

გეოგრაფიული აღნიშვნა: "ქუთაისის მწვანილი"

რეგისტრაციის № 20

განაცხადის № 4716/07

რეგისტრაციის თარიღი: 2016 04 01

განაცხადის შეტანის თარიღი: 2015 01 29

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

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ასოციაცია "ქუთაისის მწვანილი"

საქართველო, წყალტუბოს რ-ნი, სოფელი პატრიკეთი

პროდუქციის აღწერილობა.

"ქუთაისის მწვანილის" განსაკუთრებულობა და მაღალი ხარისხი, ძირითადად, განპირობებულია რიონის შუა წელის მიმდებარე ტერიტორიებზე არსებული უნიკალური მიკროკლიმატური პირობებით, რომელიც ხელს უწყობს განსაკუთრებული გემოს და სურნელის მქონე მწვანილის მოყვანას. აქ არსებული კლიმატური თავისებურებანი განსაკუთრებულად დადებითად მჟღავნდება მწვანილის ისეთ სახეობებში, როგორიცაა: ცერეცო, ოხრახუში, ქინძი და ნიახური. ამ რეგიონში მოყვანილი მწვანილი სარგებლობს მაღალი რეპუტაციით და მოთხოვნილებით როგორც საქართველოს ბაზარზე, ისე მის ფარგლებს გარეთ, უპირველეს ყოვლისა უკრაინასა და რუსეთში, აგრეთვე, ზოგიერთ ევროპულ ქვეყანაში.

ცერეცო (*Anethum graveolens*).

ცერეცო ერთწლიანი მცენარეა, ეკუთვნის ქოლგოსანთა ოჯახს. ღივები წვრილია, თხელი ლეზნებით, ნამდვილი ფოთლები ძალიან განკვეთილია სადგისისმაგვარი წილადებით, 3-4 ნამდვილი ფოთლის გამორების შემდეგ სწრაფად იწყება აღერება და ღეროს ძლიერი ზრდა, დათესვიდან 35-40 დღეში უკვე 8-10 სმ აღწევს, 50-60 დღეზე კი უკვე ქოლგის სახით გამოჩნდება. ცერეცო გრძელი დღის მცენარეა. გრძელი დღის ხანგრძლივი განათების პირობებში ის სწრაფად ღეროიანდება. შესუსტებული განათების პირობებში ცერეცოს მოყვანისას საერთო მოსავალიც მცირდება და პროდუქციის ხარისხიც, განსაკუთრებით მისი არომატულობა. მის მწვანე ფოთლებს იყენებენ როგორც არომატულ საკმარის სხვადასხვა საჭმლის შემზადებისას. იგი ახალგაზრდა მდგომარეობაში გამოიყენება მწვანილადაც. ცერეცო თავისი ქიმიური შედგენილობის მიხედვით მაღალი კვებითი ღირებულების მქონე ბოსტნეულად ითვლება. იგი საშუალოდ შეიცავს: 83,8% წყალს, 3,5% აზოტოვან ნივთიერებას, 7,3% ნახშირწყლებს, მათ შორის – 2,1% უჯრედის და 2,4% ნაცარს. ცერეცო შეიცავს სურნელოვან ეთერზეთებს, დიდი ოდენობით C, B1, B2, PP, P ვიტამინებს, კაროტინს, კალიუმის, კალციუმის, ფოსფორის, რკინისა და სხვა მიკროელემენტთა მარილებს.

ობრახუმი (Petroselinum).

მცენარის გვარი ქოლგოსანთა ოჯახისაა. ერთი ან ორწლოვანი ბალახია. ცნობილია ობრახუმის 3 სახეობა. კულტურაში მყოფი ბოსტნის ობრახუმი (Petroselinum sativum), ორწლოვანია, პირველ წელს ივითარებს ფოთლებსა და ძირხვენას, მეორე წელს – საყვავილე ღეროსა (75-150 სმ.) და თესლს. ობრახუმის ფოთლები ძლიერ განკვეთილია, ხოლო წილადები საგრძნობლად მსხვილია. ზრდა-განვითარებისთვის იდეალური ტემპერატურაა 22-30°C. მაღალი ტემპერატურა, განსაკუთრებით თუ ის დაკავშირებულია ნიადაგში ტენის ნაკლებობასთან, ზრდის ობრახუმში ეთერის ზეთის შემცველობას, რითაც ადიდება მის არომატიანობას, ე.ი. უმჯობესდება ხარისხი, თუმცა მოსავალი ამ დროს მცირდება. ობრახუმი ძლიერ მომთხოვნად ითვლება განათების ინტენსივობისადმი.

