

სვანური მარილი

რეგისტრაციის № 30

რეგისტრაციის თარიღი: 19/12/2024

გეოგრაფიული აღნიშვნა: სვანური მარილი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია გეოგრაფიული
აღნიშვნა: სანელებელი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის
მეურნეობის სამინისტრო; მარშალ გელოვანის გამზ. №34, 0159, თბილისი,
საქართველო

1. პროდუქტის სახელი: 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 [1]. 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 წიწაკა, ყვითელი ყვავილი (Tagetes) და სვანურ მთებში მოპოვებული

სანელებელი - გიცრული [2]. გიცრულის დეფიციტის გამო, ამ სანელებლის ნაცვლად, ასევე, გამოიყენება მსგავსი არომატის მქონე ძირა (Cuminum cyminum).

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

ზაფხულში, ხმელი ქინძის თესლის ნაცვლად ნედლი ქინძის გამოყენების შემთხვევაში, ნარევი მწვანე ფერს იღებს და ამასთან არაფშვნადი 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: [3]

1. ნიორი იჭრება ნაწილებად ან ტარდება ხორცსაკვებ მანქანაში, იყრება ღრმა ჭურჭელში და ირევა გამოსაყენებელი მარილის ნახევართან; ნივრიდან წველის გამოდენის მიზნით, ნარევი ყოვნდება მინიმუმ 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 ხორცსაკვებ 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 ხორცსაკვებ მანქანაში;
 6. ხორცსაკვებ 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 ხორცსაკვებ მანქანაში გატარების შემდეგ, მიღებულ მასას, ძირითად ინგრედიენტებთან ერთად, გემოვნების მიხედვით, შეიძლება დაემატოს ხმელი დაფქული კამა და/ან ქონდარი.
- 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, ახმობენ 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 მიემდგნა მიხეილ კალატოზიშვილის 1930 წელს გადაღებული ფილმი „ჯიმ შვანთე“ (მარილი სვანეთს) [4]. 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 უგზოობის გამო ბევრი იღუპება.

ხალხური გადმოცემით, მარილის დეფიციტის დასაძლევად, ბარიდან ამოტანილ მარილს სხვადასხვა საწარმოებზე ურევდნენ, რაც დამახასიათებელ, უნიკალურ არომატს ანიჭებდა პროდუქტს. სწორედ ასეთი შერევის შედეგად მიღებულ იქნა არაჩვეულებრივი საკმაზი, რომელიც დღეს „სვანური მარილის“ სახელით არის ცნობილი [5]. 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 საწარმოებელი ძალიან პოპულარულია და სარესტორნო ბიზნესსა [6] 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 იწარმოება [7]. პროდუქტი ადგილობრივ ბაზარზე ქსელურ მარკეტებშიც იყიდება და უცხოელ მომხმარებლებსაც მიეწოდება ევროპის და აშშ-ის ბაზარზე [8].

სვანური მარილის მრავალსაუკუნოვან ისტორიას ადასტურებს სვანეთის ისტორიისა და ეთნოგრაფიის მუზეუმში დაცული XVI საუკუნის დროინდელი თასი [9] და, ასევე, დაახლოებით XIX საუკუნის დროინდელი ქვასანაყი, რომლებსაც „სვანური მარილის“ დასამზადებლად იყენებდნენ [10].

სვანური მარილის დამზადების ტრადიციულ მეთოდს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი აქვს მინიჭებული, რაც პროდუქტის რეპუტაციაზე უსვამს ხაზს [11].

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.

[1] <https://www.youtube.com/watch?v=-FhywZiHF28>

[2] <http://www.vinoge.com/samzareulo/sxvadasxva/svanuri-marili>

[3] <https://www.youtube.com/watch?v=-FhywZiHF28>

[4] https://en.wikipedia.org/wiki/Salt_for_Svanetia

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

[6] <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/>

[7] <https://farconi.com.ge/ge/svanskaja-sol/>

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

[9] 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

[10] სვანეთის ისტორიულ-ეთნოგრაფიული მუზეუმის თანამშრომლის მიერ მოწოდებული ინფორმაცია.

[11] <https://www.heritagesites.ge/uploads/files/63bec9457a1dd.pdf>