგუფი: შერეული წარმომავლობის სამრეწველო დანიშნულების ორგანული და პოლიფლორული თაფლი</li> <li>▶ საიმპორტო ფასი: 2.5-4€ 1 კგ</li> <li>▶ კვების პროდუქტების მწარმოებლები და საცალო სავაჭრო ქსელები</li> </ul>

## სამრეწველო დანიშნულების (ინდუსტრიული) თაფლი

მნიშვნელოვანია აღინიშნოს, რომ საკვები ნაწარმის ინდუსტრიაში გამოყენებული თაფლი ხშირ შემთხვევაში უფრო დაბალი ხარისხისაა, ვიდრე სუფრის თაფლი. შესაბამისად, 110/2001- დირექტივით დადგენილი ხარისხის სპეციფიკაციები სუფრის თაფლთან შედარებით ნაკლებად მკაცრია.

კონკრეტულად, საკონდიტრო წარმოებაში გამოსაყენებელ თაფლში:

- ▶ ტენიანობა არ უნდა იყოს 25 % -ზე მეტი

- ▶ თავისუფალი მჟავა არ უნდა აღემატებოდეს 80 მილიეკვივალენტს, ყოველ 1000 გ თაფლში
- ▶ დიასტაზას აქტივობა შესაძლებელია იყოს 8 -ზე ნაკლები (Schade - შეიდის შკალით)
- ▶ HMF შემადგენლობა შესაძლებელია აღემატებოდეს 40მგ-ს 1 კგ თაფლზე.

## ორგანული თაფლი

ორგანული მეფუტკრეობა განსხვავდება მეფუტკრეობის ტრადიციული პრაქტიკისგან. თაფლის წარმოების და დამუშავების სხვადასხვა ეტაპზე გამოიყენება სხვადასხვა მეთოდები, რომლებიც უზრუნველყოფენ პროდუქციის შესაბამისობას ორგანული წარმოების კრიტერიუმებთან. ორგანული მეფუტკრეობა მოიცავს შემდეგი პროცედურების და მოთხოვნების დაცვას:

- ▶ სკები ისეთ ადგილზე უნდა იყოს განთავსებული სადაც არ არსებობს პოტენციური დაბინძურების წყაროები (ეგროკავშირის სახელმძღვანელო პრინციპებით ფუტკრის მიერ საკვების მოპოვების რადიუსი უნდა იყოს 3 კმ).
- ▶ სკები ბუნებრივი მასალისაგან უნდა იყოს დამზადებული, თუმცა ასევე შესაძლებელია გოფირებული ან ლითონის ფილების გამოყენება.
- ▶ ფუტკრების ჯანმრთელობის დაცვის მიზნით არ უნდა იყოს გამოყენებული მკურნალობის ისეთი ტრადიციული მეთოდები, როგორცაა, ანტიბიოტიკები. სანაცვლოდ, მაგალითად, ტკიპებთან საბრძოლველად შეგიძლიათ გამოიყენოთ ლიმონის წვენი.
- ▶ მეფუტკრეებმა საშუალება უნდა მისცენ ფუტკრებს მოიხმარონ საკუთარი თაფლი იმ პერიოდებში, როდესაც მცირდება საკვები ბაზა.
- ▶ მეფუტკრეობის კოოპერატივებმა მეფუტკრეების ინსპექტირების მიზნით უნდა შექმნან შიდა კონტროლის სისტემა.
- ▶ თაფლის შენახვა უნდა მოხდეს კონტეინერებში რომელთა გასაწმენდად არ ყოფილა გამოყენებული ქიმიური შემადგენლობის ფხვნილები ან საპონი.

რამდენიმე განვითარებად ქვეყანაში მეფუტკრეობის პრაქტიკა და შესაბამისად წარმოებული თაფლი თავისთავად ორგანულია. თუმცა, გერმანელი მყიდველებისთვის ამგვარი ორგანული თაფლი მიუღებელია, რადგანაც ისინი ორგანულ თაფლად აღიარებენ მხოლოდ შესაბამისი სერტიფიცირების მქონე თაფლს.

## ორგანულობის დამადასტურებელი სერტიფიცირება

ორგანულობის დამადასტურებელი სერტიფიცირება კანონიერი მოთხოვნაა იმ პროდუქციის მიმართ, რომელიც ეტიკეტირებულია როგორც „ორგანული“. სერტიფიცირების პროცესის ეტაპები ნაჩვენებია ქვედა სურათზე:



▶ თაფლის გადამამუშავებელი საწარმოები სერტიფიცირების პროცესის გასაგებლად ავსებენ ფორმას, სადაც დეტალურად აღწერენ თაფლის წარმოების და დამუშავების მეთოდებს.

▶ მასერტიფიცირებელი ორგანო აგროვებს ინფორმაციას და განაცხადში მითითებული ინფორმაციის საფუძველზე ახდენს

რისკების შეფასებას. შემდეგ მასერტიფიცირებელი უწყება ამზადებს შეთავაზებას და კონსულტაციას იძლევა სერტიფიცირების განხორციელების შესაძლებლობაზე.

- ▶ მასერტიფიცირებელი ორგანოს მხრიდან წინადადების შეთავაზების და დაინტერესებულ მხარეებს შორის მოლაპარაკების შემდეგ, მასერტიფიცირებელი ორგანო ატარებს აუდიტს, რომ დაადგინოს რამდენად შეესაბამება წარმოება სერტიფიცირების მოთხოვნებს. ისეთ შემთხვევებში, როდესაც ადამიანური რესურსი ნაკლებადაა ჩართული წარმოების პროცესში, სერტიფიცირების მთლიანი პროცესი შესაძლოა შედარებით მოკლე დროში (მხოლოდ რამდენიმე თვეში) დასრულდეს.

