

სამრეწველო საკუთრების ოფიციალური ბიულეტენი

სპეციალური გამოშვება

საქონლის ადგილწარმოშობის
დასახელება და
გეოგრაფიული აღნიშვნები



საქართველოს ინტელექტუალური
საკუთრების ეროვნული ცენტრი
საქპატენტი
SAKPATENTI
NATIONAL INTELLECTUAL PROPERTY
CENTER OF GEORGIA

გამოქვეყნების თარიღი
2024 08 13

3(21)

სამრეწველო საკუთრების ოფიციალური ბიულეტენი

სპეციალური გამოშვება

საქონლის ადგილწარმოშობის
დასახელება და
გეოგრაფიული აღნიშვნები

საერთაშორისო კოდეზი გიგლიოგრაფიული მონაცემების იდენტიფიკაციისათვის

გამომონებები, სასარგებლო მოდელები

- (10) – ექსპერტიზაგაეული განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი/
განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი***
- (11) – პატენტის ნომერი/ პატენტის ნომერი***
რეგისტრირებული სასარგებლო მოდელის ნომერი***
- (21) – განაცხადის ნომერი
- (22) – განაცხადის შეტანის თარიღი
- (23) – საგამოფენო პრიორიტეტის თარიღი
- (24) – თარიღი, რომლიდანაც იწყება პატენტის მოქმედება
- (31) – საპრიორიტეტო განაცხადის ნომერი
- (32) – საპრიორიტეტო განაცხადის შეტანის თარიღი
- (33) – კოდი ქვეყნისა ან რეგიონული ორგანიზაციისა, რომლის უწყებამაც მიანიჭა ნომერი
საპრიორიტეტო განაცხადს
- (43) – განაცხადის გამოქვეყნების თარიღი, ბიულეტენის ნომერი***
- (44) – დამცავი საბუთის ჯერ არმოქმე, მაგრამ ექსპერტიზაგაეული განაცხადის გამო-
ქვეყნების თარიღი და ბიულეტენის ნომერი
- (45) – პატენტის გამოქვეყნების თარიღი/ პატენტის გამოქვეყნების თარიღი***
რეგისტრირებული სასარგებლო მოდელის გამოქვეყნების თარიღი***
- (51) – საერთაშორისო საპატენტო კლასიფიკაციის ინდექსი

- (54) – გამოგონების დასახელება/ სასარგებლო მოდელის დასახელება
- (57) – რეფერატის ტექსტი
- (60) – სრულ ექსპერტიზაგაეული გამოგონებაზე უცხოური საპატენტო უწყების მიერ
გაცემული დამცავი საბუთის ნომერი, თარიღი, რომლიდანაც იწყება ამ დამცავი
საბუთის მოქმედება, და კოდი ქვეყნისა ან რეგიონული ორგანიზაციისა, რომლის
უწყებამაც გასცა ეს დამცავი საბუთი
- (62) – ადრინდელი განაცხადის ნომერი და წარდგენის თარიღი გამოყოფილი განაცხადის
შემთხვევაში
- (71) – განმცხადებლის სახელი, გვარი ან დასახელება (ქვეყნის კოდი, მისამართი)
- (72) – გამომგონებლის სახელი, გვარი (ქვეყნის კოდი)
- (73) – პატენტმფლობელის/ პატენტმფლობელის***/
რეგისტრირებული სასარგებლო მოდელის მფლობელის***
სახელი, გვარი ან დასახელება (ქვეყნის კოდი, მისამართი)
- (74) – წარმომადგენლის ან პატენტწმუნებულის სახელი, გვარი
- (85) – საერთაშორისო (PCT) განაცხადის ეროვნული ფაზის დაწყების თარიღი
- (86) – საერთაშორისო (PCT) განაცხადის ნომერი და შეტანის თარიღი
- (87) – საერთაშორისო (PCT) განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი და თარიღი
- (94) – დაცვის დამატებითი მონობით გაგრძელებული პატენტის მოქმედების ვადის
ამოწურვის თარიღი

დიზაინები

- (10) – განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი
- (11) – პატენტის ნომერი და სახეობის კოდი ან რეგისტრაციის ნომერი
- (15) – რეგისტრაციის თარიღი/პატენტის გაგრძელების თარიღი
- (18) – პატენტის ან რეგისტრაციის მოქმედების ვადის გასვლის საფარულო თარიღი
- (21) – განაცხადის ნომერი
- (22) – განაცხადის შეტანის თარიღი
- (23) – საგამოფენო პრიორიტეტის თარიღი ან ადრინდელი პრიორიტეტის მქონე განაცხად-
ის შეტანის თარიღი და, თუ შესაძლებელია, განაცხადის ნომერი
- (24) – თარიღი, რომლიდანაც იწყება პატენტის მოქმედება
- (28) – დიზაინების რაოდენობა განაცხადში
- (30) – საპრიორიტეტო მონაცემები (განაცხადის ნომერი, განაცხადის შეტანის თარიღი და
ორასიოანი კოდი იმ ორგანიზაციის ინფენიფიკაციისათვის, სადაც იყო წარდგენილი
საპრიორიტეტო განაცხადი)
- (31) – საპრიორიტეტო განაცხადის ნომერი
- (32) – საპრიორიტეტო განაცხადის შეტანის თარიღი
- (33) – კოდი ქვეყნისა ან რეგიონული ორგანიზაციისა, რომლის უწყებამაც მიანიჭა ნომერი
საპრიორიტეტო განაცხადს
- (34) – ისმო-ს სტანდარტის (მთ.3) შესაბამისი ორასიოანი კოდი იმ ორგანიზაციის ინფენი-
ფიკაციისათვის, სადაც იყო წარდგენილი საპრიორიტეტო განაცხადი
- (44) – დიზაინის გამოქვეყნების თარიღი და ბიულეტენის ნომერი (პირველი პუბლიკაცია)

- (45) – საერთაშორისო ბიუროს მიერ დარეგისტრირებული დიზაინის გამოქვეყნების
თარიღი და ბიულეტენის ნომერი
- (51) – დიზაინების საერთაშორისო კლასიფიკაცია (ლოკარნოს კლასიფიკაციის კლასი და
ქვეკლასი)
- (54) – დიზაინის დასახელება
- (55) – დიზაინის გამოსახულება
- (57) – დიზაინის არსებითი ნიშნების აღწერა, ფერის ჩათვლით
- (58) – ყველა სახის ცვლილების შესახებ რეესტრში ჩანაწერის შეტანის თარიღი
- (62) – ადრინდელი განაცხადის, რეგისტრაციის ან საბუთის ნომერი და, თუ შესაძლებელია,
წარდგენის თარიღი, გამოცალკეებული განაცხადის შემთხვევაში
- (71) – განმცხადებლის სახელი, გვარი (ქვეყნის კოდი), მისამართი
- (72) – ავტორის სახელი, გვარი ან დასახელება (ქვეყნის კოდი)
- (73) – პატენტმფლობელის სახელი, გვარი (ქვეყნის კოდი), მისამართი
- (74) – წარმომადგენლის სახელი, გვარი და მისამართი
- (81) – შესაბამისი მონაწილე მხარეები:
II. მონაწილე მხარეები, აღნიშნული 1960 წლის აქტის თანახმად
III. მონაწილე მხარეები, აღნიშნული 1999 წლის აქტის თანახმად
- (85) – მფლობელის მუდმივი საცხოვრებელი ადგილი
- (86) – მფლობელის მოქალაქეობა
- (87) – მფლობელის საცხოვრებელი ადგილი
- (88) – ქვეყანა, სადაც მფლობელს აქვს ნამდვილი და მოქმედი სამრეწველო ან საეჭრო სანარმო

სასაქონლო ნიშნები

- (111) – რეგისტრაციის ნომერი
- (151) – რეგისტრაციის თარიღი
- (156) – რეგისტრაციის ვადის გაგრძელების თარიღი
- (181) – რეგისტრაციის ვადის გასვლის საფარულო თარიღი
- (186) – ვადის გაგრძელების ვადის საფარულო თარიღი
- (141) – რეგისტრაციის მოქმედების ვადის გაუქმების თარიღი
- (210) – განაცხადის ნომერი
- (220) – განაცხადის შეტანის თარიღი
- (230) – საგამოფენო მონაცემები
- (260) – ნომერი განაცხადისა, რომელზედაც გამოტანილია ექსპერტიზის დადებითი გადაწყ-
ვეტილება რეგისტრაციის შესახებ (გამოქვეყნების ნომერი)
- (310) – პირველი განაცხადის ნომერი
- (320) – პირველი განაცხადის შეტანის თარიღი
- (330) – პირველი განაცხადის მიმღები ეროვნული ან რეგიონული უწყების ან ორგანიზა-
ციის საიდენტიფიკაციო კოდი
- (511) – საქონლისა და მომსახურების საერთაშორისო კლასიფიკაცია სასაქონლო ნიშნის
რეგისტრაციისათვის და/ან კლასიფიკირებული საქონლისა და/ან მომსახურების
ჩამონათვალი
- (526) – დისკლამაცია
- (531) – სასაქონლო ნიშნის გამოსახულებითი ელემენტების აღწერა სასაქონლო ნიშნების
გამოსახულებითი ელემენტების საერთაშორისო კლასიფიკაციის (ვენის კლასი-
ფიკაცია) მიხედვით
- (540) – ნიშნის გამოსახულება

- (550) – სასაქონლო ნიშნის ტიპი ან სახეობა
- (551) – მითითება, რომ ნიშანი არის კოლექტიური, სასერტიფიკაციო ან საგარანტო
- (554) – სამგანზომილებიანი (მოცულობითი) ნიშანი
- (580) – განაცხადსა და ნიშნის რეგისტრაციისთან დაკავშირებული ყველა სახის ცვლილე-
ბაზე ჩანაწერის შეტანის თარიღი
- (591) – ინფორმაცია განცხადებულ ფერებზე
- (731) – განმცხადებლის სახელი და მისამართი
- (732) – მფლობელის სახელი და მისამართი
- (740) – წარმომადგენლის სახელი და მისამართი
- (750) – მიმონერის მისამართი
- (770) – ცვლილებამდე განმცხადებლის ან მფლობელის სახელი და მისამართი უფლების
გადაცემის შემთხვევაში
- (771) – ცვლილებამდე განმცხადებლის ან მფლობელის სახელი და მისამართი უფლების
გადაცემის გარეშე
- (791) – ლიცენზიატის სახელი და მისამართი
- (793) – ლიცენზიის პირობები და/ან შეზღუდვაზე მინიშნება (ლიცენზიის სახე, სალიცენ-
ზო ხელშეკრულების ნომერი, სალიცენზიო ხელშეკრულების თარიღი, სალიცენ-
ზო ხელშეკრულების მოქმედების ვადა)
- (800) – სასაქონლო ნიშნის რეგისტრაციის მონაცემები ნიშნების საერთაშორისო რეგის-
ტრაციის მადრიდის ხელშეკრულებასთან დაკავშირებული პროტოკოლის მიხედ-
ვით (საერთაშორისო რეგისტრაციის ნომერი)
- (852) – ნაწილობრივ გაუქმებული საქონლის/მომსახურების ჩამონათვალი
- (891) – შემდგომი გაგრძელების თარიღი

- (21) AP 0000 000000 – გამოგონების განაცხადის ნომერი
- (10) AP 0000 0000 A – გამოგონების განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი
- (11) P 0000 0000 B – გამოგონების პატენტის ნომერი/ პატენტის ნომერი***

- (21) API 0000 000000 – შემოტანილი პატენტზე განაცხადის ნომერი
- (11) PI 0000 0000 A – შემოტანილი პატენტის ნომერი

- (21) AU 0000 000000 – სასარგებლო მოდელის განაცხადის ნომერი
- (10) AU 0000 000 U – სასარგებლო მოდელის განაცხადის გამოქვეყნების ნომერი
- (11) U 0000 000 Y – სასარგებლო მოდელის პატენტის ნომერი/
რეგისტრირებული სასარგებლო მოდელის ნომერი***

- (21) AD 0000 000000 – დიზაინზე განაცხადის ნომერი
- (10) AD 0000 000 S – დიზაინზე განაცხადის გამოქვეყნების
ნომერი (პირველი პუბლიკაცია)
- (11) D 0000 000 S – რეგისტრირებული დიზაინი

გამომონებებისა და სასარგებლო მოდელების საერთაშორისო კლასიფიკაციის ინდექსები

- განყოფილება A – ადამიანის პირველადი მოთხოვნების საგნები
- განყოფილება B – ტექნოლოგიური პროცესები; ტრანსპორტირება
- განყოფილება C – ქიმიკა; მეტალურგია
- განყოფილება D – საფეიქრო ნაწარმი; ქალაღი
- განყოფილება E – მშენებლობა; სათო საქმე; სტაციონარული ნაგებობები
- განყოფილება F – მექანიკა; განათება; გათობა; იარაღი; ასაფეთქებელი საშუაოები
- განყოფილება G – ფიზიკა
- განყოფილება H – ელექტრობა

* საპატენტის საპელაციო პალატის გადაწყვეტილების შემდეგ გამოქვეყნებული
განაცხადის ნომერი

** სასამართლოს გადაწყვეტილების შემდეგ გამოქვეყნებული განაცხადის ნომერი

*** საქართველოს საპატენტო კანონი 2023 წლის 16 მაისს (№2883-XIმს-XXმ) შეტანილი
ცვლილების შესაბამისად გამოქვეყნებული მასალები

შ ი ნ ა ა რ ს ი

გამოქვეყნებული ობიექტები

გეოგრაფიული აღნიშვნები:

- გორის ვაშლი 2
- ბოლნისის ახალი კარტოფილი 9
- კახური შაშხი 14
- სვანური მარილი 22

საქონლის აღბილწარმოშობის დასახელება:

ობჟა 27

საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელება და გეოგრაფიული აღნიშვნები

სსიპ საქართველოს ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი – „საქპატენტი“ „საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის შესახებ“ საქართველოს კანონის მე-8 მუხლის მე-4 პუნქტის შესაბამისად, აქვეყნებს საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს, შპს იმერული ღვინის ასოციაციის და შპს ბოლნისის აგროცენტრის მიერ წარმოდგენილი განაცხადების მასალებს.

თუ განაცხადის მასალების გამოქვეყნებიდან 3 თვის ვადაში ამ მასალებთან დაკავშირებით საქპატენტში არ შემოვა დამატებითი ინფორმაცია, ადგილწარმოშობის დასახელებების რეგისტრაციის შესახებ ცნობები შეტანილი იქნება ადგილწარმოშობის დასახელებისა და გეოგრაფიული აღნიშვნის სახელმწიფო რეესტრში და გამოქვეყნდება საქართველოს სამრეწველო საკუთრების ოფიციალურ ბიულეტენში.

თუ განაცხადის მასალების გამოქვეყნებიდან 3 თვის ვადაში ამ მასალებთან დაკავშირებით საქპატენტში შემოვა დამატებითი ინფორმაცია, ის შესასწავლად გადაეგზავნება საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტროს.

