

საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო
MINISTRY OF ENVIRONMENTAL PROTECTION AND AGRICULTURE OF GEORGIA

სსიპ სურსათის ეროვნული სააგენტო
LEPL NATIONAL FOOD AGENCY

N 09/6301
13/08/2019

6301-09-2-201908131035



Заместителю Руководителя Федеральной Службы
по ветеринарному и фитосанитарному надзору
госпоже Ю.А.Швабаускене

Уважаемая госпожа Юлия Александровна,

Национальное Агентство Продовольствия Министерства Сельского Хозяйства Грузии выражает свое уважение Федеральной Службе по Ветеринарному и Фитосанитарному надзору Российской Федерации.

В ответ на Ваше письмо № ФС-ЮШ-5/7762 от 28 марта 2019 года представляем требования к качеству и безопасности зерна и продуктов его переработки установленные законодательством Грузии.

Постановлением правительства Грузии утвержден «Технический регламент о пшеничной муке» № 376 от 27 июля 2015 года. Технический регламент регулирует требования к пшеничной муке, предназначенной для использования в пищевых целях, изготовленной из пшеницы обыкновенной *Triticum aestivum* L., или пшеницы карликовой *Triticum compactum* Host, или их смеси, расфасованной для реализации потребителю или использования в других пищевых продуктах.

Технический регламент не касается:

- продуктов, изготовленных из пшеницы твёрдой *Triticum durum* Desf. отдельно или в смеси с другими видами;

- муки грубого помола, цельнозерновой муки или манной крупы, и муки-крупчатки из пшеницы обыкновенной *Triticum aestivum* L., или пшеницы карликовой *Triticum compactum* Host или их смеси;

- пшеничной муки, используемой в пивоварении или в производстве крахмала и/или клейковины;

- пшеничной муки, предназначенной для пищевой промышленности;

- муки, содержание белка в которой уменьшено, муки, которая после помола подверглась специальной обработке помимо сушки или отбеливания, и/или в которую добавлены ингредиенты, не указанные в статье 6 (пункты 4, 5).

Техническим регламентом установлены:

общие требования к пшеничной муке, в частности:

а) любой ингредиент, который добавляется в пшеничную муку, согласно законодательству Грузии, должен быть безопасным и пригодным в пищу;

б) пшеничная мука не должна иметь постороннего запаха и вкуса и в ней не должны быть живые насекомые;

в) пшеничная мука не должна быть загрязнена (в том числе примесями животного происхождения, мёртвыми насекомыми), что может являться риском для здоровья человека.

Специфические требования к пшеничной муке:

а) вкус свойственный пшеничной муке, без посторонних привкусов, не кислый, не горький;

б) запах свойственный пшеничной муке, без посторонних запахов, не затхлый, не плесневелый;

в) массовая доля влаги (%) - не более 15,

г) металломагнитная примесь (мг) на 1кг муки не более 3,0, размер отдельных частиц не более 0,3 мм, а их масса – 0,4 мг;

д) не допускается загрязнение и заражение муки вредителями;

е) при разжёвывании не должен ощущаться хруст;

По крупности помола пшеничная мука делится на:

- Экстра
- Высшего сорта
- крупчатка
- I сорта
- II сорта
- обойная

Мука Экстра:

- а) цвет – белый или белый с кремовым оттенком;
- б) массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество (%) – не более 0,45
- в) сырая клейковина (%) – не менее 28
- г) число падения - не менее 185 сек

Мука высшего сорта:

- а) цвет – белый или белый с кремовым оттенком;
- б) массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество (%) – не более 0,55
- в) сырая клейковина (%) – не менее 28
- г) число падения - не менее 185 сек
- д) белизна – не менее 54 РЗ-БПЛ

Крупчатка

- а) цвет – белый или кремовый с жёлтым оттенком;
- б) массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество (%) – не более 0,60
- в) сырая клейковина (%) – не менее 30,0
- г) число падения - не менее 185 сек

Мука I сорта

- а) цвет – белый или белый с жёлтым оттенком;
- б) массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество (%) – не более 0,75
- в) сырая клейковина (%) – не менее 28
- г) число падения - не менее 185 сек

д) белизна – не менее 36 РЗ-БПЛ

Мука II сорта

а) цвет – белый с жёлтым или серым оттенком;

б) массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество (%)– не более 1,25

в) сырая клейковина (%)– не менее 24 %

г) число падения - не менее 160 сек

д) белизна – не менее 12 РЗ-БПЛ

Обойная мука

а) цвет – белый с жёлтым или серым оттенком, с видимыми частицами пшеничной оболочки;

б) массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество (%) – не менее 0,07 и не более 2 % золостности зерна до очистки

в) сырая клейковина (%) – не менее 20

г) число падения - не менее 160 сек

Согласно стандарту, который декларирует бизнесоператор для технологических целей в пшеничную муку возможно добавить следующие ингредиенты:

а) солодовые продукты с энзимной активностью изготовленные из пшеницы, ржи и ячменя ;

б) соевая мука или мука из бобовых;

в) клейковина (глютеин) натуральная (нативная), пшеничная.

