

გეოგრაფიული აღნიშვნა „ხეთის მანდარინი“

სპეციფიკაცია

რეგისტრაციის № 23

რეგისტრაციის თარიღი: 22/12/2021

გეოგრაფიული აღნიშვნა: „ხეთის მანდარინი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია გეოგრაფიული აღნიშვნა: მანდარინი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ასოციაცია „ხეთის მანდარინი“; ხობის მუნიციპალიტეტი, ხეთის ადმინისტრაციული ერთეული.

1. სპეციფიკაცია:

1.1. დასახელება: ხეთის მანდარინი

1.2. აღწერა:

გეოგრაფიული აღნიშვნა „ხეთის მანდარინი“ გამოიყენება „უნშიუ“ (C. Unshiu Marc.) ჯიშის, უფრო ზუსტად, მრავალი წლის მანძილზე ადგილობრივი აგროკლიმატური ფაქტორების ზეგავლენით შექმნილ სახესხვაობის ქართული მანდარინისათვის.

სარეალიზაციოდ გატანისას ხეთის მანდარინს უნდა გააჩნდეს შემდეგი მახასიათებლები:

ფიზიკური მახასიათებლები:

ზომა: არანაკლებ 54 მმ;

წონა: არანაკლებ 60 გრ;

კანი: ადვილად მოცილებადი;

სეგმენტები ერთმანეთისაგან ადვილად განცალკევებადი, სეგმენტების რაოდენობა 9-13. პრაქტიკულად უთესლო.

ქიმიური მახასიათებლები:

წვენის შემცველობა: 30-40%;

შაქრის შემცველობა: >8,7 Brix;

მჟავიანობა: 0,9-1%.

ორგანოლექტიკური მახასიათებლები:

ფორმა: სფერული ან შებრტყელებულ-სფერული;

ფერი: ოქროსფერ-ყვითელი, რომელიც
სიმწიფესთან ერთად გადადის ნარინჯისფერში;

გემო: გამახალისებელი მომჟავო-მოტკბო, დაბალანსებული შაქრიანობა მჟავიანობის
თანა-

ფარდობითა და მკაფიოდ გამოხატული არომატით.

გარდა ამისა, ხილი უნდა იყოს ჯანსაღი (უნდა გამოირიცხოს ხილი, რომელსაც დაწყებული აქვს ლპობა, მოკიდებული აქვს ობი, ან სხვაგვარად არის დაზიანებული); იყოს სუფთა, თავისუფალი ყოველგვარი უცხო ნივთიერებისაგან; უცხო სუნისა და გემოს გარეშე.

1.3. წარმოების გეოგრაფიული არეალი

წარმოების ტერიტორია

მოიცავს ხობის მუნიციპალიტეტის სოფლებს: ხეთას, ლარჩვასა და ოხვამეკარს. სულ მანდარინის პლანტაციის ფართობი 125 ჰექტარია.

1.4. კავშირი გეოგრაფიულ გარემოსთან

ხეთის მანდარინის განსაკუთრებულობა, უნიკალურობა და მაღალი ხარისხი განპირობებულია რიგი ფაქტორებით. ციტრუსოვანთა ბაღები გაშენებულია ურთის მთის სამხრეთ კალთაზე, ზღვის დონიდან საშუალოდ 30-80 მეტრ სიმაღლეზე, რომელიც ღიაა შავი ზღვის მხრიდან და არ ხდება ჰაერის ცივი მასების დაგუბება ინვერსიის დროს. ამიტომ აღნიშნულ ტერიტორიაზე სითბო სავეგეტაციო პერიოდში მეტია, ვიდრე საქართველოს ციტრუსოვანთა გავრცელების სხვა ზონებში.

გეოგრაფიული არეალი ხასიათდება ტენიანი სუბტროპიკული კლიმატით, უხვი, არაჭარბი ნალექებით (საშუალო წლიური ნალექები წლის განმავლობაში შეადგენს 1700–1800 მმ, ჰაერის ოპტიმალური ფარდობითი ტენიანობა - 74-85%), აქტიურ ტემპერატურათა ჯამი უდრის 3500-5000°C, ჰაერის საშუალო წლიური ტემპერატურა შეადგენს +14.8°C. ყველაზე ცივი თვე იანვარია, რომლის საშუალო ტემპერატურაა +6.7°C.

ზღვის სიახლოვე ძლიერ გავლენას ახდენს ჰაერის ტემპერატურის დღე-ღამურ ცვლილებაზე (დღიდან ღამისკენ). ფლუქტუაციები განსაკუთრებით მკვეთრია შემოდგომაზე, როდესაც ზღვის ტემპერატურა ხშირად აჭარბებს გარშემო ჰაერის ტემპერატურას. ტემპერატურის ასეთი ფლუქტუაციები უშუალოდ ახდენს ზეგავლენას ხილის ფერზე, ნაყოფის თანაბარ და ადრეულ დამწიფებაზე, აგრეთვე, ხელს უწყობს შაქრიანობა-მჟავიანობის ოპტიმალურ ბალანსს.