გეოგრაფიული აღნიშვნა გორის ვაშლი

განაცხადის № 3558/6

განაცხადის შეტანის თარიღი: 24/11/2023

გეოგრაფიული აღნიშვნა: „გორის ვაშლი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია – ვაშლი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო

1. პროდუქტის დასახელება: გორის ვაშლი

2. პროდუქტის აღწერა

დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნით „გორის ვაშლი“ დაცვას ექვემდებარება ვაშლის შემდეგი ჯიშები: გალა, რედ დელიშესი, გოლდენ დელიშესი, ჯონაპრინცი, პინოვა, მეფე ფუჯი, გრანი სმიტი, რომლებიც მოწეულია მე-3 პუნქტით განსაზღვრულ გეოგრაფიულ არეალში და აკმაყოფილებს ქვემოთ მოყვანილ მოთხოვნებს:

წიშები	სიმტკიცე (ბ/სმ ²)	შაქრის შემცველობა (°Bx)	ვაშლის ზარი	წონა (მ)	ფორმა
გალა	≥ 5	≥ 12	ალისფერ-წითელი, ოდნავ შესამჩნევი თეთრი წერტილებით	≥ 165	მრგვალი ან მომრგვალო- კონუსური
რედ დელიშესი	≥ 5	≥ 11	მიმზიდველი წითელი, სრულ სიმწიფეში გადადის მუქ იისფერ-შავში	≥ 200	წაგრძელებული კონუსური
გოლდენ დელიშესი	≥ 5	≥ 12	ყვითელი, მწვანე და ოქროსფერი ტონებით	≥ 170	კონუსური ფორმის, ოდნავ წახნაგოვანი
ჯონაპრინცი	≥ 5	≥ 12	მუქი წითელი, მოყვითალო-მოყავისფრო წერტილებით	≥ 200	მომრგვალო- კონუსური
პინოვა	≥ 5	≥ 13	წითელ-მოყვითალო შეფერილობის, 75–80% დაფარულია ნარინჯისფერი-წითელი ფერის ზოლებით	≥ 165	მომრგვალო- კონუსური, ოდნავ წახნაგოვანი
მეფე ფუჯი	≥ 5	≥ 12	მოოქროსფრო წითელი შეფერილობის	≥ 165	მომრგვალო- კონუსური
გრანი სმიტი	≥ 5	≥ 12	ინტენსიური მწვანე შეფერილობის, დაწინწკ- ლული შესამჩნევი თეთრი წერტილებით	≥ 180	მომრგვალო- კონუსური

მთლიანობაში გორის ვაშლი გამოირჩევა მაღალი საგემოვნო თვისებებით და ნაზი სასიამოვნო სურნელით. იგი ხასიათდება სიტკბოთი, რომელიც კარგად არის დაბალანსებული მჟავიანობით, რაც ვაშლს სიხალისეს სძენს. პროდუქტისათვის, ასევე, დამახასიათებელია ხრამუნა და წვნიანი რბილობი. ამ რეგიონში მოყვანილ ვაშლებს, ასევე, გააჩნია განსაკუთრებით მიმზიდველი ცოცხალი შეფერილობა, რომელიც ზოგიერთი ჯიშების შემთხვევაში, ძირითად ფერთან ერთად, დამატებით ტონალობებსაც იძენს. მაგალითად, ამ ზონაში მოყვანილი გოლდენ დელიშესი მზის მხარეს ვარდისფრად, ხოლო გრანი სმიტის 10-12% მოწითალოდ იფერება¹.

გასაყიდად გატანილი, მომხმარებლისთვის განკუთვნილი „გორის ვაშლი“ უნდა იყოს დაუზიანებელი, ჯანსაღი, სუფთა და ზედაპირზე თვალთ შესამჩნევი ჭუჭყის გარეშე.

3. წარმოების გეოგრაფიული არეალი

გორის ვაშლის წარმოების ზონა მოიცავს შიდა ქართლის ვაკეზე მდებარე გორის, კასპის, ცხინვალის და ქარელის მუნიციპალიტეტების სოფლებს. აქ ბაღები გაშენებულია როგორც

¹ <https://www.youtube.com/watch?v=erquuInJ6KI>

უმუალოდ ვაკეზე, ისე მიმდებარე მთებისა და ბორცვების კალთებზე ზღვის დონიდან 500-დან 1000 მეტრამდე სიმაღლეზე. გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული ვაშლი შეიძლება მოწეულ იქნეს როგორც სპეციალურად გაშენებულ ვაშლის პლანტაციებში, ისე პირად საკარმიდამო ნაკვეთებში.

4. წარმოების პროცესის აღწერა

4.1. გასაშენებელი მასალა

ბაღის გასაშენებლად საჭირო ნერგები, საძირეები და სათესლე მასალა აუცილებელია თავისუფალი იყოს მავნე ორგანიზმებისგან (მწერები, სოკოები, ბაქტერიები, ვირუსები).

4.2. ბაღის გაშენება

ბაღის გაშენებამდე შერჩეულ ფართობზე უნდა ჩატარდეს ნიადაგის ღრმად დამუშავება (პლანტაჟი) 45-50 სმ-ის სიღრმეზე. ასევე, ნიადაგის აგრო-ქიმიური გამოკვლევის საფუძველზე, უნდა მოხდეს ორგანულ-მინერალური (ფოსფოროვან-კალიუმის) სასუქისა და ქიმიური მელიორანტების შეტანა, ნიადაგის ჯვარედინული მოხვნა და დაფარცხვა.

ექსტენსიური ბაღების შემთხვევაში, ძირების სიმჭიდროვე უნდა შეადგენდეს 300 ვაშლის ძირს ჰა-ზე, ხოლო ინტენსიური განაშენიანების პირობებში კი ხეხილის სიმჭიდროვე არ უნდა აღემატებოდეს 3000 ძირს ჰა-ზე.

4.3. ბაღების გამწვანება

ვაშლის ზრდა-განვითარებისათვის აუცილებელია ნიადაგის სინოტივის შენარჩუნება, რისთვისაც ბაღში მიწის ზედაპირის ნაწილი ბალახეულით უნდა იყოს დაფარული.

4.4. ირიგაცია

გორის ვაშლის წარმოების რეგიონისთვის, რომელიც ხასიათდება ხანგრძლივი და ცხელი ზაფხულით და ამ პერიოდში წვიმების ნაკლებობით, ბაღების ირიგაცია წარმოადგენს უმნიშვნელოვანეს პირობას ხეხილის გახარებისა და დადგენილი სტანდარტების ვაშლის წარმოებისათვის. ინტენსიური ბაღების შემთხვევაში გამოიყენება მორწყვის წვეთოვანი სისტემები.

4.5. ნიადაგის განოყიერება

ვაშლის ხის ზრდა-განვითარება და ნაყოფის ხარისხი, წყლის მიწოდებასთან ერთად, საჭიროებს მცენარის საკვები ნივთიერებებით მომარაგებას, რაც ხორციელდება ნიადაგში მინერალური და ორგანული სასუქების შეტანის გზით. კომპლექსური მინერალური სასუქების შეტანა ხდება ოქტომბერ-ნოემბერში, აზოტოვანი სასუქების კი – აპრილსა და სექტემბერში.

4.6. მავნე ორგანიზმების წინააღმდეგ გასატარებელი ღონისძიებები

მავნებლებისა და დაავადებების წინააღმდეგ ღონისძიებები უნდა ჩატარდეს მავნე ორგანიზმების ბიოლოგიური/ფენოლოგიური და სხვა გარემოებების გათვალისწინებით, მცენარეთა დაცვის ბრძოლისთვის შემუშავებული ინტეგრირებული IPM სისტემის საფუძველზე.

4.7. გასხვლა-ფორმირება

ინტენსიურ და ნახევრად ინტენსიური მეთოდით გაშენებულ ბაღში გამოიყენება ვარჯის ფორმირების შემდეგი ორი მეთოდი: ცენტრალურ-ლიდერული და ფრანგულ-ვერტიკალური სისტემა.

4.8. მოსავლის აღება

ვაშლის კრეფის ვადები დამოკიდებულია ჯიშის ნიშან-თვისებებზე, მიკროკლიმატზე, ნიადაგის ტიპზე, ნაკვეთის ადგილმდებარეობაზე, ბაღის მოვლის აგროტექნიკაზე, მსხმოიარობის ინტენსივობაზე და სხვა. მოსავლის აღება ხდება მშრალ ამინდში, როცა ნაყოფი მიაღწევს ჯიშისთვის დამახასიათებელ სიდიდეს და შეფერილობას. ნაყოფის კრეფა ხდება ხელით, ქვემოდან ზემოთ. ვაშლის ბაღში განხორციელებული მოსავლის აღების ოპერაციების ზუსტი ვადები დგინდება მწარმოებლების მიერ როგორც ნაყოფის ორგანოლექტიკური მახასიათებლების ექსპერტული შეფასებით, ისე ინსტრუმენტული საშუალებების გამოყენებით. ქვემოთ მოცემულია გორის ვაშლის კრეფის სავარაუდო ვადები ჯიშების მიხედვით.

გალა – სექტემბრის დასაწყისი;

რედ დელიშესი – სექტემბრის შუა პერიოდი ან სექტემბრის ბოლო;

გოლდენ დელიშესი – სექტემბრის ბოლო ან ოქტომბრის დასაწყისი;

ჯონა პრინცი – სექტემბერი;

პინოვა – სექტემბრის ბოლო – ოქტომბრის პირველი დეკადა;

მეფე ფუჯი – ოქტომბრის შუა რიცხვები;

გრანი სმიტი – სექტემბრის მესამე დეკადიდან ოქტომბრის პირველ დეკადამდე.

4.9. გადაზიდვა – შენახვა

მოკრეფის შემდეგ ვაშლი სუფთა სატრანსპორტო საშუალებით და შესაბამისი ტარით გადაიზიდება მიმღებ პუნქტებში, სადაც მოკრეფილი ნაყოფი, ჯიშებისა და ზომების მიხედვით დახარისხების შემდეგ, თავსდება ყუთებში და შეინახება სპეციალურ სათავსოში ან სამაცივრო დანადგარებში 1-4°C ტემპერატურის პირობებში.

5. წარმოშობის დადასტურება

გორის ვაშლის წარმოებასთან დაკავშირებული ყველა პროცედურა: ხეხილის ბაღების მოვლა-გაშენება, მოსავლის აღება, ნაყოფის დახარისხება, გასუფთავება, დასაწყობება და დაფასოება ხდება მე-3 პუნქტში მოცემულ დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნისათვის დადგენილ არეალში. ბაღების მოვლისა და საწარმოო პროცესის მთელ ჯაჭვში მონაწილე ბიზნეს-ოპერატორის (რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის წარმოების ნებისმიერ ეტაპთან) მონაცემები აღირიცხება მეწარმეთა ჯგუფის პასუხისმგებელი პირის მიერ წარმოებულ რეესტრში. რეესტრში შეტანილია ვაშლის ბაღების საკადასტრო დეტალები და თითოეული ნაკვეთის მონაცემები მესაკუთრის, ტერიტორიის, ამ ტერიტორიაზე განლაგებული ვაშლის ხეების რაოდენობის, ვაშლის ჯიშებისა და საშუალო წლიური წარმოების შესახებ. წარმოების პროცესის ნებისმიერ რგოლში დასაქმებული პირის მიერ მიღებული და გაცემული პროდუქტების რაოდენობათა აღრიცხვა, შესაბამისი დოკუმენტაციისა და ჩანაწერების წარმოება და

ყოველი მათგანის მიერ მაკონტროლებელი სტრუქტურისათვის ინფორმაციის დროული მიწოდება უმნიშვნელოვანესი პირობაა ვაშლის წარმოშობის მიკვლევადობისათვის.

6. კავშირი გეოგრაფიულ არეალთან

6.1. ბუნებრივი პირობები

შიდა ქართლის ვაკეს ჩრდილოეთიდან კავკასიონის ქედები, ხოლო სამხრეთიდან თრიალეთის ქედი ეკვრის. აქ გაბატონებულია მშრალი სუბტროპიკული ჰავა, რომელზეც გავლენას ახდენს მის გარშემო მდებარე მაღალი ქედები. წლის ცივ პერიოდში ხშირად ვითარდება ინვერსიები, ამიტომ ზამთარი უფრო ცივია, ვიდრე საქართველოს სხვა, იმავე სიმაღლეზე მდებარე ადგილებში. საშუალო წლიური ტემპერატურა მერყეობს 9-11°C შორის; იანვრის ტემპერატურაა -1-4°C, აგვისტოსი – 20.4-22.3°C, ხოლო აბსოლუტური მინიმალური ტემპერატურა – 26-31°C, მაქსიმალური – 35-40°C. სავეგეტაციო პერიოდში 10°C-ზე მეტი ტემპერატურათა ჯამი 3100-3900, ხოლო მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა 2200-2300 საათია. აქაურობისათვის, ასევე, დამახასიათებელია დღის ტემპერატურის საგრძნობი ვარდნა ღამის განმავლობაში. დღის და ღამის ტემპერატურათა სხვაობა, ჩვეულებრივ, 12°C-ს აჭარბებს. ეს რეგიონი ხასიათდება ჰაერის მასების ინტენსიური გადაადგილებით. აქ, ძირითადად, გაბატონებულია დასავლეთის და აღმოსავლეთის ქარები. პირველი, ჩვეულებრივ, გრილი და ნოტიოა, მეორე – ზამთარში ნოტიო და ცივია, ზაფხულში – ცხელი. ნალექების რაოდენობა წელიწადში 500-800 მმ-ია. ხშირია გვალვა. ზამთარში თოვლის საბურველი დიდხანს არ დევს.

ამ რეგიონში, ძირითადად, გავრცელებულია ალუვიური, მდელოს კარბონატული და ალუვიური ყავისფერი კარბონატული ნიადაგები. ნიადაგები არის მსუბუქი, კარგად დრენაჟირებადი და ჟანგბადით მდიდარი.

პროდუქტის წარმოების გეოგრაფიული არეალის ტერიტორიაზე მიედინება წყალუხვი მდინარეები – მტკვარი, ლიახვი და მათი მრავალი შენაკადი, რაც ქმნის კარგ პირობებს ბაღების ირიგაციისათვის.

6.2. ადამიანური ფაქტორი

ვაშლის გაშენებასა და მოყვანაში გორისა და ქარელის მოსახლეობის მიერ დაგროვილი მრავალსაუკუნოვანი გამოცდილება საშუალებას აძლევდა მათ ეწარმოებინათ მაღალი ხარისხის ვაშლი. ამასთან, ბოლო ათწლეულებში უცხოელი სპეციალისტების დახმარებით დაინერგა ვაშლის წარმოების თანამედროვე აგროტექნოლოგიები, შემოტანილ იქნა და ადაპტირდა ადგილობრივ პირობებთან ვაშლის ახალი ჯიშები. სახელმწიფოს მიერ ინიცირებული სპეციალური პროექტების ფარგლებში, ასეულ ჰა-ზე გაშენდა ახალი ინტენსიური განაშენიანების ვაშლის ბაღები. ფართოდ ვრცელდება, ასევე, ბაღების მორწყვის წვეთოვანი სისტემები.

მიმდინარეობს ხეხილის ბუნების არასასურველი ზემოქმედებისაგან დამცავი საშუალებებით გადახურვა და ხილის შენახვის თანამედროვე ტექნოლოგიების გამოყენება, რაც იძლევა „გორის ვაშლის“ ხანგრძლივი შენახვის გარანტიას.

6.3. რეპუტაცია

„გორის ვაშლის“ დაცულ გეოგრაფიულ აღნიშვნად აღიარების მთავარ საფუძველს მისი რეპუტაცია და ცნობადობა წარმოადგენს. ვაშლის წარმოებით საქართველოს რეგიონებს შორის განსაკუთრებით ცნობილია შიდა ქართლი. კერძოდ, საქართველოში წარმოებული მრავალი ათეული ათასი ტონა ვაშლიდან შიდა ქართლზე მოდის 80%².

აღსანიშნავია, რომ შიდა ქართლის რეგიონში ვაშლის წარმოებაში განსაკუთრებული ადგილი უკავია გორისა და ქარელის მუნიციპალიტეტებს, რაზეც მიუთითებს ის ფაქტი, რომ აქ არსებული სამი მილიონი ძირიდან, უდიდესი ნაწილი – 66% მოდის გორის მუნიციპალიტეტზე და 18% ქარელის მუნიციპალიტეტზე, რაც ვაშლის წარმოებისთვის ამ გეოგრაფიული ადგილის განსაკუთრებულ პოპულარობასა და რეპუტაციაზე მიუთითებს.

გორის ვაშლი პოპულარულია არა მხოლოდ ადგილობრივ, არამედ საერთაშორისო ბაზარზე, რასაც ხაზს უსვამს გორის ვაშლის მნიშვნელოვანი რაოდენობის ექსპორტი, რომელიც წლიდან წლამდე იზრდება და მრავალ მილიონ დოლარს შეადგენს.