## თაფლის წარმოება FAIRTRADE (სამართლიანი ვაჭრობის) სტანდარტით

თაფლი, რომელიც იწარმოება სამართლიანი ვაჭრობის სტანდარტის დაცვით, ევროკავშირის 110 / 2001 დირექტივით განსაზღვრული ხარისხის სპეციფიკაციებთან ერთად უნდა აკმაყოფილებდეს სამართლიანი ვაჭრობის სტანდარტის მოთხოვნებს, რომლებიც მოიცავს წარმოების, ვაჭრობის და ბიზნესის განვითარების კომპონენტებს.

ხარისხის მიხედვით, სამართლიანი ვაჭრობის სტანდარტით სერტიფიცირებული თაფლი იყოფა ორ კატეგორიად და განისაზღვრება ორი კრიტერიუმის - ჰიდროქსიმეთილფურფულორის (HMF) და წყლის შემადგენლობის მიხედვით. ქვემოთმოყვანილ ცხრილებში ნაჩვენებია სქემების მიხედვით თითოეულ კატეგორიას ენიჭება ქულები. მინიმალური ქულა ენიჭება პროდუქციას, რომელიც მხოლოდ მინიმალურად შეესაბამება საკანონმდებლო მოთხოვნებს, ხოლო მაღალი ქულა - უფრო მაღალი მოთხოვნების შესაბამის პროდუქტებს.

### თაფლში წყლის შემცველობის შეფასება

### თაფლში HMF შემცველობის შეფასება

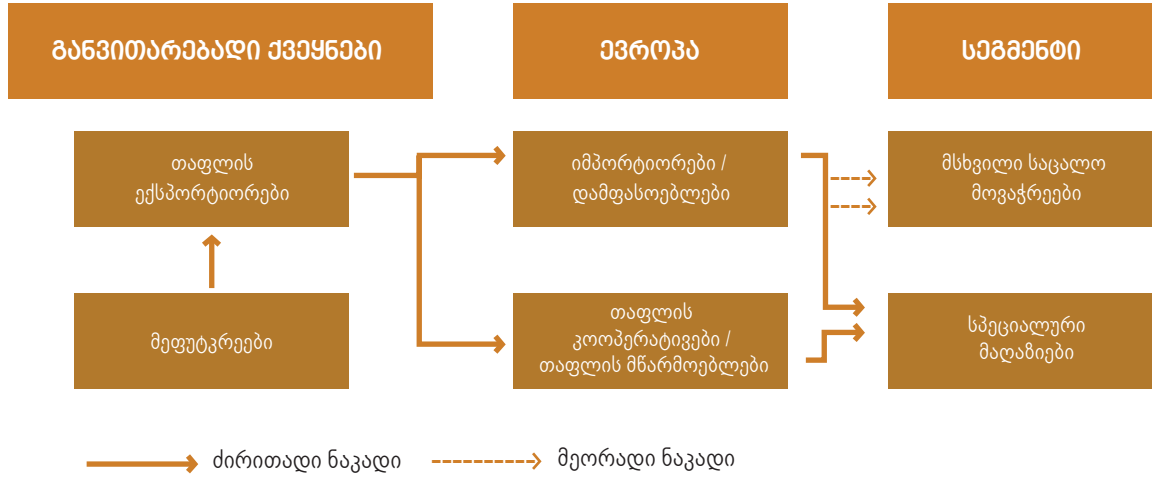
წყლის შემცველობა (%)	ჟულა	ფაქტორი	მაქს. ჟულა	HMF ჰიდროქსიმეთილფურფულორის შემცველობა (ppm)	ჟულა	ფაქტორი	მაქს. ჟულა
16.9% ან ნაკლები	5	4	20	5.0 ან ნაკლები	5	3	15
17.0-17.5%	4	4	16	5.1-9.9	4	3	12
17.6-18.5%	3	4	12	10.0-12.0	3	3	9
18.6-19%	2	4	8	12.1-15.0	2	3	6
19.1-19.5%	0.5	4	2	15.1-20.0	1	3	3
19.6% ან მეტი	0	4	0	20 ან მეტი	0	3	0

ზემოთ მოყვანილი კრიტერიუმების მიხედვით დაგროვილი ქულების დაანგარიშების შედეგად განისაზღვრება თაფლის ხარისხი. მიღებული შედეგი განსაზღვრავს თაფლი ა ხარისხისაა (18 ან მეტი ქულა) თუ ბ ხარისხის (17 ან ნაკლები ქულა). ა ხარისხის თაფლს ბ ხარისხის თაფლთან შედარებით უფრო მაღალი ღირებულება აქვს.

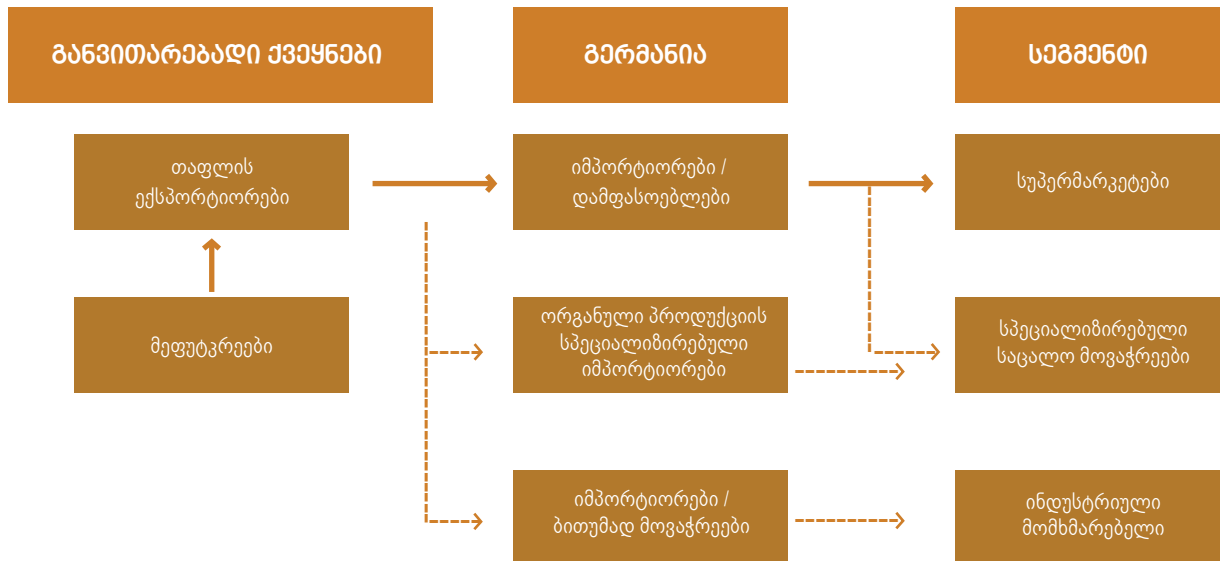


## საბაზრო არხები

საბართლიანი ვაჭრობის სტანდარტით სერთიფიცირებული თაფლის სქემა გაერთიანებულ სამეფოში

