

“რადიო თავისუფლების” კითხვები #1

მოგესალმებით, “რადიო თავისუფლება” ამზადებს მასალას საქართველოში ქათმის ხორცის და კვერცხის წარმოებაში, გამაყვითლებელი პიგმენტების, კაროტინოიდების გამოყენების შესახებ.

1. თქვენი კომპანიის დამზადებულ ფრინველის კომბინირებულ საკვებსა და კონცენტრატში, არის თუ არა გამოყენებული გამაყვითლებელი პიგმენტები (კაროტინოიდები).
2. რას იყენებთ ბუნებრივს, თუ სინთეზურ გამაყვითლებებს?
3. ზუსტად რომელ გამაყვითლებლებს იყენებთ ბროილერის და მკვერცხული ქათმის მზა საკვებსა და კონცენტრატში და რა დოზებით?
(გთხოვთ მოგვანოდოთ თქვენი კომპანიის მიერ გამოყენებული გამაყვითლებლების მახასიათებლები: საბაზრო დასახელება, სრული ქიმიური შემადგენლობა და მწარმოებლის რეკომენდაცია დოზების შესახებ, როგორც ბროილერის ასევე მკვერცხული ქათმის საკვებში)
4. თქვენი პროდუქციის შეფუთვაზე, ეტიკეტზე, გაქვთ თუ არა მითითებული ინფორმაცია გამოყენებული გამაყვითლებლების სახეობის და რაოდენობის შესახებ, თუ კი, გთხოვთ მოგვანოდოთ ეტიკეტის ნიმუში.

წინასწარ გიხდით მადლობას

გიორგი მგელაძე, რადიო თავისუფლების ჟურნალისტი

“ნუტრიმაქსი“-ს პასუხი #1

მამარჯოვა, გიორგი

მოვიღეთ თქვენი წერილი საქართველოში ქათმის ხორცის და კვერცხის წარმოებაში, გამაყვითლებელი პიგმენტების, კაროტინოიდების გამოყენების შესახებ.

მოზიარებთ პასუხს ამავე წერილზე:

1. ნუტრიმაქსის წარმოებულ ფრინველის კომბინირებულ გარკვეულ საკვებში გამოყენებულია პიგმენტები(ქოლორანტები);

- გმადლობთ ქალბატონო ნინო, თუ შეიძლება რამდენიმე დაზუსტება:

1. თქვენს მიერ გამოგზავნილი პასუხიდან და ეტიკეტიდან ცხადად არ ჩანს თქვენი კომპანია ბუნებრივ კაროტინოიდებს იყენებს თუ სინთეზურს, შეიძლება მე ვერ გავიგე სწორად და გთხოვთ დამიზუსტოთ.

2. საქართველოს მთავრობის 2022 წლის 473-ე დადგენილების მიხედვით, ეტიკეტზე უნდა იყოს მითითებული დანამატის სპეციფიკური დასახელება და მასში შემავალი აქტიური ნივთიერების მოცულობა. გამომდინარე აქედან (სურსათის ეროვნული სააგენტოც ასე განმარტავს) გამოყენებული პიგმენტის სახეობა და დოზა არ შეიძლება მიჩნეული იყოს ბიზნეს ოპერატორის კონფიდენციალურ ინფორმაციად.

გთხოვთ, აღნიშნული ინფორმაცია მომანოდოთ დაზუსტებული სახით.

პატივისცემით, გიორგი მგელაძე

"რადიო თავისუფლების" ჟურნალისტი

“ნუტრიმაქსი“-ს პასუხი #2

გამარჯობა ბატონო გიორგი,

შეთანხმებისამებრ გიზიარებთ პასუხებს თქვენს კითხვებზე, ცხოველის საკვებში საღებავების გამოყენებასთან დაკავშირებით:

ნუტრიმაქსის წარმოებულ ბროილერისა და მეკვერცხული ქათმის საკვების დასამზადებელ ერთ-ერთ ინგრედიენტად გამოიყენება სენსორული დანამატების კატეგორიის ქვეშ არსებული, როგორც ბუნებრივი, ისე სინთეზური წარმოშობის, ევროპის სურსათის უვნებლობის ორგანოს(EFSA) მიერ ავტორიზებული საღებავები. ღიზიარებთ სხვადასხვა საკვებში გამოყენებული საღებავების აქტიური ნივთიერებების დასახელებებს და დოზირებას:

სხვადასხვა დასახელების საღებავების რაციონში ჩართულობა ცვალებადია და დამოკიდებულია სხვა ინგრედიენტების პროპორციულ გადანაწილებაზე, სამიზნე სახეობაზე..

დოზირებების შერჩევისას ვხელმძღვანელობთ საქართველოს მთავრობის დადგენილება N473 – “ცხოველთა კვებაში გამოსაყენებელი ცხოველის საკვები დანამატების წესის დამტკიცების შესახებ” და ევროკომისიის ავტორიზებული ცხოველის საკვები დანამატების რეესტრით

<https://ec.europa.eu/food/food-feed-portal/screen/feed-additives/search>.

