

Хасанов Р.Т.  
+ Корневой



საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო  
MINISTRY OF AGRICULTURE OF GEORGIA  
საქართველოს ექსპორტის ეროვნული სააგენტო  
LEPL NATIONAL FOOD AGENCY

N 09/54  
05/01/2017

54-09-2-201701051646

Заместителю Руководителя Федеральной службы  
по ветеринарному и фитосанитарному надзору  
господину Р.Т. Хасанову

Уважаемый господин Хасанов,

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-РХ-5/24380 от 19 декабря 2016 года, предоставляем информацию о требованиях установленных законодательством Грузии в области обеспечения качества и безвредности зерна и продуктов его переработки.

Постановлением правительства Грузии задействован «Технический регламент о пшеничной муке» № 376 от 27 июля 2015 года. Технический регламент распространяется на пшеничную муку, предназначенную для использования в пищевых целях, изготовленную из пшеницы обыкновенной *Triticum aestivum* L., или пшеницы карликовой *Triticum compestum* Host, или их смеси, расфасованную для продажи потребителям или предназначенную для использования в других пищевых продуктах.

ОБЩАЯ  
КОРРЕСПОНДЕНЦИЯ  
11.01.2017 Вх № ФС-346

Технический регламент не распространяется:

- на продукты, изготовленные из пшеницы твёрдой *Triticum durum* Desf. отдельно или в смеси с другими видами;

- на муку грубого помола, цельнозерновую муку или манную крупу, и муку-крупчатку из пшеницы обыкновенной *Triticum aestivum* L., или пшеницы карликовой *Triticum compactum* Host или их смеси;

- на пшеничную муку, используемую в пивоварении или в производстве крахмала и/или клейковины;

- на пшеничную муку, предназначенную для пищевой промышленности;

- на муку, содержание белка в которой уменьшено, муку, 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 безвредным 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) металомангнитная примесь (мг) на 1 кг муки не более 3,0 мг, размер отдельных частиц не более 0,3 мм, а их масса – 0,4 мг;

д) не допускается загрязнение и заражение муки вредителями;

е) при разжевывании не должен ощущаться хруст;

По крупности помола пшеничная мука делится на:

- Экстра
- Вышшего 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 перещёте 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 перещёте 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 перещёте 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 перещёте 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 декларированному стандарту 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 (глутеин) 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 (SO<sub>2</sub>) (только в муке для печенья и мучных кондитерских изделий) – 200 мг/кг

б.г) монофосфат кальция (Ca(H<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub>) – 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 (комнатамиантов) в продовольствии» установлено :

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

- афлатоксин В<sub>1</sub> (мкг/кг) - 2,0
- общее количество (сумма) афлатоксинов В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, и G<sub>2</sub> (мкг/кг) - 4,0

г) число падения - не менее 160 сек

Согласно декларированному стандарту 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 (SO<sub>2</sub>) (только в муке для печенья и мучных кондитерских изделий) – 200 мг/кг

б.г) монофосфат кальция (Ca(H<sub>2</sub>PO<sub>4</sub>)<sub>2</sub>) – 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 В<sub>1</sub> (мкг/кг) - 2,0
- общее количество (сумма) афлатоксинов В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, G<sub>1</sub>, и G<sub>2</sub> (мкг/кг) - 4,0

- афлатоксин В<sub>1</sub> (мкг/кг) в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста – 1,0

**В продуктах переработки зерна:**

- охратоксин А (мкг/кг) – 5,0
- охратоксин А (мкг/кг) в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста – 0,50

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

**Дезоксиниваленол:**

- в непереработанном зерне, кроме твёрдой пшеницы, кукурузы и овса (мкг/кг) - 1250
- в непереработанном твердом зерне пшеницы и зерне овса (мкг/кг) – 1 750
- в зерновых для продовольствия, 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

- афлатоксин В<sub>1</sub> (мкг/кг) в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста – 1,0

**В продуктах переработки зерна:**

- охратоксин А (мкг/кг) – 5,0
- охратоксин А (мкг/кг) в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста – 0,50
- клейковина (глутеин) в пшенице (%) не для прямого потребления – 8,0

**Дезоксиниваленол:**

- в непереработанном зерне, кроме твёрдой пшеницы, кукурузы и овса (мкг/кг) - 1250
- в непереработанном твердом зерне пшеницы и зерне овса (мкг/кг) – 1 750
- в зерновых для продовольствия, 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



- Кадмий (мг/кг в сырой массе) – в пшеничном зерне, отрубях и проростках пшеницы для прямого потребления – 0,20
- Бенз(а)пирен (мкг/кг) в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста – 1,0
- Бенз(а)пирен, банз(а)антрацин, бенз(а)флюорен, хризен (сумма) (мкг/кг) – 1,0

Требования безвредности касающиеся максимально допустимых пределов некоторых загрязнителей (контаминантов), а также микробиологических показателей регулируемые техническими регламентами гармонизированы с аналогичными еврорегуляциями (ЕС 1881/2006, ЕС 2073/2005).

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 частности:

- Свинец – 0,5 мг/кг
- 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
- Нитрозамимны сумма НДМА и НДЕА - 0,015 мг/кг
- Гексахлорциклогексан ( $\alpha, \beta$  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

- Кадмий (мг/кг в сырой массе) – в пшеничном зерне, отрубях и проростках пшеницы для прямого потребления – 0,20
- Бенз(а)пирен (мкг/кг) в продовольствии на основе зерновых, в том числе в продуктах питания для грудных детей и детей раннего возраста – 1,0
- Бенз(а)пирен, банз(а)антрацин, бенз(а)флюорен, хризен (сумма) (мкг/кг) – 1,0

Требования безвредности касающиеся максимально допустимых пределов некоторых загрязнителей (контаминантов), а также микробиологических показателей регулируемые техническими регламентами гармонизированы с аналогичными еврорегуляциями (ЕС 1881/2006, ЕС 2073/2005).

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 частности:

- Свинец – 0,5 мг/кг
- 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
- Нитрозамимны сумма НДМА и НДЕА - 0,015 мг/кг
- Гексахлорциклогексан (α,β 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

При размещении на местном рынке страны зерна и продуктов его переработки продукция должна быть этикетирована в соответствии с требованиями законодательства Грузии по этикетированию продовольствия, а также этикетированию генмодифицированных продуктов полученных из генетически модифицированных организмов.

С уважением,

Зураб Чекурашвили

Начальник агентства