6.4. პროდუქტის სპეციფიკურობა

გორის ვაშლს გააჩნია მთელი რიგი მახასიათებელი, რომელთა ერთობლიობა მას განსაკუთრებულობას და სპეციფიკურობას სძენს, კერძოდ:

- ის გამოირჩევა მაღალი საგემოვნო თვისებებით და ნაზი სასიამოვნო არომატით;
- მასში კარგად არის დაბალანსებული სიტკბო და მჟავიანობა, რაც მას მიმზიდველ სიხალისეს სძენს;
- მისთვის დამახასიათებელია მომხმარებლისათვის ერთობ მნიშვნელოვანი წვნიანი და ხრამუნა რბილობი;
- ხასიათდება ცოცხალი, მიმზიდველი შეფერილობით, რომელიც, ზოგიერთი ჯიშის შემთხვევაში, დამატებით პიკანტურ ტონალობებს იძენს (მაგ., აქ მოყვანილი გოლდენ დელიშესი მზის მხარეს დამატებით ვარდისფერია, ხოლო გრანი სმიტის 10-12% მოწითალო შეფერილობისაა).

6.5. მიზეზობრივი კავშირი

გორის ვაშლის მაღალი ხარისხი და მასთან დაკავშირებული პროდუქტის რეპუტაცია განპირობებულია მისი წარმოების არეალის ბუნებრივი პირობებითა და იქ არსებული ადამიანური ფაქტორით.

ბაღები გაშენებულია შედარებით მსუბუქ ალუვიურ და საკმაოდ ტენიან, კარგი აერაციის მქონე ლამიან ნიადაგებზე. ნიადაგები კარგადაა დრენაჟირებადი და ჟანგბადით მდიდარი, რაც ხელს უწყობს ფესვების და მთლიანად მცენარის ოპტიმალურ განვითარებას.

აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი, რომელიც აქ 2100-2800°C უდრის, უზრუნველყოფს ხეხილის კარგ ზრდას და მსხომიარობას. ტერიტორიის მაღალი განათება და ინტენსიური აერაცია ხელს უწყობს ფოტოსინთეზის პროცესს და ნაყოფში შაქრის დაგროვებას. დღისა და ღამის ტემპერატურათა სხვაობა, რომელიც აქ აღემატება 12°C-ს, განაპირობებს შაქრიანობა-მჟავიანობის ისეთ ბალანსს, რომელიც ვაშლს სძენს საოცარ სიხალისეს, ზრდის

² სოფლის მეურნეობა და სასურსათო უსაფრთხოება/სოფლის მეურნეობა/მრავალწლოვანი კულტურების წარმოება (2021წ.) <https://www.geostat.ge/ka/modules/categories/196/soflis-meurneoba>

ნაყოფის შეფერილობის ინტენსივობას და მის მიმზიდველობას, ამასთანავე, რბილობს ანიჭებს სიმტკიცეს და სიხრაშუნეს.

გორის ვაშლის წარმოება ხორციელდება ამ რეგიონში ვაშლის მოყვანის არსებული საუკუნოვანი გამოცდილებისა და თანამედროვე აგროტექნოლოგიების შერწყმის საფუძველზე. სახელდობრ, გორის ვაშლი იწარმოება ისეთი ტექნოლოგიების და მეთოდების გამოყენებით, რომლებიც გარემოზე ახდენს როგორც დაბალ ზემოქმედებას, ისე ხელს უწყობს ადგილობრივი კლიმატური და ნიადაგობრივი უპირატესობების საუკეთესოდ გამოყენებას და, იმავდროულად, უზრუნველყოფს ნაყოფის ხანგრძლივ და ხარისხიან შენახვას.

7. შეფუთვა და ეტიკეტირება

ბაზარზე განთავსებული დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა „გორის ვაშლის“ შესახებ ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნათა გათვალისწინებით.

გორის ვაშლი მომხმარებელს მიეწოდება შეფუთული ან შეუფუთავი სახით. მომხმარებლისთვის შეფუთული სახით მიწოდებისას შეფუთვაზე დატანილი უნდა იყოს სიტყვები „გორის ვაშლი“ და „დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა“ და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ოფიციალური სიმბოლო, რომლის გამოყენება რეგულირდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით. ამასთან, ზემოთ მითითებული წარწერისაგან განსხვავებული ყველა სხვა შესაძლო წარწერისათვის გამოყენებულ უნდა იქნეს მნიშვნელოვნად ნაკლები ზომის ასოები.

შეუფუთავი სახით მომხმარებლისთვის მიწოდების შემთხვევაში, ყოველი ვაშლი იდენტიფიცირებული უნდა იყოს სტიკერით, რომელზეც დატანილია დასახელება „გორის ვაშლი“ და დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის ოფიციალური სიმბოლო.

პროდუქტის ეტიკეტზე დასახელების აღნიშვნისას გამოიყენება:

ქართულად: **გორის ვაშლი;**
ლათინური ასოებით: **Goris Vashli;**
რუსული ასოებით: **Горис Вашли.**

8. მაკონტროლებელი ორგანო

გორის ვაშლის სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის კონტროლს ახორციელებს სსიპ სურსათის ეროვნული სააგენტო.

გეოგრაფიული აღნიშვნა ბოლნისის ახალი კარტოფილი

განაცხადის № 3518/6

განაცხადის შეტანის თარიღი: 17/01/2023

გეოგრაფიული აღნიშვნა: „ბოლნისის ახალი კარტოფილი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის
რეგისტრაცია – კარტოფილი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: შპს „ბოლნისის აგროცენტრი“; სულხან-
საბა ორბელიანის №106, ბოლნისი, საქართველო

1. პროდუქტის დასახელება: ბოლნისის ახალი კარტოფილი

2. პროდუქტის აღწერა

ბოლნისის ახალი კარტოფილი წარმოადგენს ბოლნისის მუნიციპალიტეტის
ტერიტორიაზე მოყვანილ მცირე ზომის ნედლ კარტოფილს.

დაშვებული ჯიშები – ამ კარტოფილის სათესლე მასალად გამოიყენება შემდეგი ჯიშები:
იმპალა (ჰოლანდია), სანტა (ჰოლანდია), მარფონა (ჰოლანდია), არნოვა (ჰოლანდია),
ოთოლია (გერმანია), დონატა (გერმანია) და ნევსკი (რუსეთი).

მოთხოვნები მახასიათებლებისადმი – ბოლნისის ახალ კარტოფილს უნდა გააჩნდეს
შემდეგი ფიზიკური და ორგანოლექტიკური მახასიათებლები:

ბოლქვის ფორმა – მომრგვალო, ოვალური, ოვალურ-წაგრძელებული.

კანი – თხელი, ნაზი, გლუვი, ყოველგვარი გარეგანი დეფექტების გარეშე.

ბოლქვის ზომა – I ხარისხი: 15 მმ-დან 30 მმ-მდე;

II ხარისხი: 30 მმ-დან 50 მმ-მდე.

ფერი – ბაცი-მოყვითალო.

გემო და არომატი – ახლად ამოღებულ ბოლნისის კარტოფილს გააჩნია გამორჩეულად
სასიამოვნო გემო, აგრეთვე, მიწისა და თხილისათვის დამახასიათებელი ძლიერი
სურნელი, რომელსაც ის ხანგრძლივად ინარჩუნებს.

გასაყიდად გამზადებული კარტოფილი უნდა იყოს ჯანსაღი, მთელი, სუფთა, ფიზიკური
დაზიანების გარეშე. დასაშვებია მთლიანი წონის 5% იყოს ნაწილობრივ გამწვანებული
კარტოფილი.

კარტოფილი იყიდება ნაყარი ან, მომხმარებლის მოთხოვნის შესაბამისად, აწონილი და
დაფასებული სახით.

3. წარმოების არეალი

ბოლნისის ახალი კარტოფილის მოყვანა ხდება ბოლნისის მუნიციპალიტეტის შემდეგ
სოფლებში: ნახიდური (41°28'11"N, 44°41'43"E), ჭაპალა (41°26'10"N, 44°38'05"E), სამტრედო

(41°26'15"N, 44°36'20"E), ფარიზი (41°28'17"N, 44°44'08"E), ცურტავი (41°28'28"N, 44°28'35"E) სავანეთი (41°25'49"N, 44°39'48"E), ხიდისყური (41°52'00"N, 44°33'38"E) და მამხუტი (41°23'01"N, 44°43'18"E).

ბოლნისის ახალი კარტოფილის მოყვანა, შენახვა და დაფასოება ხდება წარმოებისთვის დადგენილი გეოგრაფიული არეალის საზღვრებში, რაც ხელს უწყობს მისი განსაკუთრებული თვისებების შენარჩუნებას და ნაკლებად დაზიანებას მომხმარებლისთვის მიწოდებამდე.

4. წარმოშობის მტკიცებულება

პროდუქტის მიკვლევადობა წარმოების ყველა ეტაპზე უზრუნველყოფილია იმით, რომ მწარმოებლები, დამფასებლები და გამყიდველები ვალდებული არიან აწარმოონ პროდუქციის მიწოდება-მიღებასთან დაკავშირებული ჩანაწერები სპეციალურ ჟურნალებში.

5. პროდუქტის წარმოება

სამუშაოს დასახელება	ნოემბერი	დეკემბერი	იანვარი	თებერვალი	მარტი	აპრილი	მაისი	ივნისი
სათესლე კარტოფილის შესყიდვა	✓	✓						
სათესლე კარტოფილის გადარჩევა		✓						
თესლის დამუშავება ქიმიკატებით დათესვის წინ				✓	✓			
მიწის საგაზაფხულო მოხვნა						✓		
მიწის თესვის წინა კულტივაცია/გაფხვიერება				✓				
სათესლე კარტოფილის დატვირთვა და ტრანსპორტირება დასათესად				✓	✓			
თესვა				✓	✓			
I კულტივაცია						✓		
II კულტივაცია (ნახევარ ყელის მიცემა)						✓		
სასუქის შეტანა				✓	✓			
შეწამვლა (კოლორადოს ხოჭოს წინააღმდეგ გასატარებელი სამუშაოები)							✓	✓
მორწყვა 2-3 ჯერ							✓	✓
ამოყრა							✓	✓

მიუხედავად ამ არეალში პარაზიტების იშვიათობისა, ყოველი შემთხვევისთვის, მავნებლებისგან დასაცავად დახვნის წინ იყენებენ ისეთ პრეპარატებს, როგორიცაა „პრესტიჟი“ და „სელესტოპია“. ასევე, უნდა აღინიშნოს, რომ ბოლნისის ახალ კარტოფილს ამ შემოგარენში, ძირითადად, ერთი დაავადება ეკარება, ესაა ფიტოტპოროზი, რომლის საწინააღმდეგოდც გამოიყენება: რიდომილგოლდი, მელოდიდე, ტრაკოლი, ან კურზატი.

6. მიზეზობრივი კავშირი გეოგრაფიულ არეალსა და პროდუქტის სპეციფიკურ ხარისხს, რეპუტაციასა და სხვა მახასიათებლებს შორის

6.1. პროდუქტის სპეციფიკურობა, რეპუტაცია

ბოლნისის ახალი კარტოფილის მაღალი რეპუტაცია და მასზე მოთხოვნა ემყარება იმ ფაქტს, რომ ის, პრაქტიკულად, ყველაზე ადრეული კარტოფილია საქართველოში და, ამასთან, გააჩნია გამორჩეული ფერი, გემო და არომატი. მისი გამორჩეულობა და რეპუტაცია განპირობებულია როგორც ბუნებრივი, ისე ადამიანური ფაქტორებით.

მის მაღალ ხარისხზე და რეპუტაციაზე მიუთითებს ის ფაქტიც, რომ ის სარგებლობდა მაღალი მოთხოვნილებით საქართველოს ფარგლებს გარეთაც, კერძოდ, ხდებოდა მისი ექსპორტი დიდი ოდენობით სხვადასხვა საბჭოთა რესპუბლიკებში.³ რაც შეეხება ბოლო წლებს, ბოლნისის რაიონიდან 2020-2023 წლებში ექსპორტზე გატანილია 50 ათას ტონაზე მეტი ახალი კარტოფილი.

6.2. ბუნებრივი პირობები

მე-3 პუნქტით განსაზღვრული „ბოლნისის ახალი კარტოფილის“ წარმოების გეოგრაფიული არეალის ძირითადი ნაწილი ვაკეებითაა წარმოდგენილი და ზღვის დონიდან 550 მეტრის სიმაღლეზეა. ამ ტერიტორიას ახასიათებს მშრალი სუბტროპიკული სტეპური ჰავა ზომიერად ცივი ზამთრით და ხანგრძლივი ზაფხულით. საშუალო წლიური ტემპერატურა ცელსიუსით 12,0 გრადუსს შეადგენს. ყველაზე მაღალი ტემპერატურა (45°C) აღრიცხულია ივლისის ბოლოს აგვისტოს დასაწყისში. ეს ტერიტორია გამოირჩევა მცირე ნალექიანობით. ნალექების საშუალო წლიური რაოდენობა შეადგენს 572 მმ-ს. სწორედ ასეთი მეზოკლიმატი ხელს უწყობს ბოლნისის ნიადაგების ადრეულ გათბობას და ხდის მას საადრეო კარტოფილის წარმოებისათვის ვარგისად. გასათვალისწინებელია ისიც, რომ ამ არეალის ნიადაგები ბუნებრივად ნაყოფიერი, ადვილად დასამუშავებელი, ადვილად დრენაჟირებადი და სწრაფად გათბობის უნარით ხასიათდება. დათბობის ეფექტს, ასევე, მინიმუმამდე დაჰყავს მოყინვების საშიშროება, რაც ძალიან სასურველია ახალგაზრდა ნაზარდების დაზიანებისაგან დაცვის თვალსაზრისით.

ამ არეალის ნიადაგი და კლიმატი განაპირობებს ბოლნისის ახალი კარტოფილის მაღალ რეპუტაციასა და გამორჩეულობას მცირე ზომით, განსაკუთრებული გემოთი და სურნელით.

³ „საადრეო კარტოფილი მომხმარებელს“, 1975 წლის 21 მაისი, გაზეთი „კომუნისტი“; „მოდის საადრეო კარტოფილი“, 1978 წლის 27 მაისი, გაზეთი „კომუნისტი“; „ბოლნისური კარტოფილი რუსეთის ქალაქებში“, 2005 წლის 6 აგვისტო, გაზეთი „საქართველოს რესპუბლიკა“.

6.3. ადამიანური ფაქტორი

ბოლნისის ახალი კარტოფილის გამორჩეულობა დიდად არის დამოკიდებული მწარმოებელთა სპეციფიკურ ცოდნასა და საადრეო კარტოფილის მოყვანის პრაქტიკულ გამოცდილებაზე. კერძოდ, ეს არის არეალთან დაკავშირებული თესვის სპეციფიკა, რომელიც ვითარდებოდა და თაობიდან თაობას გადაეცემოდა წლების განმავლობაში. ნიადაგის სათანადოდ მომზადება მნიშვნელოვნად არის დაკავშირებული ფერმერის სპეციალურ ცოდნასა და გამოცდილებასთან. მაქსიმალური და ხარისხიანი მოსავლის მისაღებად დარგვის ვადების სწორი განსაზღვრა მოითხოვს ისეთი ფაქტორების კომბინაციის „შეგრძნებას“ და „მიხედვას“, როგორიცაა კონკრეტულ ადგილზე არსებული ნიადაგობრივი პირობები, ნიადაგის ტემპერატურა და ამინდი.

7. პროდუქტის დაფასოება

კარტოფილი იყიდება ნაყარი ან დაფასოებული სახით. ახალი კარტოფილი უნდა იყიდებოდეს ახალ და სუფთა დაფასოებებში. გამოყენებული მასალა უნდა იძლეოდეს კარგად ვენტილირების, ტრანსპორტირებისა და შენახვის საშუალებას. დაფასოება უნდა ხდებოდეს 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10 და 15-კილოგრამიან პარტიებად. დასაშვებია 20-25 კგ დაფასოება ვაკუუმ შეფუთვით, თუ იგი განკუთვნილია კვების ობიექტებში შესატანად და სარეალიზაციოდ.

