

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "მაჭახელას თაფლი"

რეგისტრაციის № 17

განაცხადის № 4713/07

რეგისტრაციის თარიღი: 2016 03 02

განაცხადის შეტანის თარიღი: 2015 01 29

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია: კლასი 30 – თაფლი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ასოციაცია "მაჭახელას თაფლი"

საქართველო, ხელვაჩაური, სოფ. ჩხუტუნეთი, დიდაჭარის ქ. №17

1. დასახელება: მაჭახელას თაფლი (მაჭახელას დათუნია)

2. პროდუქტის აღწერილობა. მაჭახელას თაფლი წარმოადგენს საკვებ პროდუქტს, რომელსაც ფუტკრები ამზადებენ მაჭახელას ხეობის მცენარეების ყვავილების ნექტრიდან. მაჭახელას თაფლი შეიძლება იყოს ოთხი სახეობის – მაისის, აკაციის, წაბლისა და ცაცხვის თაფლი.

მაისის თაფლი – გროვდება ადრე გაზაფხულზე, პირველად აყვავებული მცენარეებიდან და გამოირჩევა არომატის მრავალფეროვნებით.

აკაციის თაფლი – ადრეული გაზაფხულის თაფლია, რომელიც იმდენად ღია ფერისაა, რომ პრაქტიკულად გამჭვირვალეა. რობინია (ე.წ. "თეთრი აკაცია") – ითვლება ერთ-ერთ საუკეთესო ადრეული თაფლის მომცემ კულტურად. ფრუქტოზას მაღალი შემცველობის წყალობით აკაციის თაფლი ნელა კრისტალიზდება და წარმოქმნის

რბილ წვრილკრისტალოვან, თეთრი ფერის მასას. აკაციის თაფლი ხასიათდება აკაციის სურნელოვანი არომატით.

ცაცხვის თაფლი – თხევად მდგომარეობაში არის ბაცი ყვითელი. კრისტალიზირებული მოყვითალო-ნარინჯისფერი ან წაბლისფერი და წვრილმარცვლოვანი ხდება. ახასიათებს მკვეთრი გემო და ცოტაოდენი სიმწარეც დაკრავს.

წაბლის თაფლი – მუქი ყავისფერია, არომატით გვაგონებს გადამწიფებულ ვაშლს, ხასიათდება სპეციფიური ტანინისებური და ოდნავ მწარე გემოთი. დიდხანს არ შაქრდება.

3. გეოგრაფიული არეალი: მაჭახელას თაფლის წარმოების არეალს წარმოადგენს სოფლების – მაჭახლისპირის, ქედქედის, აჭარისადმართის, ჩხუტუნეთისა და ჩიქუნეთის ტერიტორიები.

4. კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან:

4.1. გარემოს განსაკუთრებული მახასიათებლები. მაჭახელას ხეობა გამოირჩევა მრავალფეროვანი, თაფლის წარმოებისათვის ხელსაყრელი კარგად გამოხატული ბუნებრივი კლიმატური პირობებით.

მაჭახელას ხეობა ზაფხულში არის ზომიერად გრილი და თბილი, ხოლო ზამთარში არცთუ ისე ცივი და სუსხიანი. მაგრამ, დღისით ყოველთვის სითბოა. ზაფხულის პერიოდში ტემპერატურა შეიძლება იყოს +30°-დან +35°-მდე გრადუსი ცელსიუსი, ხოლო ზამთარში 5°-დან +10°-მდე. ზამთარში თოვლის საფარი 0,5-დან 3 მეტრამდე აღწევს, თუმცა, თბილი კლიმატის გამო, დიდხანს ვერ ჩერდება. მაჭახელას ხეობა სულ მწვანეშია. ირგვლივ ტყიანი მთები აკრავს;

ხეობა ძირითადად ხასიათდება შავმიწა ნიადაგებით (სადაც კარგად ხარობს თაფლოვანი მცენარეები) და მცენარეთა ვერტიკალურ-ზონალური განლაგებით, რაც

განაპირობებს თავლოვან მცენარეთა სიუხვეს, ნაირსახეობას და ერთგვაროვანი თავლის მიღების შესაძლებლობას.

