

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "ახალქალაქის კარტოფილი"

რეგისტრაციის № 18

განაცხადის № 4714/07

რეგისტრაციის თარიღი: 2016 03 02

განაცხადის შეტანის თარიღი: 2015 01 29

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც მოითხოვება გეოგრაფიული აღნიშვნის რეგისტრაცია: კლასი 31 – კარტოფილი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ასოციაცია "ახალქალაქის კარტოფილი"

საქართველო, ახალქალაქი, დავით აღმაშენებლის ქ., მე-2 შესახვევი №4, ბინა №6

გეოგრაფიული აღნიშვნის დასახელება: პროდუქტის გეოგრაფიული აღნიშვნა "ახალქალაქის კარტოფილი".

პროდუქტის აღწერილობა.

"ახალქალაქის კარტოფილი" გამოირჩევა ორი მნიშვნელოვანი მახასიათებლით: იგი ინახება დიდი ხნის განმავლობაში და დამზადებისას ამჟღავნებს მაღალ გემოვნურ თვისებებს, ხასიათდება სასიამოვნო ფერითა და არომატით.

ახალქალაქის კარტოფილი, მაღალი შენახვისუნარიანობისა და საუკეთესო ორგანო-ლეპტიკური მახასიათებლების გამო, სარგებლობს დიდი მოთხოვნილებით მომხმარებლებს შორის როგორც ქვეყნის შიგნით, ისე მის ფარგლებს გარეთ.

გამოყენებადი ჯიშები.

2006 წელს ჩატარებული სპეციალური გამოკითხვის საფუძველზე დადგინდა, რომ მომხმარებელი უპირატესობას ანიჭებს ნეიტრალური გემოს მქონე, გლუვ და თხელკანიან კარტოფილს. რაც შეეხება ბოლქვის ფორმას და ზომას, მომხმარებლის უმეტესობამ უპირატესობა მიანიჭა ოვალური და ოვალურ-წაგრძელებული ფორმის მქონე საშუალო ზომის ბოლქვს. ბოლქვის შიგთავსის ფერთან დაკავშირებით მომხმარებელთა პრეფერენციები პრაქტიკულად შუაზე გაიყო ყვითელ და ნახევრად თეთრი ფერის შიგთავსს შორის. აღნიშნულის გათვალისწინებით შეირჩა შემდეგი კარტოფილის ჯიშები: მარფონა, აგრია, პიკასო, ჯელი, არინდა და კონდორი.

კარტოფილის ახალი მაღალხარისხიანი ჯიშების გამოჩენისა და ბაზრის კონიუქტურის გათვალისწინებით, ახალქალაქის კარტოფილის წარმოებისათვის გამოსაყენებელ ჯიშთა ჩამონათვალი პერიოდულად გადაიხედება და მტკიცდება ასოციაციის საერთო კრებაზე.

ბოლქვის ფორმა: ოვალურ-მომრგვალო და ოვალურ-წაგრძელებული.

ბოლქვის ზომები: სასურსათო კარტოფილის ზომები უნდა იყოს არანაკლებ 65მმ.

ხარისხისადმი მოთხოვნები: გასაყიდი კარტოფილი უნდა იყოს ჯანმრთელი, ღივების გარეშე, მთელი, სუფთა, ფიზიკური დაზიანებით არაუმეტეს 3მმ-სა. კარტოფილის რაოდენობა სხვადასხვა დეფექტებით (დაუმწიფებელი, გამოზმარი, გამწვანებული, მექანიკური დაზიანებებით, სოკოვანი დაავადებებით, ფუტურო გულებით, მიკრული ნიადაგით) არ უნდა აღემატებოდეს საერთო წონის 5%-ს.

წარმოების არეალი.

"ახალქალაქის კარტოფილის" წარმოების არეალი მოიცავს ახალქალაქისა და ნინოწმინდას ტერიტორიულ ერთეულებში განთავსებულ სოფლებს.

