

გეოგრაფიული აღნიშვნა „მუხურის თაფლი“

სპეციფიკაცია

რეგისტრაციის № 24

რეგისტრაციის თარიღი: 22/12/2021

გეოგრაფიული აღნიშვნა: „მუხურის თაფლი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია გეოგრაფიული აღნიშვნა: თაფლი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ასოციაცია „მუხურის თაფლი“; თამარ მეფის ქუჩა №11, ქ. ჩხოროწყუ, საქართველო.

1. დასახელება: მუხურის თაფლი

2. პროდუქტის აღწერილობა

მუხურის თაფლი არის კვების პროდუქტი, რომელსაც მეთაფლია ფუტკრები (*Apis mellifera caucasica*-Georgia) ამზადებენ ყვავილის ნექტრიდან ჩხოროწყუს მუნიციპალიტეტის მუხურის (ხობისწყლის) ხეობაში არსებული მცენარეების ყვავილებიდან. მუხურის თაფლი, ძირითადად, გროვდება მაისი, ივნისი, ივლისი, აგვისტოს თვეებში, როდესაც ყვავილობს ძირითადი თაფლოვანი მცენარეები.

ამ პერიოდში შესაძლებელია ხეობაში მიღებული იქნეს თაფლი ორჯერ, რის გამოც შეიძლება თაფლი იყოს სხვადასხვა შეფერილობის შეგროვების დროის მიხედვით ღია, თითქმის უფეროდან, შემდგომში იშვიათად მუქ ქარვისფერამდე.

კონსისტენციის მიხედვით მუხურის თაფლი არის თხევადი, დენადი.

მუხურის თაფლი ხასიათდება საშუალოდ გამოხატული ზომიერი არომატით, ზომიერად ტკბილი, სასიამოვნო და განსაკუთრებული დამახასიათებელი გემოთი.

3. გეოგრაფიული არეალი

მუხურის თაფლის წარმოშობის არეალს წარმოადგენს ჩხოროწყუს მუნიციპალიტეტის ტერიტორია, სადაც გავრცელებულია მუხურის (ხობისწყლის) ხეობაში არსებული თაფლოვანი მცენარეები. ის მოიცავს შემდეგი სოფლების ტერიტორიებს: მუხური, თაია, ნაფიჩხოვო, ზუმი, ხაბუმე, პირველი ჭოდა, დაბა ჩხოროწყუ, ნაკიანი, ახუთი, ლესიჭინე, კირცხი, ჭოდა, ლეწურწუმე. მუხურის თაფლის არეალის საერთო ფართი შეადგენს 619.4კმ²-ს, რომელსაც აღმოსავლეთით ესაზღვრება მარტვილის, დასავლეთით - წალენჯიხის, ჩრდილოეთით - მესტიის, სამხრეთით სენაკისა და ხობის მუნიციპალიტეტები.

4. კავშირი გეოგრაფიულ ადგილთან

ჩხოროწყუში მეფუტკრეობას ხანგრძლივი ისტორია და ტრადიციები გააჩნია. ის, ერთის მხრივ, დაკავშირებულია ამ რეგიონში მრავალფეროვანი თაფლოვანი მცენარეების არსებობით, ხოლო, მეორე მხრივ, აქაური თაფლის მწარმოებელი ფუტკრის გამორჩეული მახასიათებლებით.

თავის მხრივ, თაფლოვანი მცენარეების მრავალფეროვნება განპირობებულია აქაური რელიეფის, ადგილის სიმაღლის, ჰავის და ნიადაგის განსხვავებულობით.

კერძოდ, ჩხოროწყუს მუნიციპალიტეტისთვის დამახასიათებელია ნოტიო სუბტროპიკული

ჰავა. ბარში იცის რბილი ზამთარი და ხანგრძლივი ცხელი ზაფხული. მთისწინეთი ხასიათდე-

ბა – ზომიერად ცივი ზამთრით და ხანგრძლივი თბილი ზაფხულით. ბარში იანვრის საშუალო ტემპერატურაა 3,5°C, საშუალოდ მთიან ზონაში -4°C. შესაბამისად, ივლის საშუალო ტემპერატურა შეადგენს 23°C და 12°C. ბარში ნალექების

რაოდენობა წელიწადში საშუალოდ 1400-1600 მმ უდრის.