8. ეტიკეტირება

უშუალოდ დაფასოებაზე მოთავსებული უნდა იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის ლოგო და სიტყვები „ბოლნისის ახალი კარტოფილი“. საექსპორტო პარტიებში კი გამოიყენება:

ინგლისურად: **New potatoes from bolnisi;**

რუსულად: **Молодой картофель из Болниси.**

9. მაკონტროლებელი ორგანო

ბოლნისის ახალი კარტოფილის სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის კონტროლს ახორციელებს სსიპ სურსათის ეროვნული სააგენტო.



გეოგრაფიული აღნიშვნა კახური შაშხი

განაცხადის № 3561/6

განაცხადის შეტანის თარიღი: 01/03/2024

გეოგრაფიული აღნიშვნა: „კახური შაშხი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია – შაშხი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო; მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო

1. პროდუქტის დასახელება: კახური შაშხი

2. პროდუქტის აღწერა

კახური შაშხი არის ადგილობრივი ჯიშის, ტყეში ნაკვეები ღორის ხორცისგან დამზადებული დამარილებული, შესუნელებული, შებოლილი და დავარგებული მშრალი პროდუქტი, რომელსაც ცალი მხრიდან აკრავს მუქი მოყვითალო ოქროსფერი შეფერილობის მკვრივი ტყავი. მისი მოხმარება შესაძლებელია როგორც ტექნოლოგიური პროცესის დამთავრების-თანავე, დამატებითი თერმული დამუშავების გარეშე, ისე მოხარშვის შემდეგ.

კახური შაშხის ორგანოლექტიკურ მახასიათებლებს განსაზღვრავს ღორის ხორცი, რომლისგანაც იწარმოება შაშხი, გამოყენებული სუნელ-სანელებლები, შებოლვის ტექნოლოგია (ცივი ან ცხელი შებოლვა), მარილხსნარში დაყოვნება და ადგილის კლიმატური თავისებურებები.

კახურ შაშხს შენარჩუნებული აქვს ხორცისთვის დამახასიათებელი სტრუქტურა. მას აქვს დამახასიათებელი თანაბარი შეფერილობა – წითლიდან მუქი წითელი ფერის კუნთოვანი ქსოვილით. გადანაჭერზე კუნთოვანი ქსოვილი ერთგვაროვანი ფერისაა, დრეკადი კონსისტენციის, რაც განპირობებულია მარილხსნარში ე.წ. წაკში მოთავსებით. შეხებისას გადანაჭერი ბოჭკოვანია, კუნთოვანი ქსოვილის კონსისტენცია დამოკიდებულია ხორცის ნაჭრის კუნთოვანი მასის სიდიდეზე, გამოშრობის და შებოლვის ხანგრძლივობაზე. თეთრი ან მოვარდისფრო ცხიმის ჩანარები ლოკალიზებულია, ძირითადად, კუნთოვან ქსოვილსა და ტყავის ფენას შორის. ცხიმი უნდა იყოს სიყვითლეების გარეშე და არ უნდა იგლისებოდეს. კახურ შაშხში ცხიმი გვხვდება ხორცის ფენებშიც. მას აქვს დამახასიათებელი კვამლის სუნი და სუნელ-სანელებლების გამოხატული გემო და არომატი. კახური შაშხი საშუალოდ მარილიანია და მარილის შემცველობა 6-8 %-ის ფარგლებში მერყეობს.

3. წარმოების არეალი

კახური შაშხის წარმოების არეალია კახეთი – ისტორიულ-გეოგრაფიული რეგიონი აღმოსავლეთ საქართველოში. კახეთი ერთ-ერთი დიდი რეგიონია საქართველოს ფარგლებში, მისი ფართობი შეადგენს 11 310 კვ.კმ-ს.

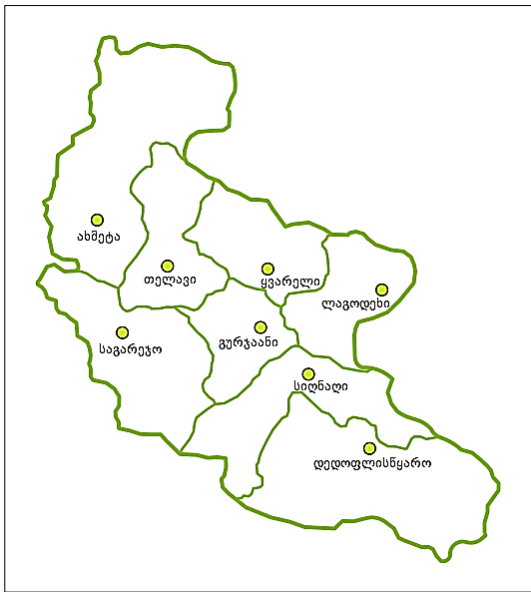
4. წარმოებაში გამოყენებული ნედლეული

კახური შაშხი მზადდება ახლად დაკლული ზრდასრული ღორის გაუყინავი დანაწევრებული ტანხორცისგან. შაშხი მზადდება ადგილობრივი კახური ჯიშის ან ადგილობრივი პოპულაციების – აფხაზური, სვანური, მეგრული, რაჭული, ძირითადად, ტყეში ნაკვები ღორის ხორცისგან.

პროფ. ი. შუბითიძის მიხედვით, „საქართველოში ღორის ადგილობრივი პოპულაციები (კახური, რაჭული, იმერული, მეგრული, აფხაზური, სვანური) ჩამოყალიბებულია გარეული ღორის (კავკასიური ფორმა) უძველეს პერიოდში უშუალო მომინაურების შედეგად“. ამას ადასტურებს ქართველი მეცნიერების მიერ კრანიოლოგიაში ჩატარებული გამოკვლევები, სისხლის ჯგუფებისა და შრატის ცილების შესწავლა (რ. მიჩიტაშვილი, ს. ფოცხვერია და სხვ.; „კახური ღორი“, თბილისი, 2020 წ.).

კახეთი ტყიანი მთის ფერდობებით არის გარშემორტყმული, ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები ღორის შენახვა და გამოზრდა კახური შაშხის დამზადებისთვის დიდი ხნის ტრადიციაა. ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები ღორი ხასიათდება საცხოვრებელ პირობებთან ადაპტაციისა და რთულ პირობებში რეპროდუქციის უნარით, ასევე, გამოირჩევა გამძლეობით და შეუძლია

კარგად აითვისოს ბუნებრივი საკვებ-სავარგულები, რასაც სხვა ცხოველები ვერ იყენებენ.



ზამთარში ისინი კარგად ითვისებენ ყურძნის ნარჩენებს – ჭაჭას, აგრეთვე, ბაღჩეულისა და ხილის ნარჩენებს. ადრე გაზაფხულიდანვე კარგად იყენებენ მინდვრის სხვადასხვა ბალახებს, ხოლო ივლის-აგვისტოში თავთავიანი კულტურების აღების შემდეგ ნარჩენ მარცვლეულს. ტყეში ნაყოფის მომწიფების დაწყებისთანავე გადაინაცვლებენ მთიან ადგილებში და მასობრივად ითვისებენ ტყის ნაყოფს: მუხა, წიფელი, წაბლი, კაკალი, მაჟალო, ზღმარტლი, შინდი, მაყვალი, კუნელი, კოწახური და სხვა ნაყოფის მომცემი მცენარეები. ადგილობრივი, ტყეში ნაკვები ღორის წონა, ძირითადად, შეადგენს 80-

120 კგ-ს, ახასიათებს ხშირი შებუსვა, ფერად შავი, ყავისფერი, მოწითალო, ან ნაცრისფერია, შეიძლება იყოს ლაქებით ან ზოლებით, აქვს გრძელი დინგი და შობს 5-8 გოჭს.

კახური შაშხის დამზადებისათვის გამოიყენება, ასევე, შემდეგი ინგრედიენტები:

მარილი – დამარილებისათვის გამოიყენება მსხვილი სუფრის მარილი, რომელიც წარმოადგენს კრისტალურ პროდუქტს და შედგება ძირითადად ნატრიუმის ქლორიდისაგან (არანაკლებ 97 %). მისი გრანულომეტრული შედგენილობა 2,5 მმ-დან 4 მმ-მდე მერყეობს და ე.წ. ხორხოშა მარილია. იოდიზებული მარილის შემთხვევაში, რეკომენდებულია მარილის დეიოდოზაცია, რისთვისაც მარილი მზის სხივების პირდაპირი ზემოქმედებისათვის უნდა გაიშალოს თხელ ფენად (არაუმეტეს 1 სმ) 2-3 დღის განმავლობაში და პერიოდულად უნდა

მოხდეს მისი მორევა. ამავე მიზნით შესაძლებელია, ასევე, მარილის წინასწარ გაცხელება მორევით.

სანელებელი:

პილპილი (ლათ. Piper) – პილპილისებრთა ოჯახის მცენარეთა გვარი, სახეობა შავი პილპილი (Piper nigrum) (სინამდვილეში არის მწვანე, მოუმწიფებელი ნაყოფი. დამუშავების და გაშრობის შედეგად იღებს შავ ფერს), რომელიც შეიცავს ალკალოიდ პიპერინს და ეთეროვან ზეთებს. სულხან-საბა-ორბელიანის ლექსიკონში მოხსენებულია როგორც მგორვალა (ა. მაყაშვილი, ბოტანიკური ლექსიკონი: მცენარეთა სახელწოდებანი. თბილისი, „საბჭოთა საქართველო“, 1991წ.).

ნიორი (Allium sativum) – ამარილისებრთა ოჯახის ერთწლოვანი ბოლქვიანი მცენარეა. ველურად გვხვდება კავკასიაში. აქვს მუქი მწვანე, ვიწრო და ლანცეტისებრი ფოთოლი. ბოლქვი 2-50-მდე კბილისაგან შედგება. კბილი დაფარულია თხელი აპკით, ხოლო მთლიანად ბოლქვი – 2-8 მზინავი აპკით. ბოლქვსა და მწვანე მასას იყენებენ საკვებად. ნიორის კბილი შეიცავს 35-42% მშრალ ნივთიერებას, 6,0-7,9% ნედლ ცილას, 7,0-28,8 მგ C ვიტამინს, 0,5% რედუცირებულ შაქარს, 20-27% პოლისაქარიდებს და სხვა. ნიორს სპეციფიკურ გემოსა და სუნს აძლევს ეთერზეთი (0,23-0,74%), რომელიც ფიტონციდს შეიცავს.

შაქარი – შაქრის ჭარხლის ან შაქრის ლერწმისგან მიღებული ტკბილი პროდუქტი. 100 გრამი შაქრის ენერგეტიკული ღირებულებაა 1,68 მეგაჯოული (დაახლოებით 400 კკალ).

შესაძლებელია, ასევე, გამოყენებულ იქნეს დაფნა.

დაფნა (Laurus nobilis) – დაფნისებრთა ოჯახის მრავალწლიანი ხე ან ბუჩქოვანი მცენარეა, რომელიც საქართველოში, ძირითადად კოლხეთშია კულტივირებული. აღსანიშნავია, რომ დაფნა კარგად იტანს გვალვებს, ამიტომ მისი კულტივაცია აღმოსავლეთ საქართველოშიც ხდება. საქართველოში გავრცელებულია მხოლოდ კეთილშობილი დაფნის მრავალფეროვანი ვარიაციების – ფორმების სახით.

5. წარმოების ეტაპები

I ეტაპი – ღორის დაკვლა

კახური შაშხის დასამზადებლად რეკომენდებულია რომ დაკვლისას ღორის ცოცხალი წონა შეადგენდეს 90-100 კგ-ს.

II ეტაპი – გასუფთავება

ცოცხალი ცხოველის გაბრუების/დაკვლის და სისხლგართმევის შემდეგ, ხდება დამდუღვრა, ჯაგრის გაცლა, გაფხეკა, რისთვისაც დაკლულ ღორს ჩააზელენ ხორბლის ქატოს ან გამოიყენებენ სიმინდის ტაროს ნაქურჩს და გულდასმით ირეცხება ცხელი წყლით. დამუშავება ხდება გატყავების გარეშე. ამ პროცესის შემდეგ იწყება გამოშიგვნა. პირველ რიგში აჭრიან თავს, ჩამოეჭრება ანალური ხვრელის გარეთა ნაწილი. გამოშიგვნა იწყება მაგიდაზე ან ჩამოკიდებულ მდგომარეობაში, იკვეთება მუცლის ხაზზე. პირველ რიგში ამოაქვთ საშარდე ბუშტი, ნაწლავები კუჭთან ერთად, შემდეგ ღვიძლი. ფრთხილად აცლიან ნაღვლის ბუშტს. შინაგან ორგანოებს აცლიან ქონს, ხსნიან დიაფრაგმას, იღებენ გულსა და

ფილტვებს. გული სუფთავდება სისხლის კოლტისაგან. სუფთავდება ტანხორცის შიდა მხარეც. აღნიშნული პროცედურის შემდეგ ტანხორცი ხერხემლის გასწვრივ იჭრება ორ თანაბარ ნაწილად.

III ეტაპი – ხორცის გაგრილება და დაჭრა

გასუფთავების ეტაპის დამთავრების შემდეგ ხდება ხორცის გაგრილება 2-3°C ტემპერატურაზე 2-3 დღე, ან მაცივარში 24 საათის განმავლობაში. ამ დროს ხორცი „მწიფდება“, იძენს სასიამოვნო სუნსა და არომატს, ხორცი ხდება წვნიანი და ნაზი. გაციება ხელს უწყობს ხორცის სიახლის და სასიამოვნო ფერის შენარჩუნებას. ამ პროცესის დასრულების შემდეგ ხდება ტანხორცის დაჭრა-დანაწევრება 2-4 კგ წონის ნაჭრებად. ზოგ შემთხვევაში, გაგრილების პროცესს წინ უსწრებს ტანხორცის 1-2 კგ ან 3-4 კგ წონის თხელ ნაჭრებად დანაწევრება და, გაგრილების მიზნით, მათი მოთავსება ცივ წყალში. თუ ჰაერის ტემპერატურა 24-25°C-ს შეადგენს, წყლის გამოცვლა უნდა მოხდეს დღეში ორჯერ, დილა-სადამოს, წყლის გაუფერულებამდე.

IV ეტაპი – დამარილება, შესუნელება და დავარგება

ხორცის გაგრილების და დაჭრის შემდეგ ხდება მისი დამარილება, შესუნელება და დავარგება. ამისთვის ხორცის ნაჭრებს ხელით შეეზილება მარილი (90-93 %), ნიორი, დაფნა, შავი პილპილი (1,5-2%) და შაქარი (4-5%), რის შემდეგაც ხორცის ნაჭრები მჭიდროდ თავსდება სათანადო ტევადობის მქონე ჭურჭელში – ხის ან უჟანგავი ლითონის გობში, რომელსაც ზემოდან უნდა დაედოს სიმძიმე. დაყოვნების ხანგძლივობა 3-7 დღეს შეადგენს და დამოკიდებულია ხორცის ნაჭრების სისქეზე. ამის შემდეგ, ხორცის ნაჭრები ირეცხება და თავსდება მარილხსნარში ე.წ. წაკში, რისთვისაც 10 ლ წყალს ემატება 1,5-2 კგ მარილი და, შეფერილობის ფიქსაციისათვის, მარილწყლის საერთო წონის 0,06-0,07 % (დაახლოებით 0,01 გ) ნატრიუმის ნიტრიტი. მარილხსნარში დაყოვნება ხდება 7-12 დღის განმავლობაში, რაც ასევე დამოკიდებულია ხორცის ნაჭრების ზომაზე და სისქეზე.