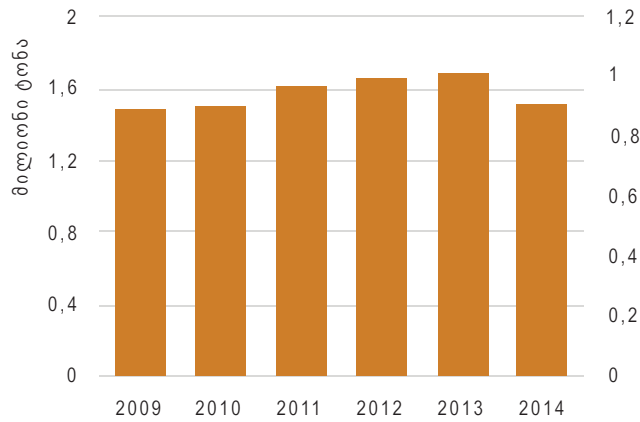


## ორგანული თაფლის სქემა გერმანიაში



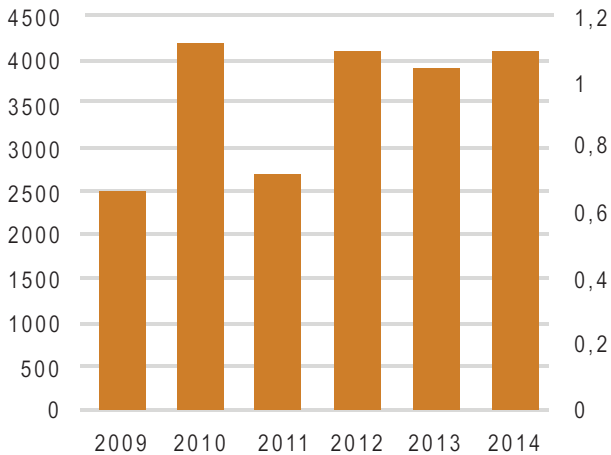
# სტატისტიკა

თაფლის წარმოება მსოფლიო მასშტაბით



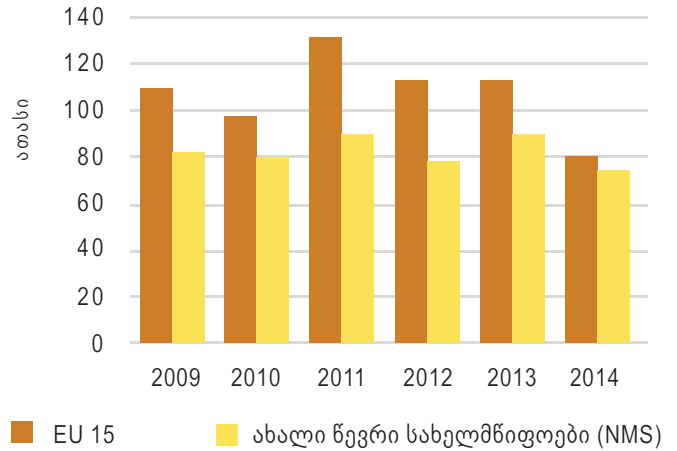
წყარო: FAO

თაფლის წარმოება საქართველოში



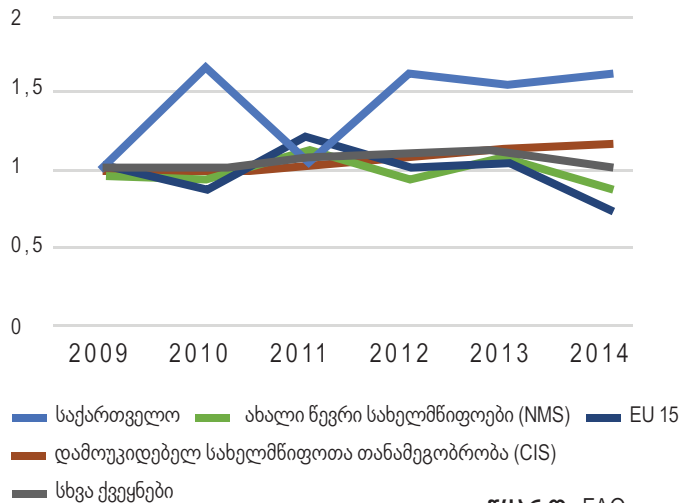
წყარო: FAO

თაფლის წარმოება ევროკავშირში



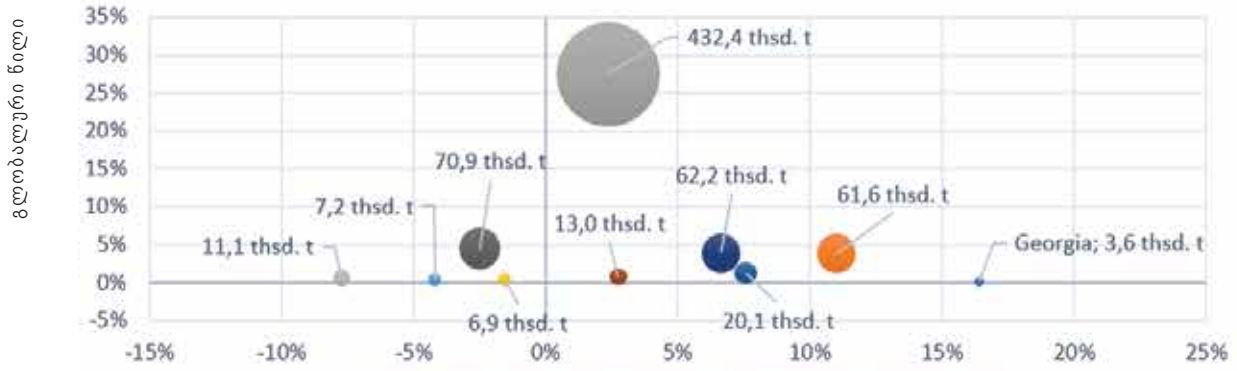
წყარო: FAO

საბაზისო ინდექსის ზრდა შერჩეული ქვეყნებისათვის (2009=1)



წყარო: FAO

**ნარკოების ზრდა შერჩეულ ქვეყნებში გლობალურ სასუპლო მარკენებელთან მიმართებით, 2009-2014 წლები**

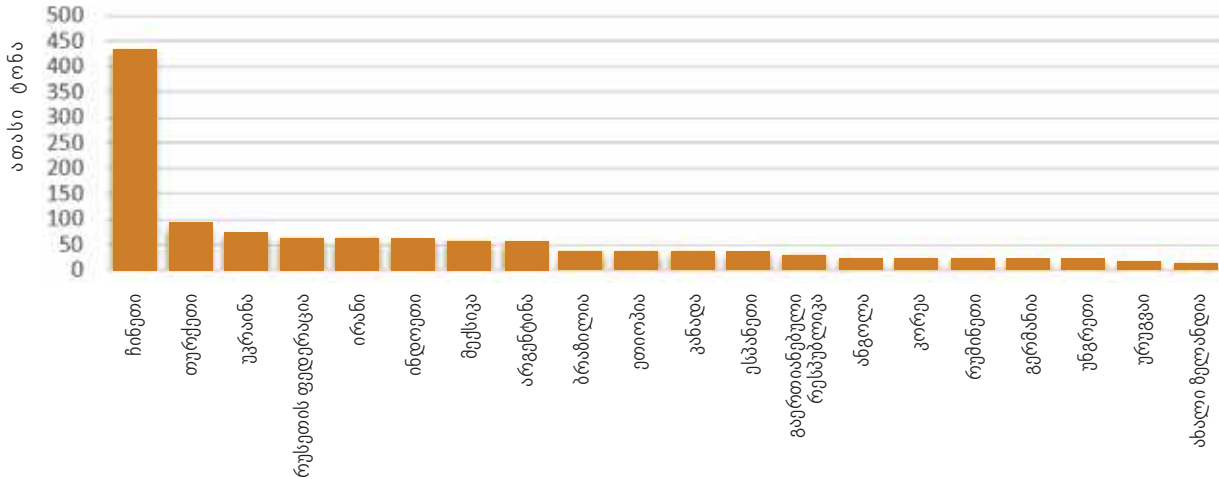


**ზრდა გლობალურ სასუპლო მარკენებელთან მიმართებით**

- საქართველო
- ირანი
- ჩინეთი
- ახალი ზევერი სახელმწიფოები (NMS)
- EU 15
- რუსეთის ფედერაცია
- დამოუკიდებელ სახელმწიფოთა თანამეგობრობა (CIS)
- უკრაინა
- გერმანია
- საფრანგეთი