იგი სიმაღლის მიხედვით მატულობს და 3017 მმ-ს აღწევს.

ჩხოროწყუს მუნიციპალიტეტში გავრცელებული თაფლოვანი მცენარეებია:

1. აკაცია - *Acacia*;
2. ბზა - *Buxus colchica*;
3. წაბლი - *Castanea*;
4. ცაცხვი - *Tilia*;
5. კოლხური ჯონჯოლი - *Staphylea colchica*;
6. მოცვი - *Vaccinium myrtillus*;
7. მაყვალი - *Rubus*;
8. ნეკერჩხალი - *Acer*;
9. ველური ხურმა - *Diospyros lotus*

ტყის საფარი ბალახები:

1. ზღვის შროშანა - *Pancratium maritimum* L;
2. გადელია - *Gadellia*;
3. ვარსკვლავა - *Astrantia maxuma* Pall;
4. კულმუხი - *Inula helenium* L;
5. ფუტკარა - *Digitalis*;
6. ხეჭრელი - *Rhamnus cordata*.

გარდა ამისა, ფუტკრის საკვებ ბაზას შეადგენს, აგრეთვე, ბარში მოყვავილე ისეთი ხე მცენარეები, როგორიცაა: ტყემალი, ატამი, ვაშლი, მსხალი, ვაზი, ციტრუსი, კოპიტი და სხვა. ასევე, მინდვრის თაფლოვანი მცენარეები: ნარი, თეთრი და წითელი სამყურა, თეთრი ძიძო, თავკომბალა, ტყის პიტნა და სხვა.

სწორედ აქ არსებული მრავალფეროვანი ფლორა ქმნის იმ უნიკალურ გარემოს
თაფლოვანი მცენარეებისა, რისგანაც მიიღება გამორჩეული გემოვნური თვისებებისა
და არომატის მქონე მუხურის თაფლი.

მე-

19 საუკუნის ბოლოს ამერიკელი მკვლევარის ბენტონის მიერ დასავლეთ საქართველო
ში გამოვლენილ იქნა ფუტკარი, რომელსაც სხვა ჯიშებთან შედარებით გრძელი ხორთ
უმი აქვს.

ამ ფაქტმა საფუძველი დაუდო ქართული ფუტკრის (*Apis mellifera caucasica* - Georgia) მეცნიერულ შესწავლას. ჩატარებული კვლევების
თვალსაზრისით, განსაკუთრებული დამსახურება მიუძღვით იმდროინდელ
გამოჩენილ მეცნიერებს ა. წულაძეს, ი. ქუთათელაძეს, ნ. შავროვს, ა. ტიხომიროვს,
კ. გორბაჩოვს და სხვებს. ნ. შავროვის მიერ (1893 წ.) პირველად იქნა გამოთქმული
აზრი იმის შესახებ, რომ მეფუტკრეობის უძველეს კერად კავკასია უნდა იქნეს
მიჩნეული.

კვლევების შედეგად დადგენილ იქნა, რომ ქართული
ფუტკარი ხასიათდება ბიომრავალ-
ფეროვნებით და ჯიშის ფარგლებში რამდენიმე პოპულაციას მოიცავს, რომელთაგან ბი
ოლო-
გიური და სამეურნეო მაჩვენებლების მიხედვით, ყველაზე მნიშვნელოვანი მეგრული,
გურული და ქართლური პოპულაციებია.

მუხურის თაფლის მწარმოებელი
მეგრული პოპულაციისთვის დამახასიათებელია რუხი ფერი,
ყველაზე გრძელი ხორთუმი (7,15-7,25 მმ), ფეხებისა და ფრთების მეტი სიგრძე,
თვინიერება, სუსტად გამოხატული ბუნებრივი ნაყრიანობა, ღალიანობის უფრო
ეფექტურად სარგებლობა, ბუდის აქტიურად დაცვა, ღალის წყაროს სხვაზე მალე
პოვნა არახელსაყრელ პირობებშიც კი, ღალაზე მუშაობის უნარი, ზამთარში თაფლის
მარაგის ეკონომიურად ხარჯვა, ბუდეში სისუფთავის დაცვა, წითელი სამყურას
დამტკერვის შესაძლებლობა.

