

გეოგრაფიული აღნიშვნა „აჯიკა“

სპეციფიკაცია

რეგისტრაციის № 26

რეგისტრაციის თარიღი: 29/09/2022

გეოგრაფიული აღნიშვნა: აჯიკა

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია გეოგრაფიული აღნიშვნა: აჯიკა (საკმაზი)

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

1. პროდუქტის დასახელება: აჯიკა

2. პროდუქტის აღწერა

აჯიკა წარმოადგენს პასტისებური კონსისტენციის მქონე საკმაზ-სანელებელს. იგი ფართოდ გამოიყენება როგორც კერძების მომზადებისას, ისე დამოუკიდებლად, სუფრაზე გამოსაყენებელი სანელებლის სახით.

აჯიკა საუკუნეებია მზადდება საქართველოში, უპირველეს ყოვლისა აფხაზეთსა და სამეგრელოში ოდნავ განსხვავებული რეცეპტების საფუძველზე.¹ ამჟამად აჯიკის წარმოება, მისი ნაირსახეობების სახით, უკვე ფართოდ არის გავრცელებული მთელ საქართველოში და დიდი პოპულარობით სარგებლობს მოსახლეობაში.

¹ ვიკიპედია – <https://ka.wikipedia.org/wiki/%E1%83%90%E1%83%AF%E1%83%98%E1%83%99% E1%83%90>

აჯიკის დასამზადებელი რეცეპტები ზეპირსიტყვიერად ან წერილობით გადაეცემოდა თაობიდან თაობას. გამოყენებული რეცეპტის მიხედვით, აჯიკა ხასიათდება სხვადასხვა დონის სიცხარითა და განსხვავებული არომატულობით.

ამ რეცეპტების მიხედვით, პროდუქტის აუცილებელი შემადგენლებია: წითელი ცხარე წიწაკა, მარილი, ნიორი, ხმელი სუნელი და უცხო სუნელი. რეცეპტებით დასაშვებია, ასევე, გემოვნებით დაემატოს გატარებული ან დანაყილი ნიგოზი, თხილი, მზესუმზირის თესლი და სხვადასხვა მწვანილი (გამხმარი და ნედლი სახით). სიცხარის შემცირების მიზნით, შესაძლებელია ცხარე წიწაკის ნაწილობრივ ბულგარული წიწაკით (ლათ. *Capsicum annuum* L) ჩანაცვლებაც.

გულმოდგინე მომზადების შედეგად მზადდება აჯიკა – ერთგვაროვანი, შესქელებული ცხარე მასის სახით, რომელსაც მუქი წითელი ან მოწითალო-მოყავისფრო ფერი აქვს.

აჯიკის დასამზადებლად წითელი წიწაკის ნაცვლად დასაშვებია ნედლი მწვანე წიწაკის გამოყენებაც. ამ შემთხვევაში აჯიკას უკვე მომწვანო შეფერილობა აქვს.

ხაზი უნდა გაესვას აჯიკის მზა პროდუქტის მდიდარ და უნიკალურ არომატს, რაც ინგრედიენტების გულმოდგინე დამუშავებას და, შედეგად, ნედლეულისაგან ეთერზეთების ინტენსიურ გამოყოფას უკავშირდება.

არომატის უნიკალურობას, სხვებთან ერთად, განაპირობებს ისიც, რომ მასში გამოყენებულია საქართველოში მოყვანილი მწვანილები და მათგან დამზადებული სუნელები, რომლებიც, ჩვეულებრივ, გამორჩეულია გემური მახასიათებლებით და სურნელოვნებით.

3. მომზადების მეთოდი

- გამხმარი წითელი წიწაკა ირეცხება, ღებება და ჩამოკიდებულ მდგომარეობაში შრება;
- გამშრალი წითელი წიწაკა ტარდება ხორცსაკვებ მანქანაში. ნაკლები სიცხარის მქონე აჯიკის მიღების სურვილის შემთხვევაში, წიწაკა წინასწარ სუფთავდება თესლისაგან;
- წიწაკა იფქვება ჯერ მსხვილად, შემდეგ წვრილად;
- ემატება წინასწარ გარჩეული ნიორი და სუნელი და მიღებული მასა რამდენჯერმე ტარდება ბადეში;
- მიღებულ მასას ეყრება მარილი, ემატება ანადულარი ცივი წყალი და ხდება მისი გულმოდგინე მორევა სქელი ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე;
- შემდგომ, გემოვნების მიხედვით, ემატება სხვა ინგრედიენტებიც.