ამ რეესტრში, თითოეული დანამატის მოძიებისას მითითებულია გამოყენების პირობები და დოკუმენტის სახით წყარო, სადაც ასახულია დანამატის მინიმალური და მაქსიმალური დოზების შესახებ ინფორმაცია, სწორედ ამ ინფორმაციას ვეყრდნობით დოზირების შერჩევისას. შესაბამისად ვიყენებთ მხოლოდ ამ რეესტრით ნებადართულ მოქმედ ნივთიერებებს და ზედმინევით ვითვალისწინებთ დადგენილ ზღვრებს.

დანამატის დამატებული რაოდენობა, ძირითადად მერყეობს შემდეგ დიაპაზონში : 5-80 მგ/კგ, მზა საკვებში, სამიზნე სახეობის მიხედვით.

აქვე, ინფორმაციის სახით აღვნიშნავთ, რომ საღებავების მოქმედების ეფექტურობა (მათ შორის ფერის სიმკრთაღე ან პირიქით ფერის სიმკვეთრე) გარდა დანამატის დოზირებისა, დამოკიდებულია ისეთ ფაქტორებზე, როგორიცაა დანამატის ხარისხი, სხვა ნედლეულის ბუნებრივი პიგმენტაცია და გადანაწილება რაციონში და ა.შ. აქვე სრული პასუხისმგებლობით შეგვიძლია განვაცხადოთ, რომ ჩვენ მიერ, საქართველოს ბაზარზე არსებული ფერმერების მხრიდან, ფერისადმი მოთხოვნილება კმაყოფილდება ზემოთ ხსენებული რეგულაციების სრული დაცვით, როგორც მოქმედი ნივთიერების ავტორიზაციის (გამოყენების დაშვებულობის), ასევე ჩართულობის ზღვრების სრულად გათვალისწინებით.

განხილულ საკითხზე დამატებითი კითხვების არსებობის შემთხვევაში, მზად ვართ თანამშრომლობისთვის.

Best regards,
Mariam Gogelidze,
Quality Assurance Manager

“რადიო თავისუფლების” შეკითხვები #3

კიდევ ერთხელ მოგესალმებით მარიამ, ჩვენი საუბრის შემდეგ, ამ ეტაპზე მხოლოდ ერთი დამაზუსტებელი შეკითხვა მაქვს.

1. თქვენი კომპანია ქათმის საკვებში იყენებს თუ არა სინთეზურ კაროტინოიდებს, კერძოდ: Canthaxanthin E161 და Apo ester E160 და რა დოზებს.

პატივისცემით, გიორგი

“ნუტრიმაქსი“-ს პასუხი #2

მოგესალმებით ბატონო გიორგი კიდევ ერთხელ,

კოდებს და დასახელებებს დავაკონკრეტებ, რეესტრის მიხედვით:

- Canthaxanthin 2a161g - მაქს. 8-25 მგ/კგ, სამიზნე სახეობის მიხედვით, მზა საკვებში
- Ethyl ester of beta-apo-8' carotenoic acid 2a160f - მაქს. 5-15 მგ/კგ, სამიზნე სახეობის მიხედვით მზა საკვებში

აღნიშნული დანამატების გამოყენების შემთხვევაში ვხელმძღვანელობთ აღნიშნული დოზებით და ვაკმაყოფილებთ მათ.

რაც შეეხება, თქვენს წინა კითხვას, 80 მგ-თან დაკავშირებით, ეს მაქსიმალური ზედა ზღვარი ეხებოდა ბუნებრივი წარმოშობის კაროტინოიდების ერთ-ერთ წარმომადგენელს და არა სინთეზურს.

აქვე, რეკომენდაციის სახით, რეალობის უკეთესად აღწერის მიზნით, ვფიქრობ საინტერესო იქნება, თუ სტატიაში გამოქვეყნდება ჩვენ მიერ მოწოდებული ინფორმაცია, საღებავების რაოდენობის გარდა, გაყვითლების ეფექტზე მოქმედი სხვა ფაქტორების შესახებ:

საღებავების მოქმედების ეფექტურობა (მათ შორის ფერის სიმკრთაღე ან პირიქით ფერის სიმკვეთრე) გარდა დანამატის დოზირებისა, დამოკიდებულია ისეთ ფაქტორებზე, როგორიცაა დანამატის ხარისხი, სხვა ნედლეულის ბუნებრივი პიგმენტაცია და გადანაწილება რაციონში და ა.შ. აქვე სრული პასუხისმგებლობით შეგვიძლია განვაცხადოთ, რომ ჩვენ მიერ, საქართველოს ბაზარზე არსებული ფერმერების მხრიდან, ფერისადმი მოთხოვნილება კმაყოფილდება ზემოთ ხსენებული რეგულაციების სრული დაცვით, როგორც მოქმედი ნივთიერების ავტორიზაციის (გამოყენების დაშვებულობის), ასევე ჩართულობის ზღვრების სრულად გათვალისწინებით.

Best regards,

Mariam Gogelidze,

Quality Assurance Manager