იმის გამო, რომ ჩხოროწყუს მუნიციპალიტეტის მოსახლეობის უმრავლესობა დიდი ხანია მისდევდა და მისდევს მეფუტკრეობას, სწორედ მუხურში ფუნქციონირებს ერთ-ერთი ძლიერი საჯიშე მეურნეობა, საიდანაც XX საუკუნის შუა წლებიდან მოყოლებული ხდება მეგრული პოპულაციის (მუხურის) განაყოფიერებული დედა ფუტკრებისა და ნაყრების წარმოება და გავრცელება არა მარტო საქართველოში, არამედ მის საზღვრებს გარეთაც.

უნდა აღინიშნოს, რომ აქაური ფუტკრის ამ მრავალმა სასარგებლო უპირატესობამ, სხვა ჯიშის ფუტკრებთან შედარებით, ხელი შეუწყო მის აღიარებასა და მაღალი რეპუტაციის მოპოვებას მსოფლიო მასშტაბით. მუხურიდან წარდგენილმა ფუტკარმა სამჯერ მიიღო მონაწილეობა მსოფლიო გამოფენაზე და სამივეჯერ უმაღლესი შეფასება დაიმსახურა - დაჯილდოვდა ოქროს მედლით.

1961 წელს ქ. ერფუტში, მეზაღეობის საერთაშორისო გამოფენაზე ჩხოროწყუს (მუხურის) საჯიშე მეურნეობის ფუტკრის ორმა ოჯახმა გამოფენის პერიოდში საკმაოდ არახელსაყრელ კლიმატურ პირობებში 97,3 კგ. თაფლი შეაგროვა და ოქროს მედალი დაიმსახურა.

1965 წლის აგვისტოში ქ. ბუქარესტში (რუმინეთი) გამართულ მეფუტკრეობის XX საერთაშორისო კონგრესზე მუხურის ფუტკარი, თავისი მრავალი სამეურნეო-სასარგებლო ნიშან-თვისებების გამო, მეორედ დაჯილდოვდა ოქროს მედლით.

1971 წელს მოსკოვში გამართულ XXIII საერთაშორისო კონგრესზე მოწყობილ გამოფენაზე მუხურის ფუტკარმა მოიპოვა მესამე ოქროს მედალი.

5. თაფლის წარმოება

მუხურის თაფლის მისაღებად სკები განთავსებულია ჩხოროწყუს მუნიციპალიტეტის არეალში, ძირითადად, 300 დან 2200 მეტრის სიმაღლეზე, ფუტკრის ინფექციური დაავადებების მიმართ კეთილსაიმედო ადგილებში.

დასაშვებია საფუტკრის მთაბარობაც, ოღონდ მხოლოდ ჩხოროწყუს მუნიციპალიტეტში ისე, რომ არ მოხდეს სხვა რეგიონში მიღებული თაფლის შერევა მუხურის თაფლთან. მუხურის თაფლის წარმოებისას მოითხოვება შემდეგი პირობების დაცვა:

- 1) ყველა სკაში სკის ბუდის განყოფილებასა და სასაქონლო თაფლის კორპუსს შორის უნდა განთავსდეს განიმანის ბადე;
- 2) სასაქონლო კორპუსში არსებული ყველა თაფლიანი ჩარჩოს ნაცვლად განთავსდეს მშრალი (უთაფლო) ჩარჩოები და სასაქონლო თაფლი უნდა დაიწუროს მხოლოდ ამ ფიჭებიდან;
- 3) დაუშვებელია მეფუტკრის მიერ რაიმე მიზნით სკის ბუდის განყოფილებიდან თაფლიანი ჩარჩოების გადატანა სასაქონლო კორპუსში;
- 4) სკებიდან დასაწურად განკუთვნილი ფიჭების ამოღება და საამქრომდე ტრანსპორტირება უნდა განხორციელდეს ისეთნაირად, რომ არ დაბინძურდეს ფიჭები;
- 5) მუხურის თაფლის მიღება შესაძლებელია, ასევე, ჯარებიდან (ჯარაგუნა-მეგრ.);
- 6) საამქრო, სადაც თაფლი უნდა დაიწუროს, აღჭურვილი უნდა იყოს და აკმაყოფილებდეს კანონმდებლობით განსაზღვრულ სანიტარულ-ჰიგიენურ მოთხოვნებს. საწარმოში მიღებული თაფლიანი გადაბეჭდილი ფიჭები განიბეჭდება, თაფლი დაიწურება, გაიფილტრება, ჰომოგენიზდება და დასაწყობდება სპეციალურ ჭურჭელში, რომელიც განკუთვნილია კვების პროდუქტების შესანახად;
- 7) მუხურის თაფლის დაფასოება ხდება მხოლოდ მინის ქილებში. მიღებული თაფლის ყოველი პარტია უნდა აკმაყოფილებდეს მისთვის დადგენილი სპეციფიკაციის ყველა მოთხოვნას.