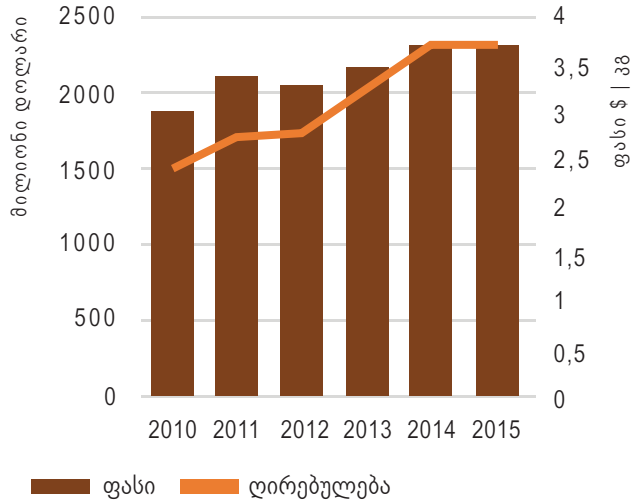
წყარო: FAO

**მსოფლიოს 20 ქვეყანა, რომლებიც ლიდერობენ თაფლის ნარკოებაში, 2009-2014 წლები**

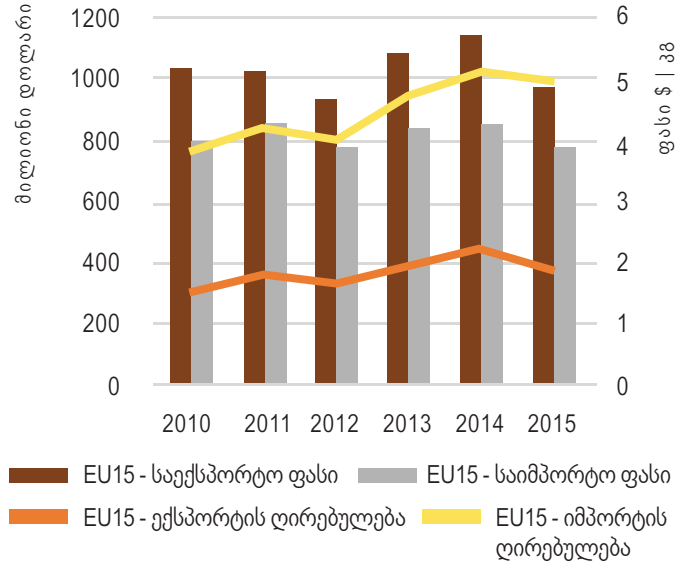


წყარო: FAO

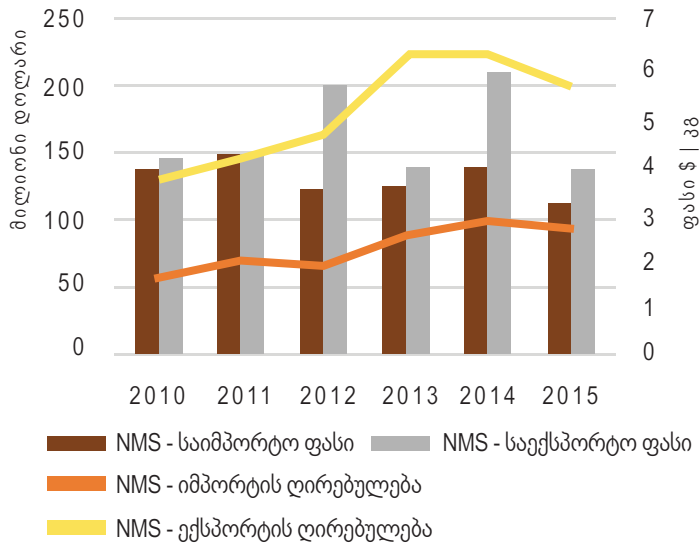
### მსოფლიო ვაჭრობა



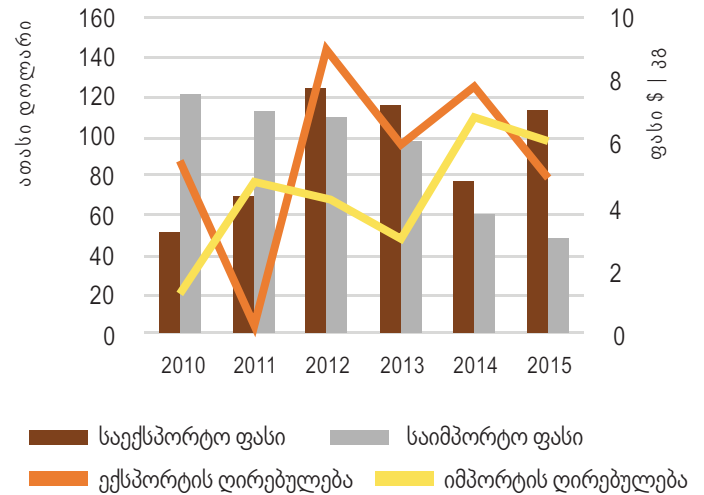
### ევროკავშირის<sup>15</sup> ვაჭრობა



### ახალი წევრი ქვეყნების (NMS) ვაჭრობა

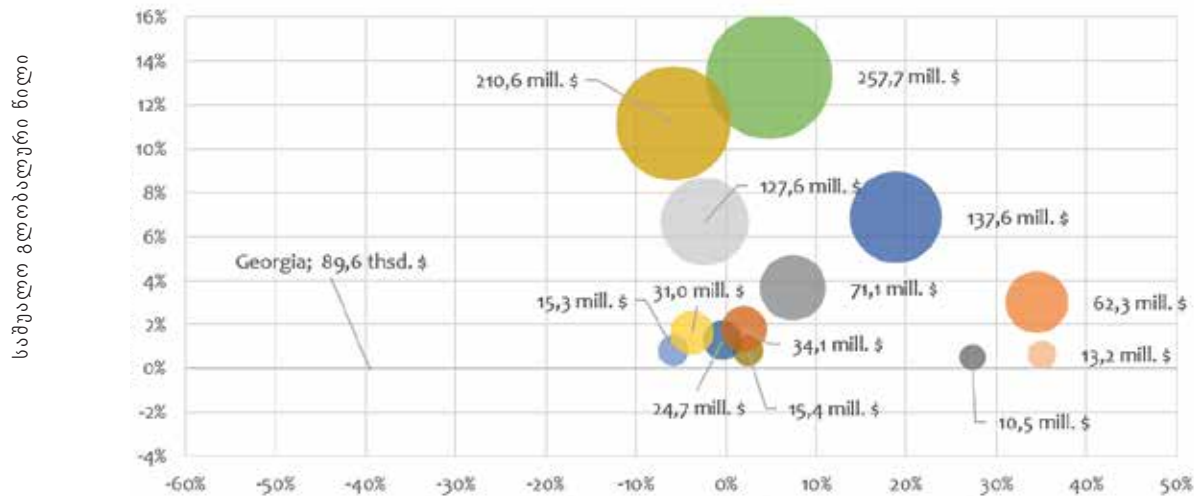


### საქართველოს ვაჭრობა



წყარო: გაეროს საერთაშორისო ვაჭრობის სტატისტიკურ მონაცემთა ბაზა