მაჭახელას ხეობის სიგრძე 45კმ-ია, ხეობის დასაწყისში სოფელი მაჭახლისპირი ზღვის დონიდან 70 მეტრზეა განლაგებული. ხეობის ბოლოს 1200 მ. სიმაღლემდე ხარობს წაბლი, მის ზემოთ ცაცხვის ტყეებია, უფრო ზემოთ კი ალპური ზონაა, სადაც თავლის მომცემი ბუჩქნარი მცენარეები ხარობს. ნექტარში შაქრიანობის პროცენტი იზრდება ზღვის დონიდან დაშორების შესაბამისად, რაც კარგ პირობებს ქმნის აქ მაღალხარისხიანი თავლის საწარმოებლად.

ცნობილია, რომ ერთი და იგივე ჯიშის თავლოვანი მცენარეების ნექტროპროდუქტიულობა სამხრეთიდან ჩრდილოეთისაკენ თანდათანობით იზრდება, შაქრიანობის პროცენტის გაზრდაც ნექტარში ამავე კანონზომიერებას ექვემდებარება, სწორედ ამ პირობებს აკმაყოფილებს მაჭახელას ხეობაში შვერილ მთის კალთებზე განლაგებული თავლოვანი მცენარეები, რომლებიც ძირითადად ჩრდილოეთის კალთებზეა განლაგებული.

მაჭახელას ხეობა ხასიათდება მაღალხარისხიანი თავლის წარმოებისათვის მნიშვნელოვანი კიდევ ერთი უნიკალური თავისებურებით. კერძოდ, მაჭახელას ხეობას აღმოსავლეთით აკრავს კარჩხალის მთები, სადაც თოვლის საფარი ივნისის ბოლომდეა, რითაც ხეობა მუდმივ სინოტივეს ინარჩუნებს და დაცულია ნექტარის გამოყოფისათვის საშიში ისეთი მავნე მოვლენებისაგან, როგორიცაა გვალვა და მშრალი ქარები. ჰაერის ოპტიმალურთან (60-80%) მიახლოებული ტენიანობა უზრუნველყოფს მცენარეებში ნექტარის უწყვეტ გამოყოფას დღის განმავლობაში.

აღსანიშნავია, რომ მაჭახელას ხეობა მდიდარია ველური თხილით, რომელიც ადრე გაზაფხულზე უხვად იძლევა ყვავილის მტვერს, რომელიც საუკეთესო მასალაა ჭეოსათვის, რომლის დამზადებაც აუცილებელია ბარტყების გამოსაკვებად. ამ უკანასკნელის სიმრავლე კი საჭიროა ადრე გაზაფხულზე ნექტარის შესაგროვებლად და ამანათნაყრების მისაღებად. აქაური ფუტკარი ჯანმრთელია და კარგად გამრავლებული.

მაჭახელას ხეობა ეკოლოგიურად სუფთა ხეობაა და ნაკლებად განიცდის თანამედროვე ცივილიზაციისათვის დამახასიათებელ დამაბინძურებელ ზეგავლენებს. აქაური მოსახლეობა საერთოდ არ მოიხმარს ჰერბიციდებსა და პესტიციდებს. მაჭახელას ხეობა მდიდარია ეკოლოგიურად სუფთა ანკარა წყაროს წყლებით, რომელსაც ფუტკარი ყოველდღიურად მოიხმარს. ყოველივე ეს იძლევა ხეობაში ეკოლოგიურად სუფთა თაფლის წარმოების საშუალებას, რაც უმნიშვნელოვანესი ფაქტორია პროდუქტის მაღალი ხარისხისა და კონკურენტუნარიანობის უზრუნველსაყოფად.

4.2. რეპუტაცია.