კავშირი გეოგრაფიულ გარემოსთან. ჯავახეთის ზეგანს 6500 კვადრატული კილომეტრი უკავია. მისი მთიანი რელიეფი, ზღვის დონიდან 1600-1800 მეტრზე

მდებარეობს. ჰავა აქ ზაფხულში არის ძალიან მშრალი და ზამთარში ძალზედ ცივი. საშუალო წლიური ტემპერატურა ახალქალაქის ზეგანზე 5,5 გრადუსია. ყველაზე მაღალი ტემპერატურა (31,1°) აღრიცხულია ივლისის ბოლოსა და აგვისტოს დასაწყისში. ზეგანი გამოირჩევა მცირენალექიანობით. ნალექების საშუალო წლიური რაოდენობა აქ შეადგენს 600-700მმ-ს. ტემპერატურა იმატებს აპრილ-მაისში, რომელიც არის საუკეთესო პერიოდი დასათესად. მცენარის კარგად ზრდის ხელშემწყობია დღე-ღამის ტემპერატურათა დიდი სხვაობა და მზის ნათების ინტენსიობა და ხანგრძლივობა, რაც იძლევა საშუალებას ნაყოფის თანაბარი და ნელი ზრდისათვის, შესაბამისად მშრალი მასალის დაგროვებისათვის და საბოლოოდ, ისე დამწიფებისათვის, რომ ის გამოსადეგია ხანგრძლივი შენახვისათვის გაღვივების საწინააღმდეგო ქიმიური დამუშავების გამოყენების გარეშე. ეს მნიშვნელოვანი თვისება სახეზეა მოსავლის აღების მომენტიდან, როცა ტემპერატურა არ აღემატება 15-18 გრადუსს. არეალი მთლიანად (ძირითადად) დაცულია წყლისა და ჰაერის დაბინძურებისაგან. მცენარეები აქ ითხოვენ მინიმალურ სამკურნალო დამუშავებას, რადგან პარაზიტები არის ძალზედ იშვიათი, აგრეთვე, შეზღუდული სახეობის და შესაბამისად ადვილად კონტროლირებადი, რაც დაკავშირებულია აღნიშნულ ტემპერატურის ძლიერ მერყეობასთან დღესა და ღამეს შორის ზაფხულში, მკაცრ ზამთართან და თოვლთან, რომელიც არ აძლევს მათ აქ გამრავლებისა და არსებობის საშუალებას. ახალქალაქის და ნინოწმინდას მუნიციპალიტეტის სოფლებში ძირითადად გავრცელებულია მთა-მდელოს შავმიწა ტიპის ნიადაგები. ჰუმუსის შემცველობა ამ ნიადაგებში შეადგენს 4,4-5,1%-ს, ჰიდროლიზებადი აზოტის შემცველობა 8-10 მილიგრამს, ფოსფორი 10-12 მგ., კალიუმი 35-40 მგ/100 გრ. ნიადაგში, PH-5.9, რაც კარტოფილის წარმოებისათვის ხელსაყრელ პირობებს ქმნის.

პროდუქტის წარმოება.

"ახალქალაქის კარტოფილის" მოყვანა, შენახვა და დაფასოება ხდება წარმოებისათვის დადგენილი გეოგრაფიული არეალის საზღვრებში, რაც ხელს უწყობს "ახალქალაქის კარტოფილის" განსაკუთრებული თვისებების შენარჩუნებას და მის ნაკლებ დაზიანებას მომხმარებლისთვის მიწოდებამდე.

პროდუქტის დაფასოება.

არტოფილი უნდა იყიდებოდეს ახალ და სუფთა დაფასოებებში. ამ მიზნისათვის გამოყენებული მასალა უნდა იძლეოდეს კარტოფილის კარგად ვენტილირების,

ტრანსპორტირებისა და შენახვის საშუალებას. დაფასოება უნდა ხდებოდეს 1, 2, 3, 4, 5, 10 და 15 კგ. პარტიებად. დასაშვებია 20 და 25 კგ. დაფასოება თუ იგი განკუთვნილია კვების ობიექტებში გამოსაყენებლად.

სპეციფიკური მოთხოვნები ეტიკეტირებისათვის. უშუალოდ დაფასოებაზე მოთავსებული უნდა იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის ლოგო და სიტყვები "ახალქალაქის კარტოფილი". თითოეულ მათგანზე, აგრეთვე, უნდა იყოს მიმაგრებული ნომრიანი ეტიკეტი გეოგრაფიული აღნიშვნის ლოგოთი. შეფუთვაზე, ასევე, მის თანმხლებ დოკუმენტებში და სარეკლამო მასალებში უცხო ენებზე დაიტანება შემდეგნაირად:

- ლათინური შრიფტით: AKHALKALAKI POTATO
- რუსული შრიფტით: АХАЛКАЛАКСКИЙ КАРТОФЕЛЬ

კონტროლი.

პროდუქტის "ახალქალაქის კარტოფილის" სპეციფიკაციებთან შესაბამისობის ოფიციალურ კონტროლს ახორციელებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის სამინისტრო.