**ქვეყნების ზრდა შერჩეულ ქვეყნებში გლობალურ საშუალო მაჩვენებელთან მიმართებით, 2010-2015 წლები**

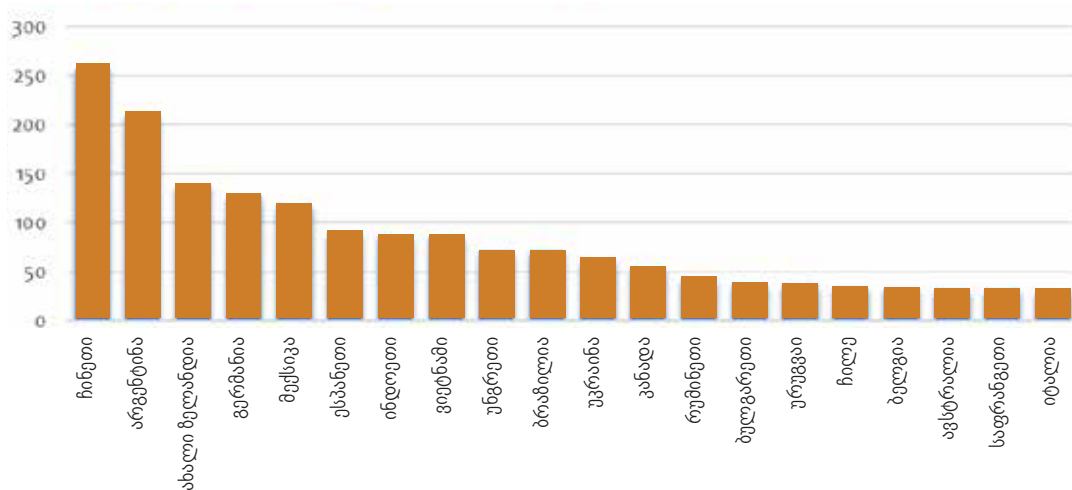


**ზრდის საშუალო ტემპი გლობალურ მაჩვენებელთან მიმართებით**

- საქართველო
- უკრაინა
- ჩინეთი
- დამოუკიდებელ სახელმწიფოთა თანამეგობრობა (CIS)
- ახალი წევრი სახელმწიფოები (NMS)
- EU 15
- ამერიკის შეერთებული შტატები
- საფრანგეთი
- ახალი მელანდია
- ჩილე
- ბრაზილია
- არგენტინა
- თურქეთი
- გერმანია

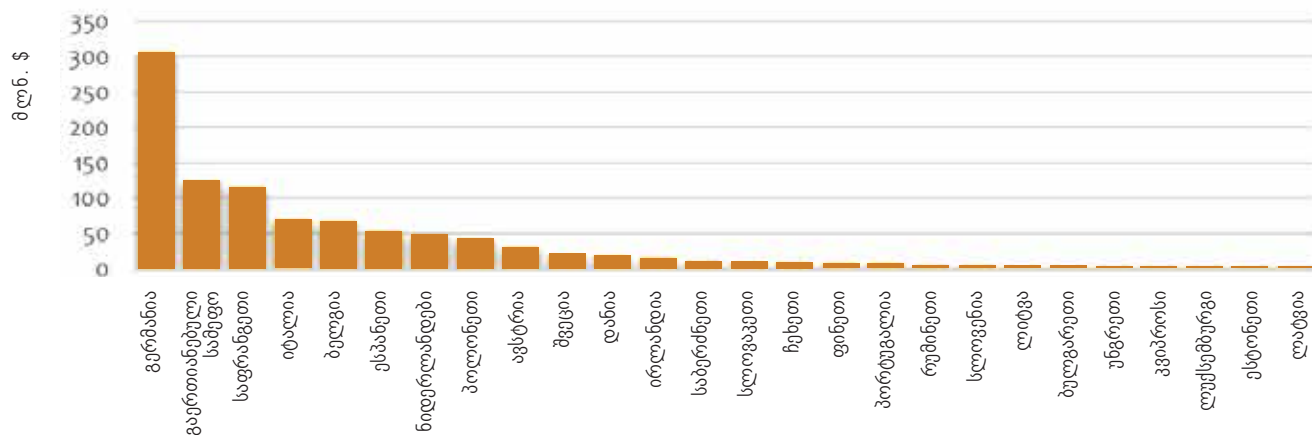
**წყარო:** გაეროს საერთაშორისო ვაჭრობის სტატისტიკურ მონაცემთა ბაზა