აჯიკის მწვანე წიწაკით დამზადების შემთხვევაში, გამოიყენება ხორცსაკვებ მანქანაში წინასწარ გატარებული მასა.

4. გეოგრაფიული არეალი

აჯიკის დასამზადებლად გამოყენებული წიწაკა, ნიორი, ნედლი მწვანილი და ხმელი სუნელები, მზა პროდუქტის სახით, უნდა იყოს წარმოებული მხოლოდ საქართველოს ტერიტორიაზე. ისეთი ინგრედიენტები, როგორცაა ნიგოზი, მზესუმზირა და მარილი შეიძლება იყოს არაქართული წარმოშობისაც.

5. კავშირი გეოგრაფიულ არეალთან

აღსანიშნავია, რომ აჯიკა ცალსახად აფხაზური² წარმომავლობისაა, რაც მისი თავდაპირველი დასახელებითაც „აპირპილ-ჯიკა“ (აფხაზურად წიწაკიანი მარილი) დასტურდება. ამ პროდუქტის „აჯიკის“ სახელწოდებით შემდგომი გავრცელების არეალი სამეგრელო, უფრო მოგვიანებით კი დასავლეთ საქართველო და მთლიანად საქართველოც გახდა.

² აფხაზური ენის სახელწოდებაა აჯიკის მწვანე წიწაკისა და მისი მარილიანი ნივთიერებისა.

² <https://ka.wikipedia.org/wiki/%E1%83%90%E1%83%A4%E1%83%AE%E1%83%90%E1%83%96%E1%83%94%E1%83%97%E1%83%98>

ერთ-ერთი ლეგენდის თანახმად³, აპირპილ-ჯიკას წარმოშობა უკავშირდება აფხაზ მწყემსებს, რომლებიც დიდი ხნით რჩებოდნენ მთებში, ალპურ სამოვრებზე, ცხვრის ფარის სამწყესავად. ცხვრისგან მიღებული მხოლოდ ხორცისა და რძისაგან შემდგარი მწირი რაციონის გამრავალფეროვნების მიზნით, მწყემსები საკვებს ბალახეულისა და მარილის ნაზავს უმატებდნენ. მარილს კი საქონლის მეპატრონეების მიერ ცხვრების გამოსაკვებად გათვალისწინებული მარაგიდან იღებდნენ (მარილი საქონელს მადას უღვიძებს, შესაბამისად, ისინი მეტ წყალსა და მეტ საკვებს მოიხმარენ, რაც მათ წონას მატებს). ვინაიდან იმ დროს მარილი საკმაოდ ძვირადღირებული პროდუქტი იყო, დაქირავებული მწყემსები მას იპარავდნენ საკუთარი მოხმარებისთვის. ქურდობის თავიდან ასაცილებლად, მეპატრონეები „ცხვრის საგზალს“ ცხარე წიწაკას აყრიდნენ. თუმცა, წიწაკიანი მარილი მეცხვარეებისთვის უფრო საინტერესო აღმოჩნდა. მეტიც, შემდგომში წიწაკიანი მარილის სანელებლებითა და ბალახეულით შეზავებით კიდევ უფრო გააუმჯობესეს მისი გემური მახასიათებლები.

³ <https://imedinews.ge/ge/kultura/86432/ajikas-aramaterialuri-kulturuli-memkvidreobis-dzeglis-statusi-mienicha>

ვინაიდან ამერიკიდან ევროპაში შეტანილი სხვა პროდუქტების მსგავსად, წიწაკა XV საუკუნეში გავრცელდა საქართველოშიც, უნდა ვივარაუდოთ, რომ აპირპილ-ჯიკას წარმოშობაც ამ პერიოდს უკავშირდება.

ტრადიციულად, აფხაზეთში წიწაკას მარტში რგავდნენ. მოსავალს იღებდნენ მაშინ, როდესაც ყველაზე ქვედა ნაყოფიც კი გაწითლდებოდა. ამის შემდეგ, აკინძულ წიწაკას გამოსაშრობად დაწნილ აფაცხაში (იგივე ფაცხაში – სამეურნეო დანიშნულების ან საცხოვრებელი ნაგებობა) კიდებდნენ და აშრობდნენ.