ობრახუმის ფოთლების ქიმიური შედგენილობა საშუალოდ ასეთია: მშრალი ნივთიერება – 14,9%, აზოტი – 3,7%, ნახშირწყლები სულ – 9%, მათ შორის უჯრედის – 1,5%, ნაცარი – 1,7%. ობრახუმში მდიდარია C (150 მგ.), B1 და B2 ვიტამინებით, ფოლის მჟავით, კაროტინით, A პროვიტამინით, მინერალური ნივთიერებებითა და

ეთერზეთებით. იყენებენ ნედლად და გამხმარს კულინარიასა და საკონსერვო მრეწველობაში.

ქინძი (*Coriandrum sativum*).

ქინძი ერთწლიანი მცენარეა, მიეკუთვნება ქოლგოსანთა ოჯახს. ფესვი თხელი აქვს თითისტარისმაგვარი. ღერო ცილინდრულია, წახნაგიანი, პირდაპირი ან მუხლთაშორისებში გახრილი, მწვანე; თესლის მომწიფების წინ ზოგიერთ ჯიშს ღერო ძლიერ უფერადდება (ანტოციანით) თითქმის შავფერად; ღეროს სიმაღლე 10-დან 50 სმ-მდეა. ფოთლები მორიგეობითი, ქვემოთა გრძელყუნწიანია, ფრთართული, მომრგვალო ფრთა დაჭრილი ფოთლაკებით, ზემოთა ფოთლები მრგვალად დაყოფილია ვიწრო ხაზიან ნაწილებად, შუა ფოთლები კი ორმაგ ფრთისებრია. ქინძის ფოთლებს უმწიფარ მდგომარეობაში აქვთ სპეციფიკური სუნი. ქინძი გამოყენებულია როგორც სამკურნალო მცენარე და როგორც სურნელოვანი ბოსტნეული სხვადასხვა საჭმლის საკმაზ-სანელებლად და მცირე რაოდენობით მწვანილადაც. ქინძი შეიცავს: წყალს – 92.2 გ., ცილებს – 2.1 გ., ნახშირწყლებს – 1.9 გ., ბოჭკოვანს – 2.8გ, ასევე კაროტინს, ეთერზეთებს, ასევე C, B1 და B2 ვიტამინებსა და კალიუმს. მის თესლში 2 პროცენტამდე ეთერზეთი და ბევრი სხვა სასარგებლო ნივთიერებაა.

ნიახური (*Apium graveolens*).

ნიახური ორწლიანი ჯვარედინად დამტკერავი მცენარეა, ნორმალურ პირობებში პირველ წელს ივითარებს ფოთლების როზეტს და ძირს, ხოლო მეორე წელს გამოაქვს საყვავილე ღერო და იძლევა თესლს. მისი თესლი წვრილია, ნელად გამღვივებელი. ღივები ელიფსურია. წვრილი, მოკლეყუნწიანი ლეზნის ფოთოლაკებით. მოზრდილ მცენარეს როზეტში აქვს დიდი რაოდენობით მსხვილი, ხორციანი ყუნწით, ღრმად განკვეთილი ფოთლები, მაგრამ უფრო მსხვილი ნაკვეთებით, ვიდრე ის ოხრახუმს აქვს, ფოთლების შეფერვა მუქმწვანეა. არჩევენ ნიახურის ორ ჯგუფს: ფოთლოვანსა და ძირიანს. პირველს აქვს მეტად სუსტი შეფერილი და ნაკლებბოჭკოვანი ძლიერ განვითარებული ყუნწიანი ფოთლები. ამ ჯიშებს ფესვებიც ძლიერ განვითარებული აქვს, მაგრამ ძირხვენას არ ივითარებს. საჭმელად მოიხმარება გათეთრებული (ეთიოლირებული) ყუნწები ფოთლის ფირფიტასთან ერთად ნედლად ან მოხარშული სახით. საქართველოში, უპირატესად, გავრცელებულია ფოთლოვანი ჯიშები.