**მსოფლიოს ტოპ ოცი ქვეყნის ქვეყნები, 2010-2015 წლები**

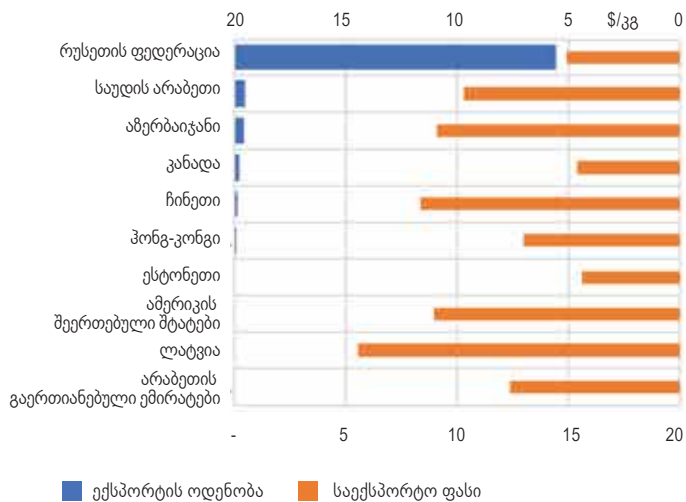


**წყარო:** გაეროს საერთაშორისო ვაჭრობის სტატისტიკურ მონაცემთა ბაზა

### ევროკავშირის იმპორტი ქვეყნების მიხედვით, 2010-2015 წლები



### საქართველოდან თაფლის ექსპორტის 10 ძირითადი დანიშნულების ადგილი, რაოდენობა და ფასი

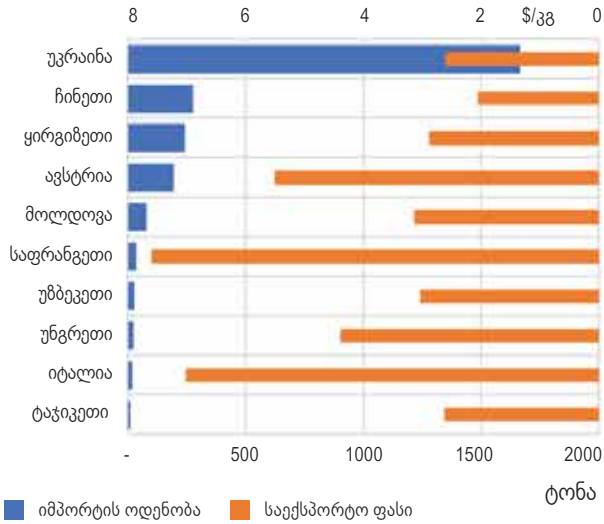


### საქართველოს სავაჭრო ბალანსი

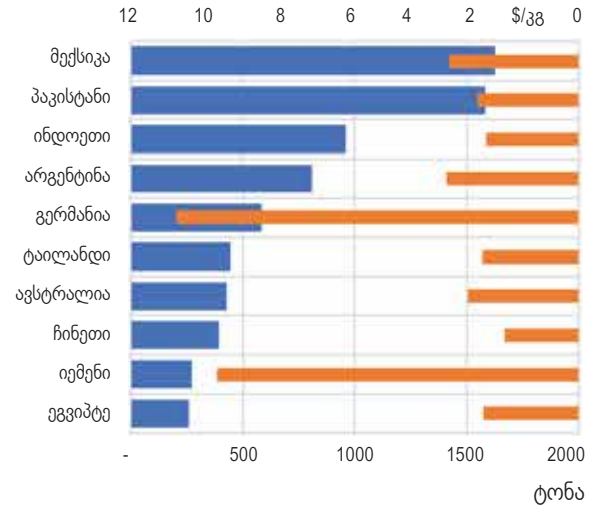


**წყარო:** გაეროს საერთაშორისო ვაჭრობის სტატისტიკურ მონაცემთა ბაზა

**რუსეთში თაფლის იმპორტიორი ტოპ 10 ქვეყანა, რაოდენობა და ფასი**



**საუდის არაბეთში თაფლის იმპორტიორი ტოპ 10 ქვეყანა, რაოდენობა და ფასი**



**წყარო:** გაეროს საერთაშორისო ვაჭრობის სტატისტიკურ მონაცემთა ბაზა

**პროდუქტის სპეციფიკაციის დეტალიზება**

**ევროპის საბჭოს დირექტივით - EC 2001/110/EC განსაზღვრული თაფლის სპეციფიკაცია:**

**დასახელება, პროდუქტის აღწერა და განსაზღვრებები**

- ▶ თაფლი ბუნებრივი, ტკბილი ნივთიერებაა, რომელიც მიიღება მეთაფლია ფუტკრის (*Apis mellifera*) მიერ ყვავილის ნექტრის, მცენარის უჯრედებში სეკრეციის შედეგად გამოყოფილი ნივთიერებების ან ცვარტკბილის (მწერების მიერ მცენარის წვენი გადამუშავებისას გამოყოფილი ტკბილი სითხე) შეგროვების, გარდაქმნის (საკუთარ ნივთიერებებთან კომბინირების გზით), დეჰიდრატაციის (გაუწყლოების) და ფიჭაში მომწიფების მიზნით შენახვის შედეგად.

**თაფლის ძირითადი სახეობები:**

- ▶ წარმოშობის მიხედვით: თაფლი შეიძლება იყოს მონო- ან პოლიფლორული. პირველ სახეობას განეკუთვნება აკაციის, ცაცხვის, წაბლის, მესუმზირას ან სხვა რომელიმე მცენარისაგან მიღებული თაფლი, ხოლო მეორეს — მდელის მრავალნაირი ყვავილისაგან ან ტყის ფოთლოვანი მცენარეების ნექტრისაგან მიღებული თაფლი.

**ცვარტკბილი თაფლი**

- ▶ მიიღება მწერების (*hemiptera*) მიერ მცენარის წვენი გადამუშავებისას გამოყოფილი ტკბილი სითხისგან, ასევე, მცენარის უჯრედში სეკრეციის შედეგად გამოყოფილი ნივთიერებისგან.