6. სპეციფიკაციასთან შესაბამისობა

ბიზნესოპერატორი, რომელიც დაინტერესებულია გამოიყენოს გეოგრაფიული აღნიშვნა „მუხურის თაფლი“, ვალდებულია:

1. თაფლი აწარმოოს მე-3 მუხლით განსაზღვრული გეოგრაფიული არეალის ფარგლებში;

2. თაფლის დაწურვამდე უნდა შეავსოს დეკლარაცია ადგილზე არსებული სკების ოდენობის შესახებ, მონაცემებით თითოეულის განთავსების დროის, რაოდენობის და ზუსტი ადგილმდებარეობის შესახებ. აგრეთვე, მოპოვებული თაფლის ოდენობის, მათ შორის, რომელიც შეიძლება კვალიფიცირებული იქნეს, როგორც გეოგრაფიული აღნიშვნა „მუხურის თაფლი“;

3. თაფლის მიღება განახორციელოს ჩარჩოების ციბრუტში (მექანიკური ან ელექტრონული) გამოწურვის წესით;

4. ყოველწლიურად შეადგინოს დეკლარაცია თაფლის საკუთარი მარაგების შესახებ. სარეგისტრაციო ჟურნალში უნდა იქნეს მოყვანილი თაფლის წარმოშობის, მისი რაოდენობის, მიწოდების და სავაჭრო ქსელში განთავსების შესახებ;

5. უზრუნველყოს ასოციაციის „მუხურის თაფლი“ წარმომადგენლის მიყვანა სკების განთავსების ადგილას. აჩვენოს საწარმო და მისი აღჭურვილობა. წარუდგინოს შესაბამისობის დამადასტურებელი დოკუმენტები და ჟურნალის ჩანაწერები. წარმოშობის დასადასტურებლად შეიძლება გამოყენებულ იქნეს პროდუქტის ანალიზის და ორგანოლექტიკური ტესტირების შედეგებიც.

მას შემდეგ, რაც დადასტურდება მუხურის თაფლის წარმომავლობა და შესაბამისობა, გაიცემა შესაბამისი წერილობითი დოკუმენტი გეოგრაფიული აღნიშვნის „მუხურის თაფლის“ გამოყენების თაობაზე, სადაც მითითებული იქნება კონკრეტული პარტია და თაფლის ოდენობა.

7. ეტიკეტირება

მინაში დაფასოებული თაფლის ეტიკეტირება ხდება „თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტისა“ და „ტექნიკური რეგლამენტი სურსათის ეტიკეტირებისადმი დამატებითი მოთხოვნების შესახებ“ მოთხოვნათა სრული დაცვით. ეტიკეტზე უნდა მიეთითოს გეოგრაფიული აღნიშვნა „მუხურის თაფლი“ და განთავსდეს გეოგრაფიული აღნიშვნის ლოგო. ლოგო უნდა განთავსდეს, აგრეთვე, ქილის სახურავზეც.

ლათინური შრიფტით: **MUKHURI HONEY**

რუსული შრიფტით: **МУХУРСКИЙ МЁД**

8. კონტროლი

მუხურის თაფლის სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის შიდა კონტროლს ახორციელებს ასოციაცია „მუხურის თაფლი“, ხოლო გარე კონტროლს - სურსათის უვნებლობის ეროვნული სააგენტო.