ნიახური მდიდარია ვიტამინებით A, B, PP, C, K, რკინის, კალციუმის, მაგნიუმის, ფოსფორის, ფოლიუმის მჟავა, ნატრიუმის და მანგანუმის შემცველობით. ნიახური შეიცავს ადამიანისთვის მნიშვნელოვან მჟავებს და ეთერზეთებს.

წარმოების არეალი – "ქუთაისის მწვანილი":

- ვანის რაიონი: ჭყვიში, შუამთა მთისძირი, ტობანიერი, ციხესულორი, ამადლება, ზეინდარი;
- სამტრედიის რაიონი: ჯიხაიში, ეწერი, ღანირი, საჯავახო, ვაზისუბანი, ბაში, კულაში, მიწაბოგირა, იანეთი, ახალსოფელი;
- თერჯოლის რაიონი: გოდოგანი, ნახშირღელე, სიმონეთი;
- ზესტაფონის რაიონი: აჯამეთი, სვირი;
- ბაღდათის რაიონი: დიმი, როხი, დიდველა, ვარციხე;
- ხონის რაიონი: გუბი, კუხი, ახალსოფელი, ქუტირი, მიწაწითელი, ივანდიდი;
- წყალტუბოს რაიონი: გეგუთი, პატრიკეთი, ტყაჩირი, ოფშკვითი, საყულია, მუხიანი, მესხეთი, უკანეთი, მაღლაკი, ქვიტირი, ფარცხანაყანები, გუმბრა, ბანოჯა, გვიშტიბი, სოფ. წყალტუბო, ოფურჩხეთი, რიონი, გუმათი.

კავშირი გეოგრაფიულ გარემოსთან. წყალტუბოს, ვანისა და სამტრედიის ტერიტორიალური ერთეულები ზომიერად ნოტიო სუბტროპიკული ჰავის ზონაში მდებარეობს. საშუალო წლიური ტემპერატურა აქ 14°C სიახლოვეს მერყეობს. წლის ყველაზე ცივი თვის, იანვრის, საშუალო ტემპერატურა $+4.1-5.3^{\circ}\text{C}$ -ს ფარგლებში მერყეობს, ხოლო ყველაზე ცხელი თვეების – ივლისის და აგვისტოს საშუალო ტემპერატურა $24-25^{\circ}\text{C}$ ტოლია. ნალექების საშუალო რაოდენობა შეადგენს 1500–1700 მმ/წლ-ს. სავეგეტაციო პერიოდში 10°C -ზე მეტ ტემპერატურათა ჯამი 4200–4500°, რაც წლის განმავლობაში რამდენიმე მოსავლის მიღების შესაძლებლობას იძლევა. საშუალო შეფასებითი სინოტივე 73%. მზის ნათების ხანგრძლივობა წელიწადში აღემატება 2000 საათს. აქ მოყვანილი პროდუქტის უნიკალური გემოს და არომატის ფორმირებაზე განსაკუთრებულ ზეგავლენას ახდენს შემოდგომა გაზაფხულის მაქსიმალური საშუალო ჯამური ტემპერატურა, ბუნებრივი ვენტილაცია (გაბატონებული აღმოსავლეთის ქარი), გრუნტის წყლების სიახლოვე (რაც გავლენას

ახდენს ნიადაგის ტემპერატურაზე) და მაღალი ტემპერატურული ამპლიტუდა (სხვაობა დღისა და ღამის ტემპერატურებს შორის). ამ პირობებში მოყვანილ პროდუქტს ახასიათებს განსაკუთრებული ვარგისიანობის ხანგრძლივობა სწორად შენახვის პირობებში (დაახლოებით 1 თვემდე).

წარმოება.

"ქუთაისის მწვანილი" იწარმოება ორი სახით სასათბურე პირობებში და ღია გრუნტზე. ზრდა განვითარების იდეალური ტემპერატურაა 22-30°C. ითესება 5სმ. დაცილებით 8-12სმ. რიგებში, დაახლოებით 1-1,5 სმ. სიღრმეზე. მოსაკრეფად ვარგისიანია, როცა მიაღწევს 18-22 სმ. კონდიციური მწვანილის მოსაყვანად ყოველწლიურად შეაქვთ 1000 კვადრატულ მეტრზე 30-40 კუბ. მეტრი გადამწვარი (წინა წლის) ორგანული სასუქი (ნაკელი), რომელიც ამდიდრებს ნიადაგს მინერალებით და აუმჯობესებს ნიადაგის სტრუქტურას (აფხვიერებს და უზრუნველყოფს აერაციას).