## პროდუქციის წარმოების და/ან წარდგენის ტიპის მიხედვით:

### ფიჭის თაფლი

- ▶ ფიჭაში შენახული თაფლი, ცვილისაგან დამზადებული მთლიანი დაბუქდილი ფიჭით, ან ფიჭის ნაჭრებით

### ფიჭიანი თაფლი

- ▶ თაფლი, ფიჭის ერთი ან რამდენიმე ნაჭრით

### გამონარული თაფლი

- ▶ თაფლი, მიღებული დაუბუქდავი ფიჭის თვითდანურვით

### ექსტრაგირებული თაფლი

- ▶ თაფლი, მიღებული დაუბუქდავი ფიჭის ცენტრიფუგირებით

### დანახილი (დაპრესილი) თაფლი

- ▶ თაფლი, მიღებული ფიჭის დანახით (დაპრესვით), არაუმეტეს 450 C ტემპერატურაზე გაცხელებით ან გაცხელების გარეშე

### გაფილტრული თაფლი

- ▶ თაფლი, რომელიც ფილტრაციის შედეგად გასუფთავებულია უცხო წარმოშობის ორგანული და არაორგანული მინარევებისგან და შესაბამისად მოცილებული აქვს ყვავილის მტვრის მნიშვნელოვანი რაოდენობა

### საკონდიტრო დანიშნულების თაფლი

- ▶ თაფლი, რომელსაც აქვს უცხო გემო და არომატი, ან/და ფერმენტირებულია, ან იწყებს ფერმენტაციას, ან/და დაექვემდებარა ზედმეტ გაცხელებას და სრულად ვერ აკმაყოფილებს ნატურალური თაფლის მახასიათებლებს და შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს კვების მრეწველობაში, ან სურსათში ინგრედიენტის სახით.

## თაფლის შეამდგენლობა

ნატურალური თაფლი ძირითადად შეიცავს სხვადასხვა შაქარს, თუმცა მასში ჭარბობს გლუკოზა და ფრუქტოზა, ასევე ორგანული მჟავები, ენზიმები სხვა მყარი ნაწილაკები, რომელთა წარმომავლობა უკავშირდება თაფლის შეგროვების პროცესს. თაფლის ფერი დამოკიდებულია ყვავილების ნექტარში არსებულ საღებავ ნივთიერებებზე და შესაძლოა იცვლებოდეს ბაცი მოთეთრო-მოყვითალოდან, მუქ ოქროსფერ ან ყავისფრამდე. კონსისტენციით თაფლი შესაძლოა იყოს თხევადი, ბლანტი, ნაწილობრივ, ან სრულად კრისტალიზებული. მცენარის სახეობიდან გამომდინარე თაფლს აქვს განსხვავებული გემო, არომატი და სურნელი.