В пшеничной муке допускается использование следующих пищевых добавок:

а) ферменты, в том числе:

а.а) грибковая амилаза из *Aspergillus niger*

а.б) грибковая амилаза из *Aspergillus oryzae*

а.в) протеолизные ферменты из *Bacillus subtilis*

а.г) протеолизные ферменты из *Aspergillus oryzae*

б) средства обработки муки (улучшители муки)

б.а) L- аскорбиновая кислота и её натриевая и калиевая соли - не более 300 мг/кг

б.б) гидрохлорид L-цистеина – не более 90 мг/кг

б.в) Диоксид серы (SO₂) (только в муке для печенья и мучных кондитерских изделий) – 200 мг/кг

б.г) монофосфат кальция (Ca(HPO₃)) – не более 2500 мг/кг

б.д) лецитин – не более 2000 мг/кг

Кроме вышеуказанных пищевых добавок в пшеничной муке могут быть использованы пищевые добавки разрешённые законодательством Грузии.

Постановлением правительства Грузии № 567 от 9 ноября 2015 года «Технический регламент о максимально допустимых пределах некоторых загрязнителей (комнатных) в продовольствии» установлено :

Для всех видов зерновых и продуктов их переработки, в том числе для круп:

- афлатоксин B₁ (мкг/кг) - 2,0
- общее количество (сумма) афлатоксинов B₁, B₂, G₁, и G₂ (мкг/кг) - 4,0
- афлатоксин B₁ (мкг/кг) в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста – 0,10

Для не переработанных зерновых:

- охратоксин A (мкг/кг) - 5,0
- охратоксин A (мкг/кг) в пищевых продуктах всех видов изготовленных из не переработанного зерна, круп, а также в зерновых предназначенных для питания людей – 3,0

В продуктах переработки зерна:

- охратоксин A (мкг/кг) в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста – 0,50

- клейковина (глютен) в пшенице (%) не для прямого потребления – 8,0

Дезоксинваленол:

- в непереработанном зерне, кроме твердой пшеницы, кукурузы и овса (мкг/кг) – 1 250
- в непереработанной твердой пшенице и овсе (мкг/кг) – 1 750
- в зерновых для непосредственного применения в пищу, муке, отрубях и проростках (мкг/кг) - 750
- в хлебе (в том числе в мелких хлебобулочных изделиях), в мучных кондитерских изделиях и печенье, в завтраках на основе зерновых, в крупах для завтраков (мкг/кг) – 500
- в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста (мкг/кг) – 200

Зеараленон:

- в непереработанном зерне, кроме кукурузы (мкг/кг) - 100

- в зерновых, муке, отрубях и проростках, как конечных продуктах для прямого потребления (мкг/кг) - 75
- в хлебе (в том числе в мелких хлебобулочных изделиях), в мучных кондитерских изделиях и печенье, в завтраках на основе зерновых, изделий из крупы, кроме кукурузы и завтраков изготовленных из кукурузной крупы (мкг/кг) - 50
- в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста (мкг/кг) – 20.

Токсичные элементы

- Свинец (мг/кг в сырой массе) - в зерновых и крупах – 0,20
- Кадмий (мг/кг в сырой массе) – в пшеничном зерне, отрубях и проростках пшеницы для прямого потребления – 0,20
- Кадмий (мкг/кг в сырой массе) - в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста– 0,040
- Олово (неорганическое) (мг/кг в сырой массе) - в консервированном продовольствии, в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста (мг/кг), кроме продовольствия сухого и в виде порошка – 50

Полициклические ароматические углеводороды

- Бензо(а) пирены (мкг/кг) - в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста – 1,0
- сумма Бензо(а) пирена, Бензо(а) антрацина, Бензо(а) флюорена и Хризена (мкг/кг) - в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста – 1,0.

Приказом Министра Труда, Здравоохранения и Социальной Защиты Грузии № 301/н от 16 августа 2001 года «Об утверждении норм и санитарных правил по безопасности и качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья» - «Гигиенические требования по безопасности и качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья» СанПиН 2.3.2.000-00 регулируются предельно допустимые количества тяжёлых металлов, пестицидов, радионуклидов в зерне и пшеничной муке, в частности:

- Мышьяк - 0,2 мг/кг
- Ртуть - 0,03 мг/кг
- Медь - 10 мг/кг
- Цинк - 50 мг/кг

- Т – 2 токсин – 0,1 мг/кг
- Нитрозамины сумма НДМА и НДЕА – 0,015 мг/кг
- Гексахлорциклогексан (α, β, ϕ изомеры) – 0,5 мг/кг
- ДДТ и его метабоолиты – 0,02 мг/кг
- Гексахлорбензол – 0,01 мг/кг
- Органические пестициды ртути – не допускаются
- 2,4 – D кислота, его соли, эфиры – не допускаются
- Цезий -137 – 80 Бк/кг
- Стронций – 90 – 140 Бк/кг

А также в пшеничной муке регулируются предельно допустимые количества тяжёлых металлов:

- Свинец (мг/кг в сырой массе) – 0,5
- Кадмий (мг/кг в сырой массе) – 0,1

Подготовлен проект постановления Правительства Грузии «Технический регламент о наличии Т-2 и НТ-2 токсинов в зерновых и продовольствии на основе зерновых», который будет задействован с 2023 года.

При размещении на местном рынке страны зерна и продуктов его переработки маркировка продукции должна соответствовать требованиям Постановления Правительства Грузии № 301 от 1 июля 2016 года «Технический регламент о правилах информирования потребителя о продовольствии» и требованиям Закона Грузии от 14 декабря 2014 года «О правилах этикетирования генмодифицированных организмов предназначенных для потребления в виде продовольствия/корма животных или произведённых из них генмодифицированных продуктов».

С уважением,

Васили Базиладзе

И.О Начальника Агентства Продовольствия