აფხაზურ აპირპილ-ჯიკას სპეციალურ ჭურჭელში – ახაკიაში ამზადებდნენ. ახაკიას ბრტყელ ქვას ეძახდნენ, რომელსაც შუაგულში მცირედი ჩაღრმავება ჰქონდა. მის ზედაპირზე მეორე ქვით (აპხნიგა) აპირპილ-ჯიკას ინგრედიენტებს ორი ხელით დიდი ხნის განმავლობაში სრესდნენ, ერთგვაროვანი მასის მიღებამდე. სურვილის შემთხვევაში, სიცხარის შესამსუბუქებლად, წიწაკას ასუფთავებდნენ თესლებისგან.

როგორც აღინიშნა, თავდაპირველმა რეცეპტმა განიცადა რიგი ცვლილებები. თუ ძველად აპირპილ-ჯიკას მოსამზადებლად წიწაკა უნდა შებოლილიყო, ახლა ნაკლებად მიმართავენ ამ მეთოდს და წიწაკის გაშრობა ბოლის გამოყენების გარეშე ხდება. გარდა ამისა, წიწაკის დასაქუცმაცებლად, ახაკიის ნაცვლად, ოჯახებში უფრო მოხერხებულ საშუალებას – ქვასანაყს ან ხორცსაკეპ მანქანას იყენებენ, ხოლო საწარმოებში ამ დანიშნულებით შედარებით მაღალი წარმადობის ტექნიკური მოწყობილობებია გამოყენებული.

კლასიკური აფხაზური აპირპილ-ჯიკის მოსამზადებლად სულ რამდენიმე ინგრედიენტი გამოიყენებოდა. ეს იყო: წითელი ცხარე წიწაკა, მარილი, ნიორი და ხმელი ქინძი.

ამჟამად, „აჯიკის“ დამზადებისას ტრადიციულ ინგრედიენტებად მიიჩნევა, ასევე, ნიგოზი და გემოვნებით დამატებული სხვადასხვა სანელებლები და მწვანილებიც.

განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია აღინიშნოს, რომ საქართველოს კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის ეროვნული სააგენტოს გენერალური დირექტორის 2018 წლის 19 ნოემბრის №02/67 ბრძანებით, არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა აფხაზური აპირპილ-ჯიკისა და მეგრული აჯიკის

მომზადების ტექნოლოგიას,⁴ რაც აშკარა დადასტურებაა ამ პროდუქტის ძირძველი წარმოშობის და მაღალი რეპუტაციის.

⁴ არამატერიალური ძეგლების რეესტრი; აფხაზური მარილის „აპირპილჯიკა“ და მეგრული-აჯიკის მომზადების ტექნოლოგია; რეგ. №44. <https://www.heritagesites.ge/uploads/files-/60b68d3b8fbb4.pdf>

დღეს საქართველოს ბაზარზე შეხვდებით როგორც ოჯახური, ისე სამრეწველო წესით დამზადებულ აჯიკის სხვადასხვა ნაირსახეობას. აჯიკა ეროვნული კერძების და, მთლიანად ქართული სუფრის, ერთ-ერთ მნიშვნელოვან ატრიბუტს წარმოადგენს, რომელსაც, სხვა საკმაზ-სანელებლებთან ერთად, საპატიო ადგილი უკავია ადგილობრივი რესტორნების მენიუშიც.

6. წარმოშობის დადასტურება

აჯიკის საქართველოში წარმოების პროცესის კონტროლი უზრუნველყოფილია მის ნებისმიერ ეტაპზე პროდუქციის ყოველი ცალკეული პარტიის ეტიკეტირების და ცალკეული პროდუქტის შეფუთვაზე მიკვლევადობის ნიშნების გამოყენებითა და, ასევე, დამამზადებელთა მიერ შესყიდვების, წარმოებული პროდუქციის და გაყიდვების შესახებ ჩანაწერებით.

7. ეტიკეტირება

პროდუქტის ეტიკეტზე დასახელების აღნიშვნისას გამოიყენება:

ქართული დამწერლობით – დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა „აჯიკა“

აფხაზური დამწერლობით –Ихъчоу Агеографиатә Дырга „Ацъыка“

ლათინური დამწერლობით –Protected Geographical Indication და/ან PGI „Ajika“

კირილიციტ – Охраняемое Географическое Указание „Аджика“

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

8. მაკონტროლებელი ორგანო

სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის კონტროლს ახორციელებს სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტო.