

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "ტყიბულის მთის ჩაი"

რეგისტრაციის № 19

განაცხადის № 4715/07

რეგისტრაციის თარიღი: 2016 03 02

განაცხადის შეტანის თარიღი: 2015 01 29

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

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ასოციაცია "ტყიბულის მთის ჩაი"

საქართველო, ტყიბული, გრ. გაბრიამის ქ. №20

პროდუქტის აღწერილობა: მარადმწვანე, მრავალწლიანი, ჩაის კულტურა მიეკუთვნება "Theaceae"-ს ოჯახს, რომლის ბოტანიკურ სამშობლოდ ჩინეთი ითვლება. ერთ-ერთი ვერსიის თანახმად, საქართველოში ჩაის პირველი თესლი სამეგრელოს მთავრის-ერისთავის მამულში სოფელ გორაბერეჟოულში იქნა ჩადებული, შემდგომ კი მისი გავრცელება მოხდა დასავლეთ საქართველოს სხვა სუბ-ტროპიკულ რეგიონებში, ხოლო ტყიბულის ზონაში მისი გავრცელება დაიწყო 30-იანი წლებიდან.

ოკრიბის ზონა, სადაც მოიყვანება „ტყიბულის მთის ჩაი“ მთიანი ქედებით არის შემოსაზღვრული, აქ გაბატონებულია დასავლეთის ქარები, რომლებსაც შავი ზღვის მხრიდან მოაქვს უხვი ნალექი, რაც მთის ტემპერატურულ რეჟიმთან შეთანწყობით ქმნის ხელსაყრელ პირობებს მაღალი ხარისხის ჩაის კულტურის ზრდა-განვითარებისთვის.

ოკრიბის მთის ფერდობებზე "Theasinensis"-ის ჯგუფის, ჩრდილოეთ ჩინური სახესხვაობების (კიმინი, ნინჯოუ, კანგრა) და ქართული სელექციური ჯიშების ჩაის ბუჩქებია გაშენებული, რომლებიც კარგადაა ადაპტირებული მთის საკმაოდ ცივ კლიმატურ პირობებთან.

ოკრიბაში გავრცელებული ჩაის ჯიშები წარმოდგენილია ქიმიური კომპონენტების მაღალი კონცენტრაციით და სიმრავლით, რასაც განაპირობებს ნიადაგის სტრუქტურა, როგორცაა: მშრალი ნივთიერებები 24%, დაუჟანგავი პოლიფენოლები 20-25%, გლუკოზიდები 25%, ცილები 10-12%, კოფეინი 3-3,5%, ამინომჟავები 2,0%, შაქრები 2-3%, მინერალური ნივთიერება 2-2,5%, ცელულოზა, ჰემიცელულოზა 16-18%, პექტინი 10%, ფისები 2-3%, ქლოროფილი 0,6-0,8% და სხვადასხვა ვიტამინი.

ოკრიბის პლანტაციებში ჩაის ბუჩქის სიმაღლე შეადგენს 50-100 სმ-ს, ხოლო სიგანე – 60-80 სმ-ის ტოლია. ინტენსიურად მწვანედ შეფერილი ფოთოლი საშუალო ზომისაა, გლუვი ზედაპირით, სავეგეტაციო პერიოდი 150-180 დღეა. დუყის ინტენსიური ზრდა გამოკვეთილი აქვს აპრილის ბოლოდან, ხოლო ყლორტების ზრდა სექტემბრის თვეში სრულდება. აქაური ჩაის ბუჩქი გამოირჩევა ხასხასა მწვანე ყლორტების სიმრავლით და ფუმფულა ვერცხლისფერი დაწეული გრძელი კოკრებით (ტიფსები), რაც ვიზუალურ სიამოვნებას ანიჭებს მის მნახველს. ფოთლის კრეფა ხდება ხელით, მაღალკვალიფიციური მეჩაიეების მიერ, რაც მნიშვნელოვნად განაპირობებს აქაურ რთულ გეოგრაფიულ პირობებში მოკრეფილი ჩაის ფოთლის უმაღლეს ხარისხს.

ორგანოლექტიკური შეფასებით "ტყიბულის მთის ჩაი" რბილი, სასიამოვნო ნაზი, დელეკატური, მომწიფებული და ცოცხალია. "ტყიბულის მთის ჩაი" იწარმოება მწვანე, შავი და ერთჯერადი ჩაის სახით.

პროდუქტის წარმოება. სრულასაკოვან პლანტაციებში ჩაის მოსავლის აღებას იწყებენ აპრილის ბოლოს, როცა ჩაის ბუჩქის ნაზარდი ყველაზე მძლავრია და შეადგენს წლიური მოსავლის უმეტეს ხვედრით წილს, ივნისის თვეში ნალექების სიმცირის გამო, ჩაის მცენარე სუსტი ზრდით ხასიათდება, აგვისტოში კი ტექნიკურად მომწიფებული 3-4 ფოთლიანი ყლორტები მაქსიმალურად იკრიფება, შემდეგ თანდათან იკლებს მოსავლიანობა და სექტემბრის ბოლოს, ოქტომბრის შუა

რიცხვებიდან მცენარე გადადის ზამთრის რეჟიმზე, ხანგრძლივი შესვენების, ძილის პერიოდში, ჩაის ნიადაგში განოყიერების მიზნით, გაზაფხულზე და შემოდგომაზე შეაქვთ სასუქი (აზოტოვანი), რაოდენობა განისაზღვრება ნიადაგის ლაბორატორიული ანალიზის დასკვნის შედეგად. ასევე, ადრეულ გაზაფხულზე ჩაის მოვლილ ბუჩქს უტარდება ფოთლის ე.წ. შპალერული გასხვლა (გამოყვანილ პლანტაციას). ადგილობრივი ჩაის ბუჩქი მთლიანობაში წელიწადში აწარმოებს 3174 კგ/ჰა-ზე მწვანე ფოთოლს.

მწვანე ფოთლის შინაგანად მგრძობადი ბუნება მოითხოვს დამუშავების ყოველ საფეხურზე ღრმა და საფუძვლიან ცოდნას, რადგან ფოთლების ნაირსახეობა (ნორჩი, მოუხეშო და უხეში) და დასამუშავებელი ჩაის სახეები (შავი, მწვანე და ერთჯერადი) ტექნოლოგიურად სხვადასხვა სქემით მუშავდება.

საკრეფი პლანტაციების გადამამუშავებელი საწარმოდან დაშორების გამო, ჩაის პარტიები მათ საწარმოში ტრანსპორტირებამდე ინახება ჩაის შენახვისათვის განკუთვნილ სპეციალურ ტარაში, პერიფერიულ პუნქტებში, შემდეგ კი მიეწოდება გადამამუშავებელ წარმოებას. საწარმოში, პირველ რიგში, განისაზღვრება შემოსული ფოთლის ხარისხი, შემდეგ ხდება კლასიკური შესაბამისი ტექნოლოგიით ნედლი ფოთლის დამუშავება, მის სტრუქტურაში ყალიბდება შავი და მწვანე ჩაის დაყენების დროს გამოსავლენი თვისებები (გემო, არომატი, ფერი გარეგანი სახე). ჩაის მიღებიდან დაწყებული: ღნობა, გრეხვა, შრობა, დახარისხება შეფუთვა ხორციელდება ექსკლუზიურად გადამამუშავებელი ფაბრიკის სხვადასხვა საამქროებში, პირველ რიგში, შავი ჩაის გადამამუშავების დროს, რაოდენობიდან გამომდინარე, ფოთოლი მიეწოდება საღნოპ საამქროს (სტელაჟებზე ბუნებრივი ღნობა) ან საღნოპ აგრეგატს. ორივე შემთხვევაში ჰაერის თბილი ნაკადის მოქმედებით ხდება ზედმეტი ტენის მოშორება, ფოთოლი კი ღუნვადი, მოთენთილი ხდება, რის გამოც 3-4 საათიანი პროცესის შემდეგ, საბოლოო 62-64% ტენიანობის ელასტიური მასა მიეწოდება 50-200 კგ-იან საგრებ როლერებს. აქ ფოთლის დახლეჩილი უჯრედები გამოყოფს ე.წ. წვენს, ამ დროს იწყება მისი ჰაერთან შეხება, ოქსიდაცია.

დაგრეხილი მასა იყრება ხის სპეციალურ ყუთებში, ფლავანოიდების კომბინირებული მასიური დაჟანგვით ოპტიმალურ პირობებში (92-95% ტენიანობა და 22-24°C ტემპერატურა) მიიღება ჩაის სპილენძისფერი შეფერვა და სასიამოვნო სურნელი,

პროცესის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია გარემოს ტემპერატურაზე და ტენიანობაზე, ჩაის სპეციალისტები დროდადრო განიხილავენ დაჟანგვის ხარისხის კონტროლთან ერთად მისი სურნელის ცვლილებას, რადგან კრიტიკული განსჯა დამზადების დროს ხელს უწყობს მომხმარებლისათვის დაუვიწყარი ყვავილოვანი არომატის (ვარდის) ჩამოყალიბებას, საბოლოოდ მიღწეული ოპტიმალური ფერმენტაციის შემდეგ ხდება ჩაის გაშრობა 100 გრადუს ცელსიუსზე, საშრობ ღუმელში იარუსების გადაადგილების დროს თბილი ჰაერის ნაკადის მიწოდებით, ხდება ზედმეტი ტენის მოცილება, საბოლოო 4-5% ტენიანობამდე, შეგრილებული მასა მიეწოდება როტოსეპტორის ტიპის დამხარისხებელ მანქანას, პროცესის დასრულების შემდეგ ხდება მიღებული მასის შეფასება ზომების მიხედვით შემდეგი ნომენკლატურებით:

1. მთლიანი ფოთოლი
2. დამტვრეული (ტეხილი)
3. გამონაცერი

შავი ჩაისაგან განსხვავებით, მწვანე ჩაის მითენთილ ფოთოლს უტარდება ფიქსაცია (დამჟანგავი ფერმენტების დაშლა), რომელიც მიმდინარეობს გახურებული ტენიანი ჰაერით (160-180°), ფიქსაციის ხანგრძლივობა 3-4 წუთია, შემდეგ ფოთოლს დააყოვნებენ მოყვითალო ქარვისფერის მიღებამდე, მასში ტენი უნდა იყოს 58-59%. მწვანე ჩაის ხმობა მიმდინარეობს იმავე ტემპერატურულ რეჟიმში, როგორც შავი ჩაის და საბოლოოდ მიიღება ნახევარფაბრიკატი მომწვანო ელფერით და მიეწოდება შემდგომი დახარისხებისათვის იმავე ნომენკლატურით როგორც შავი ჩაი.

ერთჯერადი ჩაისათვის ხდება სპეციალური კუპაჟის მომზადება და მშრალი მასა (ფხვნილის სახე) მიეწოდება ჩაის დამფასოებელ მანქანას, სადაც ხდება 2-2,5 გრ. რაოდენობით მოთავსება ერთჯერად პაკეტებში. შემდეგ კი 25 ცალის რაოდენობით მუყაოს კოლოფებში თავსდება.

წარმოების გეოგრაფიული არეალი: "ტყიბულის მთის ჩაის" ნედლეული იზრდება ოკრიბის ზონაში, კერძოდ, ტყიბულის რაიონის სოფლებში: ახალსოფელი, საწირე, ხრესილი, ბზიაური, მანჭიორი, დაბაძველი.

კავშირი გეოგრაფიულ გარემოსთან: მაღალმთიანი ოკრიბის ზონის როგორც შავი, ასევე მწვანე ჩაის იშვიათი სურნელება, მცენარეული გენების, ნიადაგის სტრუქტურული შემადგენლობისა და კლიმატური პირობების უნიკალური კომბინაციის შედეგია.

მინერალებით მდიდარი ნიადაგი, უხვი ნალექები 1373მმ. საშუალო წლიური, ზღვის დონიდან 600-1200 მ. სიმაღლე, ტემპერატურის უნიკალური ვარიაცია -12-დან +30°-მდე. მნიშვნელოვანია, რომ დაქანებული მთის ფერდობები უზრუნველყოფენ უხვი ნალექების დროს ბუნებრივ დრენაჟს.

ყველა ეს ბუნებრივი და აგროკლიმატური პირობები დიდ როლს თამაშობს პროდუქციის განსაკუთრებულობისა და მაღალი ხარისხის ჩამოყალიბებაში.

აღსანიშნავია, რომ სხვადასხვა ადგილებზე და სიმაღლეზე ჩაის ადგილობრივი ჯიშები ავლენს განსხვავებულ საგემოვნო თვისებებს.

ამ ადგილის უნიკალურობას განაპირობებს რიგი ფაქტორები: 1200მ-ზე მდებარე ნაქერალას ულამაზესი ქედი, ხელს უშლის ღრუბლის მოძრაობას, რაც ხელს უწყობს ნალექების დიდი რაოდენობით ჩამოდინებას "ტყიბულის მთის ჩაის" მოყვანის არეალში. ოკრიბის ამ ზონისათვის დამახასიათებელი წყვეტილი ღრუბლიანობა, ნისლი, მზის სხივების პირდაპირი დაცემა მთის ფერდობებზე მოფენილ ჩაის ბუჩქებზე, ზამთრის სუსხიანი სიცივე მნიშვნელოვნად განსაზღვრავს ნედლეულის განსაკუთრებულ შემადგენლობას და დიდი წვლილი შეაქვს ჩაის მშვენიერი სურნელის და თვისებების განვითარებაში.

ოკრიბის ზონის ჩაი იკვებება ბუნებრივად მომადლებული წყვეტილი წვიმებით, არ საჭიროებს ხელოვნურ სარწყავ სისტემას, ასევე, არ ხდება, ცივი ზამთრის გამო, მავნებლებთან საბრძოლველად ჩაის შეწამვლა შხამ-ქიმიკატებით. ჩაის მაღალ ხარისხზე გავლენას ახდენს ჩაის მოვლის, კრეფის და წარმოების ტრადიციები და მაღალი კულტურა, რომელიც თაობიდან თაობას გადაეცემა ადგილობრივ

მოსახლეობაში. მხოლოდ ნატურალური ელემენტებით გაჯერებული ყველა სახის „ტყიბულის მთის ჩაი“ მომხმარებლისათვის სასიამოვნო სასმელია წლის ნებისმიერ დროს.

ბუნებრივი და აგრო-კლიმატური პირობების უნიკალური და კომპლექსური კომბინაციისა, აგრეთვე, ადგილობრივ მოსახლეობაში დაგროვილი ჩაის მოყვანისა და წარმოების ათწლეულების მდიდარი გამოცდილების წყალობით, ტყიბულის მთის ჩაი ატარებს განსაკუთრებულ, განსხვავებულ საგემოვნო თვისებებს. მისი ბუნებრივად არსებული გამორჩეული ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლები განაპირობებს "ტყიბულის მთის ჩაიზე" განსაკუთრებულ მოთხოვნას. სამომხმარებლო ბაზარზე, როგორც ქვეყნის შიგნით, ასევე მის ფაგლებს გარეთ.

უნიკალურია ჩაი, დამზადებული "ბუკეტის" (2-3 ფოთლიანი უნაზესი დუყები) მასალის გამოყენებით, რომელიც შედარებით მცირე რაოდენობით იკრიფება ოკრიბაში, ბაცი სპილენძისფერი, სასიამოვნო მწკლარტე გემო, ვარდის სურნელი, მაღალი ხარისხის ჩაისათვის დამახასიათებელი ნაღები (ნალექი) – ყველა ეს მახასიათებელი ამ პროდუქტს გამორჩეულად სრულყოფილს და მაღალღირებულს ხდის. გადმოცემით, ამ პროდუქტმა დიდი აღრფთოვანება გამოიწვია დიდი სამეულის იალტის შეხვედრაზე.

სამი და მეტი ფოთლისაგან მიიღება შედარებით განსხვავებული მახასიათებლების ჩაი ე.წ. დამტვრეული ჩაი და ერთჯერადი (პაკეტის) ჩაის მასალა.

სპეციფიური მოთხოვნები წარმოშობის დადგენისა და ეტიკეტირებისთვის

ყოველი შემოტანილი ნედლი ფოთოლი, თუ გატანილი მზა პროდუქციის ნებისმიერი რაოდენობა აღირიცხება სპეციალურ ჟურნალებში, თითოეულ პარტიას უტარდება ადგილზე საწარმო-ტექნიკურ ლაბორატორიაში სათანადო ანალიზი. ყოველმხრივ მზა პროდუქცია შესაბამისად დაფასოებული მიეწოდება საცავებს (საწყობს), სადაც ოპტიმალურ პირობებში ხდება ჩაის შენახვა.

თითოეულ საცალო კოლოფზე თუ საბითუმოდ განკუთვნილი ტომრის დაფასობაზე მოთავსებული უნდა იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის ლოგო და სიტყვები:

- "ტყიბულის მთის ჩაი"
- ლათინური შრიფტით: "TKIBULI MOUNTAIN TEA"
- რუსული შრიფტით: "ТКИБУЛЬСКИЙ ГОРНЫЙ ЧАЙ"

კონტროლი.

პროდუქტის "ტყიბულის მთის ჩაი" სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის ოფიციალურ კონტროლს ახორციელებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.