ისტორიული მაჭახელას ხეობა, საუკუნოვანი გამოცდილებით ტრადიციული მეფუტკრეობის კლასიკური რეგიონია. მეფუტკრეობა წინაპრებისაგან შთამომავლებს გადაეცემათ. აქ იღებდნენ და დღესაც იღებენ ეკოლოგიურად სუფთა, სამკურნალო თვისებების მქონე ნატურალურ თაფლს. "ტბეთის სულთა მათიანეში", რომელიც XII-XVII საუკუნეების ძეგლია, მოხსენიებულია გვარი მეფუტკრისძე, ფუტკარას ძე, ხოლო მაჭახელას ხეობაში, სადაც ფუტკარაძეები კომპაქტურად სახლობენ, ამ სოფელს საფუტკრეთი ჰქვია. მაჭახელას ხეობაში მეფუტკრეობის სამი ფორმაა გავრცელებული – ტყიური (კლდის ფუტკარი, ხეფუტკარა), ნახევრად შინაური (სკების ხეებზე შემოწყობა) და შინაური (ხელოვნური გეჯა და საგანგებოდ გაწყობილი საფუტკრე).

5. თაფლის წარმოება.

სკები თავსდება მოცემული თაფლის ნაირსახეობის შესაბამისი ტყეებისა და სხვა მცენარეების ადგილსამყოფელის არეალში – აკაცია, წაბლი, ცაცხვი და სხვა. თაფლის ამოღება ფიჭიდან წარმოებს ცივი ცენტრიფუგული მეთოდის გამოყენებით. შემდგომ ხდება მისი დეკანტირება, შენახვა და ჩამოსხმა რეალიზებისათვის განკუთვნილ ჭურჭელში. თითოეული პარტია ექვემდებარება ქიმიურ-ფიზიკურ და სენსორულ ანალიზს. ანალიზის შედეგები უნდა შეესაბამებოდეს სპეციფიკაციით დადგენილ ქიმიურ-ფიზიკურ და ორგანოლექტიკურ კრიტერიუმებს.

6. წარმოშობის დადასტურება.

თაფლი უნდა იქნეს ამოღებული, დეკანტირებული და აკრედიტირებული ადგილწარმოშობის დასახელების დადგენილი საზღვრების ფარგლებს შიგნით. აკრედიტაციის პროცესი უნდა მოიცავდეს – დეკლარაციას ადგილზე მყოფი სკების შესახებ, მონაცემებით თითოეულის განთავსების დროის, რაოდენობისა და ზუსტი ადგილმდებარეობის შესახებ, აგრეთვე მწარმოებელთა ასოციაციის ყოველწლიურ დეკლარაციას, რომელიც ეხება სკების საერთო რაოდენობას, მთლიანად აღებული თაფლის ოდენობას, მათ შორის, რომელიც შეიძლება კვალიფიცირებულ იქნეს, როგორც გეოგრაფიული აღნიშვნა თაფლი.

თითოეული მწარმოებელი ვალდებულია ყოველწლიურად შეადგინოს დეკლარაცია თაფლის საკუთარი მარაგების შესახებ. სარეგისტრაციო ჟურნალში უნდა იქნეს მოყვანილი მონაცემები თაფლის წარმოშობის, მისი რაოდენობის, დანიშნულებით მიწოდების და სავაჭრო ქსელში განთავსების შესახებ.

წარმოშობის დასადასტურებლად გამოიყენება პროდუქტის ანალიზისა და ორგანო-ლეპტიკური ტესტირების შედეგებიც.

7. ეტიკეტირება.

ეტიკეტზე უნდა ფიგურირებდეს წარწერა "მაჭახელას თაფლი", აგრეთვე, მითითებული უნდა იყოს მისი ნაირსახეობა დადგენილი სპეციფიკაციის შესაბამისად. შეფუთვაზე, ასევე, მის თანმხლებ დოკუმენტებსა და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

- ლათინური შრიფტით: MACHAKHELA HONEY
- რუსული შრიფტით: МАЧАХЕЛИНСКИЙ МЁД

8. კონტროლი

პროდუქტის "მაჭახელას თაფლის" სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის ოფიციალურ კონტროლს ახორციელებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.