მიუხედავად იმისა, თუ რა ფორმით არის თაფლი წარმოდგენილი გასაყიდად - უშუალოდ თაფლის, ან სხვა პროდუქტის სახით, რომელიც განკუთვნილია მოხმარებისთვის, მას არ უნდა ჰქონდეს დამატებული არანაირი საკვები ინგრედიენტი, მათ შორის საკვები დანამატები. შეძლებისდაგვარად, პროდუქტი თავისუფალი უნდა იყოს მისი შემადგენლობისთვის უცხო ორგანული და არაორგანული ნივთიერებებისგან. საკონდიტრო დანიშნულების თაფლისგან განსხვავებით, ყველა სხვა სახის თაფლს არ უნდა ჰქონდეს უცხო სუნი და გემო, დანყებული არ უნდა იყოს ფერმენტაცია, ხელოვნურად არ უნდა იყოს შეცვლილი მჟავიანობა, ან არ უნდა იყოს გაცხელებული იმგვარად, რომ მოხდეს ბუნებრივი ენზიმების დაშლა ან მათი დეაქტივაცია.

გაფილტრული თაფლის შემთხვევაში, არ შეიძლება თაფლიდან ყვავილის მტვრის ან სხვა შეამდგენელი კომპონენტის მოცილება, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც გარდაუვალია თაფლში მოხვედრილი უცხო არაორგანული ან ორგანული ნივთიერებების მოცილება.

მიუხედავად იმისა, თუ რა ფორმით არის თაფლი წარმოდგენილი გასაყიდად - უშუალოდ თაფლის, ან სხვა პროდუქტის სახით, რომელიც განკუთვნილია მოხმარებისთვის, მისი შემადგენლობა უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ კრიტერიუმებს:



1. შაქრის შემცველობა	
1.1. ფრუქტოზა და გლუკოზა (ორივე ერთად)	
— ყვავილის თაფლი	არანაკლებ 60გ/100გ
—ცვარტკბილი თაფლი, ყვავილის და ცვარტკბილის შერეული თაფლი	არანაკლებ 45 გ/100 გ
1.2. საქაროზის შემცველობა	
— ზოგადად ყველა სახეობის თაფლში	არაუმეტეს 5 გ/100 გ
— 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 10გ/100გ
— მცენარეების - ლავანდის (Lavandula spp.), კიტრისუნას (Borago officinalis) ყვავილებიდან მიღებულ თაფლში	არაუმეტეს15 გ/100 გ
2. სინოტივის მასური წილი	
—ყველა თაფლში (გარდა მცენარე „მანანა“-დან მიღებულის)	არაუმეტეს 20 %
— მცენარე მანანას (Calluna) თაფლისათვის	არაუმეტეს 23 %
— საკონდიტრო დანიშნულების თაფლი (მცენარე „მანანა“-სგან მიღებული)	არაუმეტეს 25 %
3. წყალში უხსნადი ნაწილაკები	
— თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	არაუმეტეს 0,1 გ /100 გ
— დაწნეხილი თაფლისათვის	არაუმეტეს 0,5 გ/100 გ
4. ელექტროგამტარობა	

— თაფლის ყველა სახეობისა და მათი ნარეგებისთვის, გარდა ქვემოთ ჩამოთვლილი სახეობებისა	არაუმეტეს 0,8 მლს/სმ
ცვარტკბილის და ნაბლის ყვავილიდან მიღებული თაფლისათვის, ასევე, მათი ნარეგისათვის, გარდა ქვემოთ ჩამოთვლილი გამონაკლისებისა.	არაუმეტეს 0,8 მლს/სმ
— გამონაკლისები: თაფლი, რომელიც მიღებულია შემდეგი მცენარეების ყვავილიდან - ხემარწყვა ( <i>Arbutus unedo</i> ), მოლურჯო მანანა ( <i>Erica</i> ), ევკალიპტი ( <i>Eucalyptus</i> ), ცაცხვი ( <i>Tilia spp.</i> ), ჩვეულებრივი მანანა ( <i>Calluna vulgaris</i> ), მანუკა ანუ ჩაის ხე ( <i>Melaleuca spp.</i> )	
5. თავისუფალი მჟავიანობა	
— თაფლის ყველა სახეობისათვის	არაუმეტეს 50 მილიეკვივალენტი მჟავისა, ყოველ 1000 გ თაფლში
— საკონდიტრო დანიშნულების თაფლისათვის	არაუმეტეს 80 მილიეკვივალენტი მჟავისა, ყოველ 1000 გ თაფლში
6. დიასტაზური (ამილაზური) აქტივობა და ჰიდროქსილმეთილფურფურალი (ჰმფ), რომლის განსაზღვრა ხდება თაფლის დამუშავებისა და შერევის შემდეგ	
(ა) დიასტაზის აქტიურობა (შადეს შკალის მიხედვით)	
— ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო დანიშნულების თაფლისა	არანაკლებ 8-ისა
— თაფლისათვის, რომელიც ბუნებრივი ფერმენტების ნაკლებ რაოდენობას შეიცავს (მაგ. ციტრუსის თაფლი) და მასში ჰიდროქსილმეთილფურფურალის (ჰმფ) შემცველობა არ აღემატება 15 მგ/კგ-ს	არანაკლებ 3-ისა
(ბ) ჰიდროქსილმეთილფურფურალი HMF	
— ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო დანიშნულების თაფლისა	არაუმეტეს 40 მგ/კგ (მეორე აბზაცის (ა) დებულების მიხედვით)
— თაფლისთვის, რომლის წარმოშობა უკავშირდება ტროპიკული კლიმატის რეგიონებს და ასეთი თაფლის ნარეგებისთვის	არაუმეტეს 80 მგ/კგ