ზოგჯერ, შესუნელებისათვის შესაძლებელია, ასევე, გამოყენებულ იქნეს სხვა სუნელ-სანელებლებიც, მაგალითად ჯანჯაფილი (კოჭა) (*Zingiber officinale*, Rose) და ბადიანი (*Illicium anisatum* (L.)). დამატებული სუნელ-სანელებლები არ უნდა იყოს დაფქული. სუნელ-სანელებლები (5-10 გრ. – ცვალებადი პროპორციით) უნდა ადუღდეს 3-5 ლ წყალში, რომელიც გაცივების შემდეგ ემატება ე.წ. წაკს. ამ შემთხვევაშიც წაკში დაყოვნების ხანგძლივობა 6-7 დღეს შეადგენს.

V ეტაპი – შრობა

მარილხსნარში, ანუ ე.წ. „წაკში“ დაყოვნების შემდეგ, ხორცი ირეცხება ცივი წყლით და შრება დაბალ, 4-5°C ტემპერატურაზე, 2-3 დღის განმავლობაში, რათა მომზადდეს შესაბოლად. შესაძლებელია პირდაპირ შებოლვა გაშრობის გარეშეც, სველი ხორცის თონეში ჩაკიდებით, რომელიც წარმოადგენს ტრადიციულ, თიხისგან დამზადებულ პურსაცხობს.

VI ეტაპი – შებოლვა

გაშრობის შემდეგ ხდება ხორცის შებოლვა. არსებობს შებოლვის ორი მეთოდი: ცხელი და ცივი შებოლვა.

ცივი შებოლვის მეთოდის გამოყენებისას ხორცი ჩამოკიდებულია დახურულ შენობა-ნაგებობაში ისე, რომ გარე ცეცხლიდან წარმოქმნილი კვამლი კვამლსადინარით შედის ოთახში.

უფრო გავრცელებულია ცხელი შებოლვის მეთოდი. ამ შემთხვევაში, ტრადიციულად, გამოიყენება პურსაცხობი თონე. თონის გახურება ხდება ფოთლოვანი მცენარეების - მუხის, წიფელას ნახერხის და კაკლის ნაჭუჭის გამოყენებით. თონეში ჩამწვარი ნაკვერჩხალი გროვდება, ხორცის ნაჭრები ჩაეკიდება თონეზე გადებულ ხარიხებზე ისე, რომ წარმოქმნილი კვამლი ხორცის ყველა ნაჭრამდე თანაბრად აღწევდეს. თონეს ზემოდან ეფარება დასველებული, დატენიანებული საფარი (ამ მიზნით შესაძლებელია გამოყენებულ იქნეს ჯვალის უხეში, სელის ან შალ-ბამბის უხეში ქსოვილი). საფარი უნდა იყოს დატენიანებული, რათა თავიდან იქნეს აცილებული ცეცხლის წარმოქმნა. საფარს 1-2 ადგილზე უკეთდება ე.წ. „საჭაერო“. შებოლვისას ხორცის ნაჭრების ტემპერატურა 75-80°C-ს აღწევს. შებოლვის ხანგრძლივობა 2-4 დღეს შეადგენს და ჩამოკიდებულია ხორცის ნაჭრების სისქეზე და თონეში ჩაკიდებული ნაჭრების რაოდენობაზე.

შესაძლებელია შებოლვა განხორციელდეს შრობის ეტაპის გარეშე, ამ შემთხვევაში ხდება წაკიდან ამოღებული ხორცის დაწრეტა და შემდეგ შებოლვა. შებოლვის დროს ხორციდან გამოყოფილი წვენი ნაკვერჩხალთან შეხებისას წარმოქმნის ორთქლს და შებოლვასთან ერთად ხდება ხორცის ორთქლზე მოხარშვაც.

გარდა თონისა, შესაძლებელია, ასევე, გამოყენებულ იქნეს შესაბოლი ოთახიც, სათავსო, სადაც შებოლვის ორივე, ცხელი და ცივი მეთოდის გამოყენებაა შესაძლებელი. ზოგადად, შესაბოლი ოთახი აშენებულია აგურით, ქვით ან წარმოადგენს ლითონის ნაგებობას. ცხელი შებოლვის შემთხვევაში, ცეცხლი იწებება ოთახის შუაში, რათა მოხდეს ზემოთ ჩამოკიდებული ხორცის ნაჭრების შებოლვა. ცივი შებოლვის შემთხვევაში ცეცხლი იწებება ოთახის გარეთ და კვამლი ოთახში შემოდის სპეციალური დამაკავშირებელით – კვამლსადენით.

VII ეტაპი – შენახვა

შებოლვის პროცესის დასრულების შემდეგ მზა კახური შაშხი ინახება გრილ, სუფთა და მშრალ ადგილას. რეკომენდებულია შენახვა მაცივრის პირობებში არანაკლებ 2 და არაუმეტეს 5°C ტემპერატურის პირობებში. მისი მოხმარება შესაძლებელია დამატებითი თბური დამუშავების გარეშეც.

6. გეოგრაფიული არეალი, რეპუტაცია და ადამიანური ფაქტორები

კახური შაშხის ორგანოლექტიკურ, საგემოვნო თვისებებსა და წარმოების ტექნოლოგიას განსაზღვრავს ის გეოგრაფიული არეალი და ბუნებრივი კლიმატური პირობები, სადაც ღორის გაზრდა და პროდუქტის წარმოება ხდება, ასევე, გამოყენებული ნედლეული და ინგრედიენტები.

კახეთში არის ტენიან სუბტროპიკულსა და კონტინენტურს შორის გარდამავალი ჰავა. რეგიონის კლიმატი განიცდის როგორც მშრალი შუაზიური და კასპიის ზღვის მშრალი ჰაერის მასების, ისე დასავლეთიდან შავი ზღვის ტენიანი ჰაერის გავლენას. თუმცა, შავი

ზღვიდან ტენიანი ჰაერის მასის შემოჭრას ხელს უშლის ლიხისა და მესხეთის ქედები, რომლებიც დასავლეთ საქართველოს აღმოსავლეთ საქართველოსგან ყოფენ. ამის შედეგად ნალექების წლიური რაოდენობა აღმოსავლეთში გაცილებით ნაკლებია (400–1600 მმ), ვიდრე დასავლეთ საქართველოში. ყველაზე ნალექიანი პერიოდებია გაზაფხული და შემოდგომა, ხოლო ყველაზე მშრალი პერიოდები კი, შესაბამისად – ზამთარი და ზაფხული.

აღმოსავლეთ საქართველოს უმეტეს ნაწილში, განსაკუთრებით დაბლობ ზონებში, ზაფხული ცხელია, ხოლო ზამთარი – სუსხიანი. სიმაღლე მნიშვნელოვან გავლენას ახდენს კლიმატზე. 1500 მ-ზე მაღლა შედარებით გრილი ზაფხულია, ხოლო 2000 მეტრზე მაღლა კი ზოგჯერ ზაფხულის თვეებშიც კი იცის ყინვა. ზამთრის საშუალო ტემპერატურა დაახლოებით 0°C -ია; ზაფხულში კი ტემპერატურა +23–30°C-ს აღწევს.

ასეთი ბუნებრივი გარემო პირობები დადებით გავლენას ახდენს კახეთის ტყეებში ბუნებრივად გავრცელებული მცენარეების (მუხა, წიფელი, წაბლი, კაკალი, პანტა, მაჭალო, ზღმარტლი, შინდი, მაყვალი, კუნელი, კოწახური და სხვ.) ნაყოფის ხარისხსა და რაოდენობაზე, რაც, საბოლოო ჯამში, მნიშვნელოვნად განაპირობებს ღორის ხორცის კარგ საგემოვნო მახასიათებლებს. აღსანიშნავია ისიც, რომ კახეთის ტყეებში მოსავალი ყოველწლიურად რამდენიმე ათას ტონას შეადგენს. მისი ეფექტიანი გამოყენება კი, სწორედ, მომთაბარე მეღორეობით იყო და არის შესაძლებელი.

ის ფაქტი, რომ კახეთში გარეული ღორი ტყეში დიდი რაოდენობით იყო, დასტურდება ვახუშტი ბატონიშვილის მიერ. „ბოსტან-ქალაქი და გარეჯის მთის აღწერაში“ წერს: „ნაგების აღმოსავლით და სამხრით არს ველი დიდი, ხოლო მტკვრის კიდეთა ჭალა დიდი, რომელსა მოინადირებდნენ მეფენი წლითი-წლად **სავსე ღორის ეშვითა.**“ („აღწერა სამეფოსა საქართველოსა (საქართველოს გეოგრაფია. დაიბეჭდა ვახუშტი ბატონიშვილის ხელნაწერი დედნით. რედაქცია გ. ჯანაშვილისა. გამოცემა ჟურნალ „მოგზაურისა“, თფილისი, მსწრაფლ-მბეჭდავი სტამბა ა. ქუთათელაძისა ნიკ. ქ. №21, 1904 წ.).

იქვე, აღწერს რა შიდა კახეთს „გაღმა-მკრისა და შიგნით-კახეთისათჳს“ წერს: „პანკისის კეობის სამკრით, ვიდრე ქისიყის სამზღვრამდე, უწოდებენ შიგნით-კახეთს, რომელი იმზღვრების: აღმოსავლით ალაზნის მდინარით; სამკრით ქისიყის ხაზის საზღვრით; დასავლით ჭერეთისა და კახეთის მთით; ჩდილოთ პანკისის საზღვრით, და არს ადგილი ესე ტყიანი, მცირედ ველიანი, განა ტყე უმეტეს ხილიანი, მცირე წყლიან-მდინარიანი, ვენახოვანი, ხილიანი, ღვინო კეთილი და კარგი. ფრინველნი, თვინიერ დურაჯისა და კაკბისა, რომელნი ტყეთა გვარობენ, მრავალნი; პირუტყვნი, ცხოვარი მცირედ, სხვანი მრავლად, **არამედ ღორი უმრავლეს: რამეთუ ერთ გლეხს ჰყავს ს – უ – ჩ – ც**⁴, რაც, იქვე, გ. ჯანაშვილის (რედაქტორის) განმარტების თანახმად, ნიშნავს, რომ „**ყოველს გლეხს ჰყავსო 200, 400, 1000 და 2000 ღორი**“.

კახეთში დღემდეა შემორჩენილი ღორთან დაკავშირებული ტოტემური ჩვეულება, რომელიც ყოველწლიურად იმართება ნეკრესის სამონასტრო კომპლექსში, იგი სხვადასხვა ნაგებობე-ბისგან შედგება, ზოგი მათგანი IV-V საუკუნითაა დათარიღებული, ზოგიც VIII-IX საუკუ-

⁴ ძველი ქართული დამწერლობის მიხედვით, ასოებს ჰქონდათ შესაბამისი ექვივალენტური რიცხვები, ამ შემთხვევაში: ს-200, უ-400, ჩ-1000, ც-2000

ნებს განეკუთვნება. მთავარი ტაძარი დათარიღებულია VI საუკუნით, რომელიც წმინდა აბიბოს ნეკრესელმა ააშენა.

გადმოცემის თანახმად, „ნეკრესის ეკლესიას ხალხი ერთ სასწაულს უკავშირებს: მტერს ალყაში მოუქცევია ნეკრესის სალოცავი და იქ თავშეფარებული ქართველები. ყოველი დღე, ყოველი საათი მტერს გამარჯვებასთან აახლოებდა. საკვებიც გამოიღია და ხსნაც არსაიდან ჩანდა. შეწუხდა ხალხი, ქალებმაც იარაღი აისხეს, ილოცეს და ბრძოლისთვის მოემზადნენ. უცბად ჩოჩქოლი ატყდა: სამკვდრო-სასიცოცხლო ბრძოლისთვის თავგადადებულ რაზმში ერთს აზრად მოსვლია, მოდი, ღორები დავსეროთ და მტერზე მივუშვათო. „ეგრე ვქმნათ, ეგრეო“, - სიხარულით აიტაცეს სხვებმაც. ჯერ ღორების ჭყვიტინმა გააყრუა იქაურობა, მერე კი ნეკრესის გალავნის კარი გაიღო და ტკივილისგან გადარეული კოლტი პირდაპირ მოაღყეებისკენ გაქანდა. სპარსელები ერთხანს გაკვირვებული უცქერდნენ ამ სანახაობას, მერე კი გონს მოვიდნენ და მიხვდნენ: პირუტყვი მათ „დასალაშქრად“ მიექანებოდა და თან ირგვლივ ყველაფერს „უწმინდური“ სისხლით ბილწავდა. „ოო, წყეული გიაურები⁵, ეს რა მოიფიქრესო!“ – ყვირილით გაიფანტნენ ურჯულოები. ალყა გაირღვა. ღორების კოლტს ქართველთა რაზმი მოჰყვა, რომელთაც ადვილად დაამარცხეს დაბნეული მტერი და სამშვიდობოს გავიდნენ. მას შემდეგ ყოველ წელიწადს, შობა დღეს (იმ დღეს, როცა ეს სასწაული მოხდა) იწყება ნეკრესობის დღესასწაული, რომელიც ერთ კვირას გრძელდება. მთავარი ის არის, რომ ტაძარში შესაწირად ღორები მოჰყავთ“ (კ. კენკიშვილი ჟურნალი „ისტორიანი“, 2011 წლის დეკემბერი, №12).

ნეკრესისთვის „შესაწირად განეკუთვნა ბურვას „ლომ-ტახს“ ეძახოდნენ, რომელსაც განსაკუთრებით ყურადღებით ექცეოდნენ კახელი მეღორეები. ხშირად ცალკე აჭმევდნენ, კარგად უვლიდნენ და მისი გაყიდვა სასტიკად აკრძალული იყო. დასაშვებია, რომ ეს ჩვეულება ძველთა-ძველია და შეიძლება ნეკრესის ადგილას იყო აღმართული ღორების მფარველი ღმერთის ბომონიოც კი და მისი სახელობის უქმე გრძელდებოდა 12 დღეს მაინც. ამას გვაფიქრებინებს ის გარემოება, რომ ნეკრესობა მოდის 25 დეკემბერს, რომელ დღესაც მთელი ქართველობა ქრისტესშობის მარხვას იხსნილებს ღორის ხორცით. ამ დროს ღორის ხორცის ჭამა 12 დღე გრძელდება, მეექვსე დღეს დგება ახალი წელი და წმინდა ბასილის ტაბლაზე პურის, ბასილის და სანთლების გვერდით ვხედავთ ღორის თავსაც. (რ. მიჩიტაშვილი და სხვ. „კახური ღორი“, 2020წ.).

კახეთში ხორცის დამუშავების და შენახვის ტრადიცია ოდითგანვე პრიორიტეტული იყო. საუკუნეების მანძილზე მიმდინარე ხანგრძლივი ომიანობის პერიოდში, ქართველი მეზომოლისათვის ენერგიის ერთ-ერთ საიმედო წყაროს სწორედ ღორის შებოლილი ხორცი წარმოადგენდა - დამარიღებული ხორცი მეომრებს თან მიჰქონდათ, ვინაიდან იგი დიდხანს ძლებდა და გამოსაყენებლადაც პრაქტიკული იყო. (ი. შუბითიძე, „კახური მომთაბარე ენდემური ჯიშის ღორი“, 2021წ.).

⁵ შეურაცხყოფელი სიტყვა, რომელიც გამოიყენებოდა მუსლიმანების მიერ სხვა რელიგიის მქონე ხალხის მიმართ.

7. ეტიკეტირება

კახური შაშხი მომხმარებელს შეიძლება მიეწოდოს შეფუთული ან შეფუთვის გარეშე. ეტიკეტზე პროდუქტის დასახელების აღნიშვნისას გამოიყენება:

ქართულად – **კახური შაშხი**;
ინგლისური ასოებით – **Kakhuri Shashkhi**;
რუსული ასოებით – **Кахури Шашхи**.

ბაზარზე განთავსებული დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნის „კახური შაშხის“ შესახებ ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების შესახებ“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით.

ამასთანავე, სურსათის ეტიკეტირებისას „კახური შაშხის“ გარდა, მხედველობის ძირითად არეში მითითებული უნდა იყოს სიტყვები: „დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა“ და სახელმწიფო ხარისხის ნიშანი, რომლის გამოყენება რეგულირდება საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

8. მაკონტროლებელი ორგანოები

კახური შაშხი დამზადებული ტრადიციული მეთოდით და წინამდებარე სპეციფიკაციების მიხედვით, წარმოადგენს ტრადიციულ, არტიზანულ, გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცულ პროდუქტს. შესაბამისად, მასზე ვრცელდება საქართველოს მთავრობის დადგენილებით №173 – ტექნიკური რეგლამენტის „სურსათის/ცხოველის საკვების ჰიგიენის გამართივებული წესით“ დადგენილი მოთხოვნები.

კახური შაშხის სახელმწიფო კონტროლს, საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული მოთხოვნების შესაბამისად, ახორციელებს სსიპ სურსათის ეროვნული სააგენტო ან მაკონტროლებელი ორგანო – იურიდიული პირი, რომელსაც სამინისტროს მიერ დელეგირებული აქვს სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება და რომელიც აკრედიტებულია საქართველოს ან ევროკავშირის და ეკონომიკური თანამშრომლობისა და განვითარების ორგანიზაციის (OECD) წევრი ქვეყნების შესაბამისი ორგანოს მიერ.

კახური შაშხის მწარმოებლების ჯგუფი/ორგანიზაცია (ასეთის არსებობის შემთხვევაში), კახური შაშხის ხარისხის, რეპუტაციისა და ავთენტურობის უზრუნველყოფის მიზნით, ახორციელებს ბაზარზე განთავსებული საქონლის სახელის გამოყენების მონიტორინგს და საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ სხვა ქმედებებს.

გეოგრაფიული აღნიშვნა სვანური მარილი

განაცხადის № 3559/6

განაცხადის შეტანის თარიღი: 07/03/2024

გეოგრაფიული აღნიშვნა: „სვანური მარილი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის
რეგისტრაცია – სანელებელი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის
მეურნეობის სამინისტრო; მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159, თბილისი, საქართველო

1. პროდუქტის დასახელება: სვანური მარილი

2. პროდუქტის აღწერა

სვანური მარილი ქართული საკმაზია, რომელიც სანელებლების ერთგვარ ნაკრებს წარმოადგენს. სვანურ ოჯახებში სვანური მარილის დამზადების ისტორია რამდენიმე საუკუნეს ითვლის. მისი დამზადების რეცეპტი ზეპირსიტყვიერად ან წერილობით გადაეცემოდა თაობიდან თაობას.⁶ ამ რეცეპტებში შემავალი ძირითადი ინგრედიენტების ჩამონათვალი ყველგან ერთნაირია, თუმცა, არის მცირე განსხვავებები მათი წილობრივი თანაფარდობების მიხედვით. ამჟამად მისი წარმოება ფართოდაა გავრცელებული მთელ საქართველოში და დიდი პოპულარობით სარგებლობს მოსახლეობაში. მას იყენებენ როგორც სუფრაზე მზა სანელებლის სახით, ისე ხორციანი და მცენარეული კერძების შესაზავებლად.

სვანური მარილი არის ფშვანადი კონსისტენციის მუქი მოწითალო-მოყავისფრო საკმაზი, რომელიც სასიამოვნო სურნელით გამოირჩევა და ახალდაფქული სუნელების მრავალფეროვანი ინტენსიური არომატით ხასიათდება.

სვანური მარილის დასამზადებლად გამოყენებული ძირითადი ინგრედიენტებია: დაფქული თეთრი ქვამარილი (არაიოდიზებული), ნიორი, უცხო სუნელი (*Trigonella caerulea* (L.) Ser.), ხმელი ქინძის (*Coriandrum sativum*) თესლი, წითელი ცხარე წიწკა, ყვითელი ყვავილი (*Tagetes*) და სვანურ მთებში მოპოვებული სანელებელი - გიცრული.⁷ გიცრულის დეფიციტის გამო, ამ სანელებლის ნაცვლად, ასევე, გამოიყენება მსგავსი არომატის მქონე ძირა (*Cuminum cyminum*).

ჩვეულებრივ, აღნიშნული ინგრედიენტებით შეზავებული სვანური მარილი, როგორც აღინიშნა, ფშვანადი სახის პროდუქტია. თუმცა, მომხმარებელს ის შესაძლებელია მიეწოდოს ნოტიო, თითქმის სველი სახითაც, რაც მისი შეზავებისას ჭარბი რაოდენობის ნივრის გამოყენებით იქნება განპირობებული. სვანური მარილის ორგანოლეპტიკური თვისებების შესანარჩუნებლად აუცილებელი პირობაა, რომ პროდუქტი შეინახოს ჰერმეტიკულად დახურულ მინის ქილაში ან სპეციალურ პაკეტში.

⁶ <https://www.youtube.com/watch?v=-FhywZiHF28>

⁷ <http://www.vinoge.com/samzareulo/sxvadasvxa/svanuri-marili>

ზაფხულში, ხმელი ქინძის თესლის ნაცვლად ნედლი ქინძის გამოყენების შემთხვევაში, ნარევი მწვანე ფერს იღებს და ამასთან არაფშვანადი სახისაა.

გემოვნების მიხედვით, დამატებითი ინგრედიენტის სახით, ასევე, დაშვებულია ხმელი დაფქული კამის (*Anethum graveolens*) და/ან ქონდრის (*Satureja*) გამოყენება.

3. წარმოების პროცესის აღწერა

სვანური მარილის გამორჩეული გემო და არომატი დამოკიდებულია როგორც სანელებლების ხარისხზე, ისე მათი შეზავების პროპორციებზე.

ქვემოთ მოყვანილია 1 კგ მარილის შესაზავებლად გამოყენებული ძირითადი ინგრედიენტების რაოდენობათა დასაშვები ფარგლები:

1. ქვამარილი – 1000 გ;
2. ნიორი – 200-300 გ;
3. ხმელი ქინძი – 100-150 გ;
4. წითელი ცხარე წიწაკა – 100-150 გ;
5. უცხო სუნელი – 100-150 გ;
6. გიცრული / ძირა – 50-100 გ;
7. ყვითელი ყვავილი – 20-50 გ.

მომზადების საფეხურები:⁸

1. ნიორი იჭრება ნაწილებად ან ტარდება ხორცსაკეპ მანქანაში, იყრება ღრმა ჭურჭელში და ირევა გამოსაყენებელი მარილის ნახევართან; ნივრიდან წვენი გამოდენის მიზნით, ნარევი ყოვანდებამინიმუმ 1 სთ-ის განმავლობაში.
2. უკეთესი არომატისათვის ყველა სუნელი კაკლების ან ხმელი სახით უნდა იყოს წარმოდგენილი და სვანური მარილის დამზადების წინ უნდა დაიფქვას.
3. ნივრისა და მარილის ნარევი ქვასანაყით ინაყება ან ტარდება ხორცსაკეპ მანქანაში.
4. მიღებულ მასას გულმოდგინედ ერევა დარჩენილი მარილის ნახევარი. ამასთან,
 - სვანური მარილის შემადგენლობა უნდა იყოს ხორცის პროდუქტებისა და კუბდარისთვის ჩამოთვლილი ინგრედიენტების დასაშვები ფარგლების შესაბამისი, როგორც სპეციფიკაციაშია აღწერილი.
 - ხოლო მცენარეული სხვა კერძებისთვის, როგორც წესი, გამოიყენება გიცრულის მინიმალური რაოდენობა, მისი მძაფრი არომატის გათვალისწინებით (ინგრედიენტების ცხრილის შესაბამისად).
5. მარილთან და სანელებლებთან არეული მასა ხელახლა ტარდება ხორცსაკეპ მანქანაში;
6. ხორცსაკეპ მანქანაში მეორედ გატარებულ მასასთან ყვითელი ყვავილის შერევა ხდება მოზომილად ისე, რომ ნარევის მასამ ყვითელი ელფერი არ მიიღოს და მუქი მოწითალო-მოყავისფრო ფერი შეინარჩუნოს.

ნივრისა და მარილის ნარევის ქვასანაყში დანაყვის ან ხორცსაკეპ მანქანაში გატარების შემდეგ, მიღებულ მასას, ძირითად ინგრედიენტებთან ერთად, გემოვნების მიხედვით, შეიძლება დაემატოს ხმელი დაფქული კამა და/ან ქონდარი.

⁸ <https://www.youtube.com/watch?v=-FhywZiHF28>

სვანური მარილის ზაფხულში დამზადების შემთხვევაში, დაშვებულია ნედლი სახით მწვანილების (ქინძი, კამა) გამოყენება.

4. წარმოების გეოგრაფიული არეალი

სვანური მარილის წარმოების არეალი მოიცავს საქართველოს მთელს ტერიტორიას. ამასთან, სვანური მარილის დასამზადებლად გამოყენებული ინგრედიენტები: როგორც ძირითადი (ნიორი, წითელი წიწკა, უცხო სუნელი, ქინძი და ყვითელი ყვავილი), ისე გემოვნების მიხედვით დამატებული სხვა ინგრედიენტები და ზაფხულის პირობებში გამოყენებული ნედლი მწვანილები უნდა იყოს წარმოებული მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე, ხოლო გიცრული კონკრეტულად სვანეთის რეგიონიდან. მარილი შეიძლება იყოს არაქართული წარმოშობისაც.

5. მიკვლევადობის მოთხოვნები

სვანური მარილის საქართველოში წარმოების პროცესის კონტროლი უზრუნველყოფილია როგორც მისი ინგრედიენტების შეძენა/მოპოვების, ისე მზა პროდუქციის წარმოების ეტაპებზე. ეს ხორციელდება ინგრედიენტებისა და საბოლოო პროდუქციის შესახებ ჩანაწერების არსებობით, ასევე, პროდუქციის ყოველი ცალკეული პარტიის ეტიკეტირების და ცალკეული პროდუქტის შეფუთვაზე მიკვლევადობის ნიშნების გამოყენებით. მონაცემები ბიზნეს-ოპერატორის შესახებ, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია გეოგრაფიული აღნიშვნით დაცული პროდუქტის წარმოებასთან, აღირიცხება მაკონტროლებელი ორგანოს მიერ წარმოებულ რეესტრში.

6. პროდუქტის განსაკუთრებული ხარისხისა და/ან რეპუტაციის კავშირი გეოგრაფიულ არეალთან

სვანური მარილის დასამზადებლად გამოყენებული გიცრული ველური მცენარეა, რომელიც სვანეთის ალპურ ზონაში (სათიბებში) არსებულ კლიმატურ-ნიადაგობრივ პირობებში ხარობს. სანელებლად გამოყენების მიზნით მას საგანგებოდ კრეფენ, ახმოებენ და ფქვავენ. გიცრული განუმეორებელ გემოსა და სურნელს ანიჭებს საკვებს და სვანური სამზარეულოს საიდუმლოც სწორედ მასშია.

გიცრულთან ერთად სვანური მარილის გამორჩეულ გემოსა და არომატს ისიც განაპირობებს, რომ მასში გამოყენებულია საქართველოში მოყვანილი მწვანილებისგან დამზადებული სუნელები, რომლებიც, ჩვეულებრივ, გამორჩეულია საგემოვნო მახასიათებლებითა და სურნელოვანებით.

წარსულში მარილის პრობლემა განსაკუთრებით მწვავე ხასიათს საქართველოს მთიან რეგიონებში ატარებდა, რაც განპირობებული იყო მათი სავაჭრო ცენტრებიდან დაშორებისა და მათთან მისასვლელი საიმედო გზების არარსებობით. საუკუნეების განმავლობაში მარილის უკმარისობას მწვავედ განიცდიდა სვანეთიც, აქ მარილს ლამის ოქროს ფასი ჰქონდა. მისდამი განსაკუთრებულ დამოკიდებულებაზე ირიბად მიგვანიშნებს ის ფაქტი, რომ, ქართული ენისაგან განსხვავებით, მეგრულ-ჭანურ და სვანურ ენებში მარილს ეწოდება ჯიმი, რაც ამ ენებში, ასევე, ნიშნავს ძმასაც. ფიქრობენ რომ ეს შემთხვევითი

დამთხვევა არ არის და მიგვითითებს ამ მხარის ადამიანების მარილისადმი სათუთ და განსაკუთრებულ დამოკიდებულებაზე.

სვანეთში ამ პრობლემის არსებობას მიეძღვნა მიხეილ კალატოზიშვილის 1930 წელს გადაღებული ფილმი „ჯიმ შვანთე“ (მარილი სვანეთს).⁹ ფილმი გადაღებულია უშგულის თემში და მოგვითხრობს იმაზე, თუ როგორ უმკლავდებოდნენ ადამიანები იზოლირებულ სოფელ უშგულში ცხოვრებას. ფილმში ასახულია ის მკაცრი და აუტანელი პირობები, რომელშიც სვანეთის მოსახლეობას უხდებოდა ცხოვრება. ფილმის მიხედვით, სხვა გასაჭირთან ერთად, სვანების პრობლემა მარილის დეფიციტია, რის გამოც მოსახლეობა ჩადის ბარში, რათა მარილი შეიძინოს და უზოზობის გამო ბევრი იღუპება.

ხალხური გადმოცემით, მარილის დეფიციტის დასაძლევად, ბარიდან ამოტანილ მარილს სხვადასხვა სანელებლებს ურევდნენ, რაც დამახასიათებელ, უნიკალურ არომატს ანიჭებდა პროდუქტს. სწორედ ასეთი შერევის შედეგად მიღებულ იქნა არაჩვეულებრივი საკმაზი, რომელიც დღეს „სვანური მარილის“ სახელით არის ცნობილი.¹⁰ სვანური მარილი არაჩვეულებრივ არომატს და გემოს სძენს კერძებს და ღირსეული ადგილი დაიმკვიდრა არა მხოლოდ სვანურ სამზარეულოში, არამედ მთელი ქართული სამზარეულოს განუყოფელი ნაწილი გახდა. განსხვავებული თვისებითა და არომატით განთქმული სვანური სანელებელი ძალიან პოპულარულია და სარესტორნო ბიზნესსა¹¹ და საოჯახო კულინარიაშიც აქტიურად იყენებენ. იგი გამოიყენება როგორც მოხარშულ და შემწვარ ხორცთან, ასევე კუბდარის გულსართის შესაზავებლად. მას, ასევე, უმატებენ კიტრსა და პომიდორს, სხვადასხვა მარტივ სალათებსა და წვნიანებს. სვანური მარილი ძალიან უხდება პომიდორში ჩაშუშულ ხორცსა და მოხარშულ კარტოფილს.

ამჟამად სვანური მარილი საქართველოში ფართოდ იწარმოება¹². პროდუქტი ადგილობრივ ბაზარზე ქსელურ მარკეტებშიც იყიდება და უცხოელ მომხმარებლებსაც მიეწოდება ევროპის და აშშ-ის ბაზარზე¹³.

სვანური მარილის მრავალსაუკუნოვან ისტორიას ადასტურებს სვანეთის ისტორიისა და ეთნოგრაფიის მუზეუმში დაცული XVI საუკუნის დროინდელი თასი¹⁴ და, ასევე, დაახლოებით XIX საუკუნის დროინდელი ქვასანაყი, რომლებსაც „სვანური მარილის“ დასამზადებლად იყენებდნენ¹⁵.

⁹ https://en.wikipedia.org/wiki/Salt_for_Svanetia

¹⁰ <https://culinarybackstreets.com/cities-category/tbilisi/2019/cb-on-the-road-49/>

¹¹ <https://www.facebook.com/barbarestan/videos/%E1%83%A1%E1%83%95%E1%83%90%E1%83%9C%E1%83%A3%E1%83%A0%E1%83%98%E1%83%9B%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%98%E1%83%9A%E1%83%98/797155644070780/>

¹² <https://farconi.com.ge/ge/svanskaja-sol/>

¹³ <https://www.businessinsider.ge/ka/saneleblebis-mtsarmoebeli-khomli-ashsh-is-bazarze-eksportis-zrdas-gegnavs>

¹⁴ https://ka.wikipedia.org/wiki/%E1%83%A1%E1%83%95%E1%83%90%E1%83%9C%E1%83%A3%E1%83%A0%E1%83%98_%E1%83%9B%E1%83%90%E1%83%A0%E1%83%98%E1%83%9A%E1%83%98

¹⁵ სვანეთის ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მუზეუმის თანამშრომლის მიერ მოწოდებული ინფორმაცია.