ცერეცო – საკმარისი ტენის პირობებში აღმოცენდება 7-10 დღეში გარემო ტემპერატურაზე დამოკიდებულებით. სასათბურე პირობებში ითესება სექტემბრის განმავლობაში და იკრიფება აპრილის ბოლომდე დაახლოებით 11-12-ჯერ. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 0,35 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში დაახლოებით 4-4,5 კგ. კვადრატულ მეტრზე. ღია გრუნტის პირობებში ითესება აპრილიდან და იკრიფება რამდენიმე თვის განმავლობაში დაახლოებით 3-ჯერ.

ოხრახუმი – საკმარისი ტენის პირობებში ამოდის 20-25 დღის განმავლობაში. სასათბურე პირობებში ითესება აგვისტოს ბოლოს სექტემბრის განმავლობაში და იკრიფება აპრილის ბოლომდე, დაახლოებით 5-ჯერ. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 0,9 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში დაახლოებით 4,5-5 კგ. კვადრატულ მეტრზე.

გარე გრუნტის პირობებში ითესება თებერვალში და იკრიფება მთელი წლის განმავლობაში 4-5-ჯერ. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 1,3 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში, დაახლოებით 5 კგ. კვადრატულ

მეტრზე. ქინძი – საკმარისი ტენის პირობებში აღმოცენდება 7-10 დღის განმავლობაში. სასათბურე პირობებში ითესება აგვისტოს ბოლოს სექტემბრის განმავლობაში და იკრიფება აპრილის ბოლომდე დაახლოებით 5-7-ჯერ. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 0,9 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში დაახლოებით 4,5-5 კგ. კვადრატულ მეტრზე. გარე გრუნტის პირობებში ითესება მარტიდან და იკრიფება რამდენიმე თვის განმავლობაში დაახლოებით 3-ჯერ. ასევე, საშემოდგომოდ ითესება ივნისის ბოლოს ივლისის დასაწყისში, მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 1,3 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში, დაახლოებით 3-5 კგ. კვადრატულ მეტრზე.

ნიახური – საკმარისი ტენის პირობებში ამოდის 20-25 დღის განმავლობაში. სასათბურე პირობებში ითესება აგვისტოს ბოლოს სექტემბრის განმავლობაში და იკრიფება აპრილის ბოლომდე დაახლოებით 4-5-ჯერ. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 1-1,5 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში დაახლოებით 5-5,5 კგ. კვადრატულ მეტრზე.

გარე გრუნტის პირობებში ითესება აგვისტოში და იკრიფება მთელი წლის განმავლობაში 4-5-ჯერ მარტიდან. მისი საშუალო მოსავლიანობა შეადგენს დაახლოებით 1,3 კგ. ერთ კვადრატულ მეტრზე ერთჯერადად, ჯამში დაახლოებით 5-5,5 კგ. კვადრატულ მეტრზე.

პროდუქტის დაფასოება. მწვანილი უნდა იყიდებოდეს ახალ და სუფთა დაფასოებებში. ამ მიზნისათვის გამოყენებული მასალა უნდა იძლეოდეს მწვანილის კარგად ვენტილირების, ტრანსპორტირებისა და შენახვის საშუალებას.

სპეციფიკური მოთხოვნები ეტიკეტირებისათვის. უშუალოდ დაფასოებაზე მოთავსებული უნდა იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის დასახელების ლოგო და სიტყვები:

- "ქუთაისის მწვანილი"
- ლათინური შრიფტით: "KUTAISI GREEN"
- რუსული შრიფტით: "КУТАИССКАЯ ЗЕЛЕНЬ"

თითოეულ მათგანზე, აგრეთვე, უნდა იყოს მიმაგრებული ნომრიანი ეტიკეტი
გეოგრაფიული აღნიშვნის დასახელების ლოგოთი.

კონტროლი. პროდუქტის "ქუთაისის მწვანილის" სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის
ოფიციალურ კონტროლს ახორციელებს საქართველოს სოფლის მეურნეობის
სამინისტრო.