სვანური მარილის დამზადების ტრადიციულ მეთოდს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი აქვს მინიჭებული, რაც პროდუქტის რეპუტაციაზე უსვამს ხაზს.¹⁶

7. შეფუთვა და ეტიკეტირება

პროდუქტის ეტიკეტზე დასახელების აღნიშვნისას გამოიყენება:

ქართულად: **სვანური მარილი**;

ინგლისური ასოებით: **Svanuri Marili**;

რუსული ასოებით: **Сванури Марили**.

ბაზარზე განთავსებული დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა სურსათის „სვანური მარილის“ შესახებ ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების თაობაზე“ ტექნიკური რეგლამენტის მოთხოვნათა გათვალისწინებით.

მიზანშეწონილია, ასევე, ეტიკეტზე ძირითადისაგან განსხვავებული, გემოვნებით დამატებული ინგრედიენტების მითითებაც, რომლებიც დატანილ უნდა იქნეს გეოგრაფიული აღნიშვნისათვის გამოყენებულ ასოებთან შედარებით მცირე ზომის ასოებით.

8. მაკონტროლებელი ორგანო

სვანური მარილის სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის კონტროლს ახორციელებს სსიპ სურსათის ეროვნული სააგენტო.

¹⁶ <https://www.heritagesites.ge/uploads/files/63bec9457a1dd.pdf>

საქონლის ადგილწარმოშობის დასახელება ობჩა

განაცხადის № 3522/6

განაცხადის შეტანის თარიღი: 29/05/2023

ადგილწარმოშობის დასახელება: „ობჩა“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება ადგილწარმოშობის დასახელების რეგისტრაცია - ღვინო

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: შპს იმერული ღვინის ასოციაცია; მუხიანი, მე-4ა მკრ., მე-14 კორპუსი, თბილისი, საქართველო.

1. პროდუქტის დასახელება: ობჩა

2. დამატებითი აღნიშვნები

3. ტიპი, ფერი და ძირითადი მოთხოვნები

ობჩა მშრალი ღვინოა, რომელიც შეიძლება იყოს ქარვისფერი ან წითელი.

ქარვისფერი ობჩა უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – ქარვისფრიდან მუქ ჩალისფრამდე, მოყვითალო ელფერით;
- არომატი და გემო – ინტენსიური, ყვითელი ხილის, კერძოდ, მსხლის და მწიფე ვაშლის, ასევე, ციტრუსის ტონები, გემოზე სავსე, დახვეწილი, ხალისიანი მჟავიანობით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- დაყვანილი ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 16 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;
- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით – არაუმეტეს 1,0 გ/ლ;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია – არაუმეტეს 200 მგ/ლ.

სხვა მახასიათებლები უნდა შეესაბამებოდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ მოთხოვნებს (საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“).

წითელი ობჩა უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

- ფერი – მუქი წითელი;
- არომატი და გემო – გემოზე სავსე, ხავერდოვანი, კენკრის (მაყვალის და შავი მოცხარი) ტონებით. დავარგებისას უვითარდება მკვეთრად გამოხატული ბუკეტი სანელებლების (პილპილი, მიხაკი) და მშრალი ხილის (შავი ქლიავი) ტონებით;
- ფაქტობრივი მოცულობითი სპირტშემცველობა არ უნდა იყოს 11 %-ზე ნაკლები;
- შაქრიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 4 გ/ლ-ს;

- ტიტრული მჟავიანობა არ უნდა იყოს 4 გ/ლ-ზე ნაკლები;
- აქროლადი მჟავიანობა ძმარმჟავაზე გადაანგარიშებით – არაუმეტეს 1,2 გ/ლ;
- გოგირდის დიოქსიდის საერთო მასური კონცენტრაცია – არაუმეტეს 150 მგ/ლ;
- უმაქრო ექსტრაქტის მასის კონცენტრაცია არ უნდა იყოს 22 გ/ლ-ზე ნაკლები.

4. წარმოების გეოგრაფიული ადგილი და ზონები

ობჩის მიკროზონა მდებარეობს ბაღდათის მუნიციპალიტეტში და მოიცავს ქალაქ ბაღდათსა და შემდეგ სოფლებს: ობჩა პირველს, ობჩა მეორეს, დიშს, როკითს, ფერსათს, რომელთა სიმაღლე ზღვის დონიდან 120-420 მეტრის ფარგლებშია.

5. ვაზის ჯიშები

ღვინო ქარვისფერი ობჩა შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ობჩის მიკროზონაში მოწეული ცოლიკოურის ჯიშის ყურძნიდან. დასაშვებია ციცქას და/ან კრაზუნას ჯიშის ყურძნის გამოყენებაც 15 %-ის ფარგლებში.

ღვინო წითელი ობჩა შეიძლება დამზადდეს მხოლოდ ობჩის მიკროზონაში მოწეული ოცხანური საფერეს ჯიშის ყურძნიდან და დაუშვებელია სხვა ჯიშების გამოყენება.

6. ვენახის გაშენება, სხვლა-ფორმირება და მოვლა

- ობჩის მიკროზონაში ღვინო „ობჩასთვის“ განკუთვნილი სამეწარმეო ვენახები გაშენებული უნდა იყოს 120-420 მეტრის სიმაღლეზე ზღვის დონიდან;
- ვენახის რიგთაშორის მანძილი შეიძლება იყოს 1-დან 3 მეტრამდე;
- ვაზთაშორის მანძილი რიგში – 0,8-1,5 მეტრი;
- შტამბის სიმაღლე – 60-90 სმ;
- სხვლის ფორმა – ცალმხრივი ან ორმხრივი ქართული, ან თავისუფალი.

7. ყურძნის სიმწიფე, რთველი, ტრანსპორტირება

- ობჩა მზადდება მხოლოდ მწიფე ყურძნისაგან. ყურძნის შექრიანობა კრეფის დროს არ უნდა იყოს 19 %-ზე ნაკლები.
- ყურძნის ტრანსპორტირება დასაშვებია მხოლოდ ხის ან პლასტმასის ყუთებით, ტარპებით, უჟანგი ფოლადის, პლასტმასის ან სპეციალური საღებავით შეღებილი ძარებით.
- დაუშვებელია ყურძნის ტრანსპორტირებისას პოლიეთილენის პარკების და/ან ტომრების გამოყენება.
- ტრანსპორტირებისას ყურძენი მაქსიმალურად უნდა იყოს დაცული შესაძლო დაბინძურებისაგან.

8. ყურძნის მოსავალი და ღვინის გამოსავალი

ყურძნის მოსავალი 1 ჰექტარ ვენახზე არ უნდა აღემატებოდეს:

- 10 ტონას ცოლიკოურისა და ციცქას ჯიშის შემთხვევაში;
- 10 ტონას კრაზუნას შემთხვევაში;
- 8 ტონას ოცხანური საფერესათვის.

ღვინის გამოსავალი არ უნდა აღემატებოდეს:

- 650 ლიტრს – ერთი ტონა ყურძნიდან;
- 6500 ლიტრს – ერთი ჰა ციცქას, ცოლიკოურის და კრახუნას ჯიშის ვენახიდან;
- 5200 ლიტრს – ერთი ჰა ოცხანური საფერეს ჯიშის ვენახიდან.

9. ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ჩამოსხმა

ობჩას წარმოებისათვის განკუთვნილი ყურძენი მოწეული უნდა იყოს მხოლოდ ობჩის მიკროზონაში გაშენებული ვენახებიდან.

ყურძნის გადამუშავება, ღვინის დამზადება და ბოთლებში ჩამოსხმა დასაშვებია მხოლოდ ობჩის მიკროზონის ფარგლებში.

ქარვისფერი ობჩა მზადდება თვითნადენი ტკბილის სრული დადუღებით ქვევრში (ჭურში) 5-6% ფერმენტირებული ჰაჰის თანხლებით, ხოლო წითელი ობჩა – დურდოს სრული ალკოჰოლური დუდილის გზით ქვევრში (ჭურში).

ობჩას სამომხმარებლო ბაზარზე განთავსება დასაშვებია მხოლოდ ბოთლში დაფასოებული სახით.

ობჩას წარმოებისას დასაშვებია მხოლოდ იმ ოპერაციების, მასალებისა და ნივთიერებების გამოყენება, რომლებიც ნებადართულია საქართველოს კანონმდებლობით (საქართველოს მთავრობის 2018 წლის 6 ნოემბრის №524 დადგენილებით დამტკიცებული ტექნიკური რეგლამენტი „ღვინის წარმოების ზოგადი წესისა და ნებადართული პროცესების, მასალებისა და ნივთიერებების ჩამონათვალის განსაზღვრის შესახებ“).

10. კავშირი ღვინის განსაკუთრებულ ხარისხს და გეოგრაფიულ ადგილს შორის

კლიმატი – კლიმატი ზომიერად ნოტიოა, ცხელი ზაფხულით და ზომიერად ცივი ზამთრით. მზის ნათების წლიური ხანგრძლივობა აღემატება 1800 საათს, ხოლო სავეგეტაციო პერიოდში 1298 საათს აღწევს.

ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურაა 15.4°C. აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი შეადგენს 4353.9°C-ს.

ატმოსფერული ნალექების წლიური ჯამი შეადგენს 1360,2 მმ-ს, აქედან სავეგეტაციო პერიოდში კი – 698,8 მმ-ს.

ჰაერის საშუალო წლიური ფარდობითი ტენიანობა 71,1%-ს, ხოლო იგივე მაჩვენებელი სავეგეტაციო პერიოდისთვის 72%-ს შეადგენს.

ნიადაგები – ობჩის მიკროზონა წარმოადგენს სუსტად დაქანებულ ფერდობებსა და მცირე ტერასებს, რომლებიც მიმართულია ჩრდილო-დასავლეთით და დასავლეთით.

ბაღდათის მუნიციპალიტეტის სოფ. ობჩის, დიმის და ფერსათის ტერიტორიაზე, ძირითადად, გავრცელებულია ყვითელმიწა, ყვითელ-ყომრალი და კორდიან-კარბონატული ნიადაგები.

ყვითელმიწა ხასიათდება ყვითელი შეფერილობით, გათიხებით და, ჩვეულებრივ, მძლავრი პროფილით. ყვითელმიწების ხსნარის რეაქცია მჟავაა. ჰუმუსის შემცველობა მერყეობს 2-დან 7%-მდე. სიღრმით ჰუმუსის შემცველობა საკმაოდ მკვეთრად მცირდება. ყვითელმიწა ღარიბია საკვები ელემენტებით. ჩვეულებრივ დაბალია ჰიდროლიზური

აზოტის და მოძრავი ფოსფორის შემცველობა, ხოლო გაცვლითი კალიუმი საშუალო და დაბალი რაოდენობითაა.

ყვითელ-ყომრალი ნიადაგი ხასიათდება კარგად გამოხატული ჰუმუსოვანი და ყვითელ-ყომრალი ილუვიური ჰორიზონტით, ასევე, ხასიათდება მჟავე რეაქციით, კერძოდ, pH მაჩვენებელი საშუალოდ 5,0-5,5-ის ფარგლებში მერყეობს. ყველაზე მაღალი მჟავიანობით გამოირჩევა ჰუმუსოვანი ჰორიზონტები. სიღრმეში კი აღინიშნება მჟავიანობის შემცირების ტენდენცია. მექანიკური შემადგენლობით ყვითელ-ყომრალი ნიადაგი უმეტესად მიეკუთვნება მძიმე თიხნარებს. კარგი ფიზიკური თვისებების გამო, ნიადაგს გააჩნია მაღალი წყალგამტარობის უნარი, რასაც განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს ეროზიული პროცესების შენელება-შეზღუდვის თვალსაზრისით.

ჩვეულებრივ, ყვითელ-ყომრალ ნიადაგებში ჰიდროლიზური აზოტი საშუალოა, ფოსფორის შემცველობა დაბალია, ხოლო კალიუმი საშუალო ან საშუალოზე მაღალი რაოდენობითაა.

კორდიან-კარბონატული ნიადაგი ხასიათდება სუსტად დიფერენცირებული პროფილით.

ნიადაგი გამოირჩევა კარგად გამოხატული ჰუმუსოვანი ჰორიზონტით, გაცვლის მაღალი ტევადობით. ამ ნიადაგის არეალი ემთხვევა კირქვებისა და მერგელების არეალს.

კორდიან-კარბონატული ნიადაგი ხასიათდება ნეიტრალური ან სუსტად ტუტე რეაქციით. ჰუმუსის შემცველობა საშუალო ან მცირეა, ამასთან, მერგელებზე განვითარებული ნიადაგი გამოირჩევა ჰუმუსის ნაკლები შემცველობით. როგორც წესი, ნიადაგი ღრმად ჰუმუსირებულია. კარბონატების შემცველობა მერყეობს დიდ (20-50%) ფარგლებში.

ადამიანური ფაქტორი – მევენახეობა-მელვინეობა იმერეთში უხსოვარი დროიდან არსებობს და ყოველთვის შეადგენდა ადგილობრივი მოსახლეობის სამეურნეო საქმიანობის უმთავრეს დარგს.

იმერეთში მევენახეობის განვითარებას, მიუხედავად რიგი დაბრკოლებებისა, შედარებით ფართო პერსპექტივები XIX საუკუნის მეორე ნახევრიდან მიეცა. 1873 წელს ვენახების ფართობები იმერეთში შეადგენდა 19 377 ჰა-ს და თანმიმდევრულად იზრდებოდა. მათმა ფართობმა 1875 წელს უკვე შეადგინა 21 370 ჰა, ხოლო 1895 წლისთვის – 23 585 ჰა.

შუა იმერეთის მევენახეობა-მელვინეობის მიკრორაიონების დახასიათებისას, გიორგი ბერიძე აღნიშნავს: «Обча-Димский микрораион истари славился своими винами, Продукция этого микрораиона отличается высокой экстрактивностью и огненной жгучестью».¹⁷ 1920-იან წლებში, საქართველოს გასაბჭოების შემდეგ, ძველი ღვინოების პარალელურად, შეიქმნა ახალი სამარკო ღვინოები, მათ შორის იყო „ცოლიკოური-ოზჩა“.¹⁸ პროფესორ კონსტანტინე მოდებაძის თაოსნობით, მევენახეობა-მელვინეობის ინსტიტუტ-

¹⁷ გ. ბერიძე, ქართული ღვინო და კონიაკი (რუსულ და ფრანგულ ენებზე), გვ.140, გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1965 წ.

¹⁸ ზ. კალანდაძე, ქართული ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების მატთან“, გვ. 140, გამომც. „პეტიტი“, თბილისი, 2008 წ.

თან ერთად, 1942 წლიდან ჩატარდა სამუშაოები ისტორიული ღვინოების აღსადგენად. სხვა ცნობილ ღვინოებთან ერთად, აღდგენილ იქნა „ცოლიკოური-ობჩა“.¹⁹ 1953 წელს კი ობჩაში აშენდა ღვინის ქარხანა.²⁰

ამჟამად ობჩის მიკროზონაში ფუნქციონირებს 35 საოჯახო ღვინის მარანი, რომლებშიც, ძირითადად, ორგანულ ღვინოებს აწარმოებენ და წარმატებით ყიდიან როგორც ქვეყნის შიგნით, ისე მსოფლიოს სხვადასხვა ბაზრებზე.

ობჩის ნიადაგის მორფოლოგია და მიკროზონის კლიმატი, რომელიც ქმნის განათებულ გარემოს, ხელს უწყობს ყურძნის სრულ დამწიფებას. შემოდგომის თბილი დღეები და გრილი ღამეები გავლენას ახდენს ყურძნის ნელ, მაგრამ სრულ დამწიფებაზე, რაც აისახება ღვინო ობჩას მაღალი ხარისხის გემოზე, ფერსა და სპირტშემცველობაზე. თეთრი ობჩას სურნელი და გემო ხასიათდება ყვავილების ბუკეტით, რომელსაც დაჰყრავს ყვითელი ხილისა და ციტრუსის არომატი. ხოლო წითელ ობჩას – კენკრის (მაყვალისა და შავი მოცხარი) ტონები.

ამ მიკროზონის ღვინის მწარმოებლების მაღალი პროფესიონალიზმი ღვინო ობჩას უნარჩუნებს ისტორიულ ცნობადობას.

11. გარდამავალი დებულებები

ამ წარმოების სპეციფიკაციის მე-9 პუნქტის მოთხოვნათა მიუხედავად, ყურძნის გადამუშავება და ღვინის წარმოება დასაშვებია ობჩას მიკროზონის ფარგლებს გარეთაც, საქართველოს ტერიტორიის ფარგლებში, 2025 წლის დეკემბრამდე.

12. ეტიკეტირება

დასახელება „ობჩა“ და აღნიშვნა „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო“ ეტიკეტზე, შეფუთვაზე, ასევე, ღვინის თანმხლებ დოკუმენტებსა და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

ინგლისურად – **OBCHA**

Protected Designation of Origin ან/და PDO;

რუსულად – **ОБЧА**

Защищённое наименование места происхождения.

13. აღრიცხვა და შეტყობინება

ღვინო „ობჩას“ წარმოების ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვა და შეტყობინება ხორციელდება საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად (საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის მინისტრის 2019 წლის 24 იანვრის №2-78 ბრძანებით დამტკიცებული „მევენახეობა-მეღვინეობის პრაქტიკაში ტექნოლოგიური პროცესების აღრიცხვისა და შეტყობინების წესი“).

¹⁹ ბ. კალანდაძე, ქართული ღვინისა და ალკოჰოლური სასმელების მატთანე, გვ. 131, გამომც. „პეტიტი“, თბილისი, 2008 წ.

²⁰ ბ. კალანდაძე, სამტრესტი და სამტრესტელები, გვ. 110, თბილისი, 2014 წ.

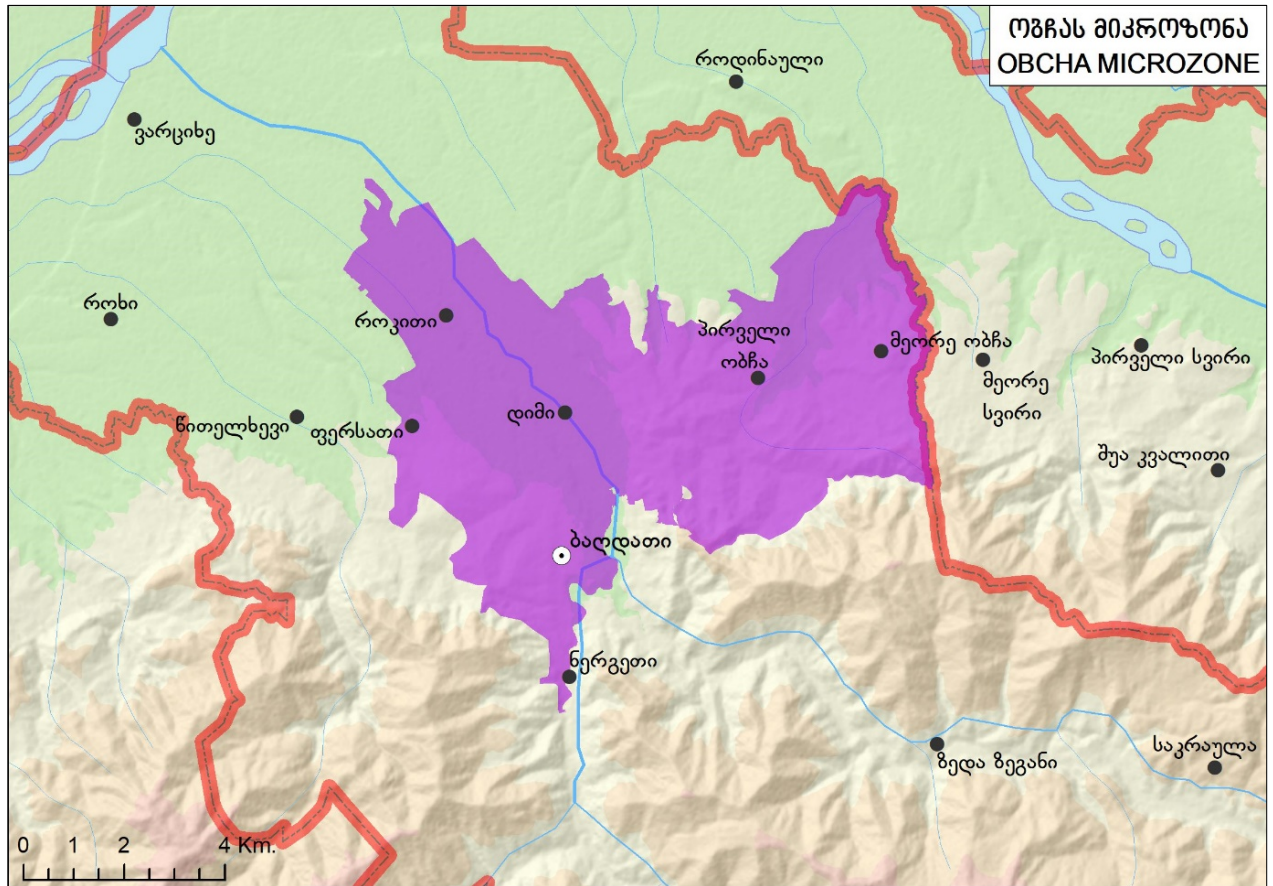
14. ძირითადი საკონტროლო წერტილები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ღვინო „ობჩას“ წარმოების პროცესის გაკონტროლების დროს მწარმოებელმა სსიპ ღვინის ეროვნულ სააგენტოს უნდა დაუდასტუროს შემდეგი პარამეტრების შესაბამისობა:

ძირითადი საკონტროლო პუნქტები	შეფასების მეთოდები
ვენახის ადგილმდებარეობა	საკადასტრო რუკა, შემოწმება ადგილზე
ფართობი	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, კადასტრი
ვაზის ჯიშები	ვენახის აღრიცხვის ჟურნალი, შემოწმება ადგილზე
კულტივირების მეთოდები	აგროტექნიკურ ღონისძიებათა რეგისტრაციის ჟურნალი, წამლობის ჟურნალი. შემოწმება ადგილზე
მოსავლის აღება და ტრანსპორტირება	რთველის ჟურნალი
ყურძნის საჭექტრო მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის მთლიანი მოსავალი	რთველის ჟურნალი
ყურძნის გადამუშავება და ღვინის დამზადება	ყურძნის მიღების ჟურნალი, ყურძნის გადამუშავების ჟურნალი, პროდუქციის ბრუნვის აღრიცხვის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები, შეტყობინებები, შემოწმება ადგილზე
ღვინის ჩამოსხმის, შეფუთვის და შენახვის ადგილი და პირობები	ჩამოსხმის ჟურნალი, მზა ნაწარმის საწყობში პროდუქციის მოძრაობის ჟურნალი, ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ფიზიკო-ქიმიური მახასიათებლები ღვინის წარმოების პროცესში, ჩამოსხმამდე და ჩამოსხმის შემდეგ	ლაბორატორიული ანალიზების ჟურნალები
ღვინის ორგანოლექტიკური მახასიათებლები	სადეგუსტაციო კომისიის ოქმები
მიკვლევადობა	ტექნოლოგიური და ლაბორატორიული ჩანაწერები

15. მაკონტროლებელი ორგანო

წარმოების სპეციფიკაციის დაცვასა და გამოყენებაზე სახელმწიფო კონტროლს ახორციელებს სსიპ ღვინის ეროვნული სააგენტო.



სამრეწველო საკუთრების ოფიციალური ბიულეტენის

სპეციალური გამოცემა

№3(21)

ისმო-ს წევრი სახელმწიფოებისა და ორგანიზაციების აღმნიშვნელი

ორასოიანი კოდები (ისმოს სტანდარტი ST.3)

AD	ანდორა	GD	გრენადა	MY	მალიზია
AE	არაბთა გაერთიანებული საამიროები	GE	საქართველო	MZ	მოზამბიკი
AF	ავღანეთი	GG	გენზი	NA	ნამიბია
AG	ანტიგუა და ბარბუდა	GH	განა	NE	ნიგერი
AI	ანგილია	GI	გიბრალტარი	NG	ნიგერია
AL	ალბანეთი	GL	გრენლანდია	NI	ნიკარაგუა
AM	სომხეთი	GM	გამბია	NL	ნიდერლანდები
AN	ანტილის კუნძულები (ნიდერლანდები)	GN	გვინეა	NO	ნორვეგია
AO	ანგოლა	GQ	ეკვატორული გვინეა	NP	ნეპალი
AP	ინტელექტუალური საკუთრების აფრიკის რეგიონალური ორგანიზაცია (ARIPO)	GR	საბერძნეთი	NR	ნაურუ
AR	არგენტინა	GS	სამხრეთი ჯორჯია და სამხრეთი სენდვიჩის კუნძულები	NZ	ახალი ზელანდია
AT	ავსტრია	GT	გვატემალა	OA	აფრიკის ინტელექტუალური საკუთრების ორგანიზაცია (OAPI)
AU	ავსტრალია	GW	გვინეა-ბისაუ	OM	ომანი
AW	არუბა	GY	გაიანა	PA	პანამა
AZ	აზერბაიჯანი	HK	ჰონ კონგი	PE	პერუ
BA	ბოსნია და ჰერცეგოვინა	HN	ჰონდურასი	PG	პაპუა-ახალი გვინეა
BB	ბარბადოსი	HR	ხორვატია	PH	ფილიპინები
BD	ბანგლადეში	HT	ჰაიტი	PK	პაკისტანი
BE	ბელგია	HU	უნგრეთი	PL	პოლონეთი
BF	ბურკინა-ფასო	IB	ინტელექტუალური საკუთრების მსოფლიო ორგანიზაციის (ისმო, WIPO) საერთაშორისო ბიურო	PY	პარაგვაი
BG	ბულგარეთი	ID	ინდონეზია	QA	კატარი
BH	ბაჰრეინი	IE	ირლანდია	QZ	ევროპის თანამეგობრობის მცენარეთა ჯიშების უწყება (CPVO)
BI	ბურუნდი	IL	ისრაელი	RO	რუმინეთი
BJ	ბენინი	IM	მენის კუნძული	RS	სერბია
BM	ბერმუდის კუნძულები	IN	ინდოეთი	RU	რუსეთის ფედერაცია
BN	ბრუნეი-დარუსალამი	IQ	ერაყი	RW	რუანდა
BO	ბოლივია	IR	ირანის ისლამური რესპუბლიკა	SA	საუდის არაბეთი
BR	ბრაზილია	IS	ისლანდია	SB	სოლომონის კუნძულები
BS	ბაჰამის კუნძულები	IT	იტალია	SC	სეიშელის კუნძულები
BT	ბჰუტანი	JE	ჯეზი	SD	სუდანი
BV	ბუვეტის კუნძულები	JM	იამაიკა	SE	შვედეთი
BW	ბოტსვანა	JO	იორდანია	SG	სინგაპური
BX	ბენელუქსის ინტელექტუალური საკუთრების უწყება (BOIP)	JP	იაპონია	SH	ნმინდა ელენეს კუნძული
BY	ბელორუსის რესპუბლიკა	KE	კენია	SI	სლოვენია
BZ	ბელიზი	KG	ყირგიზეთი	SK	სლოვაკია
CA	კანადა	KH	კამბოჯა	SL	სიერა-ლეონე
CD	კონგოს დემოკრატიული რესპ.	KI	კირიბატი	SM	სან-მარინო
CF	ცენტრალური აფრიკის რესპ.	KM	კომორის კუნძულები	SN	სენეგალი
CG	კონგო	KN	სენტ კიტსი და ნევისი	SO	სომალი
CH	შვეიცარია	KP	კორეის სახალხო დემოკრატიული რესპუბლიკა	SR	სურინამი
CI	კოტ-დ'ივუარი	KR	კორეის რესპუბლიკა	ST	სან-ტომე და პრინსიპი
CK	კუკის კუნძულები	KW	კუვეიტი	SV	სალვადორი
CL	ჩილე	KY	კაიმენის კუნძულები	SY	სირია
CM	კამერუნი	KZ	ყაზახეთი	SZ	სვაზილენდი
CN	ჩინეთი	LA	ლაოსი	TC	თერქსის და კაიკოსის კუნძულები
CO	კოლუმბია	LB	ლიბანი	TD	ჩადი
CR	კოსტა-რიკა	PT	პორტუგალია	TG	ტოგო
CU	კუბა	PW	პალაუ	TH	ტაილანდი
CV	მნეანე კონცხის კუნძულები	LC	სენტ-ლუსია	TJ	ტაჯიკეთი
CY	კვიპროსი	LI	ლიხტენშტაინი	TL	ტიმორ-ლესტე
CZ	ჩეხეთის რესპუბლიკა	LK	შრი-ლანკა	TM	თურქმენეთი
DE	გერმანია	LR	ლიბერია	TN	ტუნისი
DJ	ჯიბუტი	LS	ლესოტო	TO	ტონგა
DK	დანია	LT	ლიეტუვა	TR	თურქეთი
DM	დომინიკა	LU	ლუქსემბურგი	TT	ტრინიდადი და ტობაგო
DO	დომინიკელთა რესპუბლიკა	LV	ლატვია	TV	ტუვალუ
DZ	ალჟირი	LY	ლიბია	TW	ტაივანი, ჩინეთის პროვინცია
EA	ევრაზიის საპატენტო ორგანიზაცია (EAPO)	MA	მაროკო	TZ	ტანზანია
EC	ეკვადორი	MC	მონაკო	UA	უკრაინა
EE	ესტონეთი	MD	მოლდოვას რესპუბლიკა	UG	უგანდა
EG	ეგვიპტე	ME	ჩერნოგორია (მონტენეგრო)	US	აშშ
EH	დასავლეთი საჰარა	MG	მადაგასკარი	UY	ურუგვაი
EM	შინაგანი ბაზრის ჰარმონიზაციის უწყება (სასაქონლო ნიშნები და დიზაინი (OHIM)	MK	მაკედონია ყოფილი იუგოსლავიის რესპუბლიკა	UZ	უზბეკეთი
EP	ევროპის საპატენტო უწყება (EUEPO)	ML	მალი	VA	ვატიკანი
ER	ერიტრეა	MM	მიანმა	VC	სანტ-ვინსენტი და გრენადინები
ES	ესპანეთი	MN	მონღოლეთი	VE	ვენესუელა
ET	ეთიოპია	MO	მაკაო	VG	ვირჯინის კუნძულები (ბრიტანეთი)
FI	ფინეთი	MP	ჩრდ. მარიანას კუნძულები	VN	ვიეტნამი
FJ	ფიჯი	MR	მავრიტანია	VU	ვანუატუ
FK	ფოლკლენდის კუნძულები	MS	მონსერატი	WO	WIPO-ინტელექტუალური საკუთრების მსოფლიო ორგანიზაცია სამოა
FO	ფარერის კუნძულები	MT	მალტა	XN	ნორდული საპატენტო ინსტიტუტი (NPI)
FR	საფრანგეთი	MU	მავრიკია	YE	იემენი
GA	გაბონი	MV	მალდივის კუნძულები	ZA	სამხრეთ აფრიკა
GB	დიდი ბრიტანეთი	MW	მალავი	ZM	ზამბია
GC	სპარსეთის ყურის არაბული სახელმწიფოების თანამშრომლობის საბჭოს უწყება (GCC)	MX	მექსიკა	ZW	ზიმბაბვე