გეოგრაფიული არეალის ნიადაგები, ძირითადად, ნეშომპალა-კარბონატულია. ამ ნიადაგებს ახასიათებს მცირე სისქე, ძლიერი ხირხატიანობა და ჰუმუსის შემცველობა,

რომელიც ხშირად 9-10% აღწევს. ნახშირმჟავა კირის შემცველობის გამო, ნემომპალა-კარბონატული ნიადაგების რეაქცია ზედა ფენაში ოდნავ ტუტეა და ზოგჯერ სუსტად მჟავეც.

მექანიკური შემადგენლობის მხრივ ნემომპალა-კარბონატული ნიადაგების უმეტესობა თიხებს უახლოვდება, მაგრამ დიდი ხირხატეობა ხელს უწყობს მათ კარგ წყალგამტარიანობას. ასეთი ნიადაგები დიდ გავლენას ახდენს ნაყოფის ქიმიურ შემადგენლობაზე და მაღალ ხარისხზე.

მანდარინი მიეკუთვნება ციტრუსოვანთა გვარის მარადმწვანე მცენარეთა ჯგუფს, ტეგა-ნისებრთა ოჯახს, რომლის ბოტანიკურ სამშობლოდ სამხრეთ ჩინეთი და სამხრეთ ინდო-ჩინეთი ითვლება. დასავლეთ საქართველოში პირველად 1885 წელს იტალიური მანდარინი (Citrus deliciosa) შემოიტანეს, ხოლო შემდეგ, მოგვიანებით, 1896 წელს შემოიტანეს იაპონური მანდარინი უნშიუ (C. Unshiu Marc), რომლის სამრეწველო მნიშვნელობით გაშენება დაიწყო 1901 წლიდან. ხობის რაიონის ტერიტორიაზე მანდარინის გავრცელება დაიწყო 1930-იანი წლებიდან.

იაპონიაში „Unshiu“ მანდარინების შესწავლის შედეგად დადასტურდა, რომ საქართველოს განსხვავებული აგროკლიმატური ფაქტორების ხანგრძლივმა ზეგავლენამ და „Unshiu“ მანდარინის მემკვიდრულმა თვისებებმა მანდარინის თავისებური ადგილობრივი ფორმები შექმნა. შედეგად ქართული მანდარინებისათვის ძველი სახელწოდება „იაპონური მანდარინი“ აღარ გამოიყენება.

ხეხილის მოვლის დიდი ხნის ტრადიციამ, რომელიც თითქმის ერთ საუკუნეს ითვლის, და ახალი ნოუ-ჰაუსა და ტექნოლოგიების გამოყენებამ მნიშვნელოვანი წვლილი შეიტანა არა მხოლოდ მანდარინის ნარგავების ფართობების გავრცელებაში, არამედ, ასევე, მისი ხარისხის გაუმჯობესებაში.

სოფლის მეურნეობის ტექნოლოგიებში უამრავი ცვლილებების მიუხედავად, გეოგრაფიული არეალისა და გაშენების ტრადიციული ყველა ძირითადი ელემენტი უცვლელი დარჩა. ეს, უპირველეს ყოვლისა, ეხება პროცესების ტექნიკურ დამხმარე საშუალებებს (გასხვლა, ვარჯის ფორმირება, ველური ნაზარდების მოცილება, ახალგაზრდა ნარგავისაგან ნაყოფების მოცილება).

1.5. პროდუქციის წარმოება

ხეთის მანდარინი ამ გეოგრაფიულ არეში იკრიფება 10-

15 დღით ადრე ოქტომბრის დასრულებამდე. მანდარინის კრეფა იწყება მაშინ, როცა კანის 2/3 გაყვითლდება. მანდარინის კრეფა ხდება ხელით, სპეციალური მაკრატლით, რაც მნიშვნელოვნად განაპირობებს აქაურ რთულ რელიეფურ პირობებში ნაყოფის დაუზიანებლად მოკრეფას და

მისი მაღალი ხარისხის შენარჩუნებას. განოციერების მიზნით, მანდარინის ნიადაგში გაზაფხულზე და შემოდგომაზე შეაქვთ მინერალური და ორგანული სასუქები. გაზაფხულზე შეაქვთ აზოტიანი სასუქების 60% ყვავილობამდე, 40% – ყვავილობის შემდეგ.

მინერალური და ორგანული სასუქებით ხეთის მანდარინის გამოკვების სქემა (ერთ ძირზე)

სასუქის სახეობა	საშუალო რაოდენობა ხნოვანების მიხედვით		
	1-5 წლამდე	6-10 წლამდე	10 წლის ზემოთ
ორგანული	25 კგ	40 კგ	60 კგ
აზოტი	30-80 გრ	100-150 გრ	200-250 გრ
ფოსფორი	150 გრ	300 გრ	
კალიუმი	50 გრ	100-120 გრ	
მაკროელემენტები	30-50 გრ	80-150 გრ	200-250 გრ

მაქსიმალური პროდუქტიულობის, ზრდისა და მსხმოიარობის უზრუნველსაყოფად, მანდარინის მცენარეს ადრე გაზაფხულზე უტარდება სხვა, ზედმეტი ახალგაზრდა ყლორტების გამეჩხერება, მოზარდი წვერების მოცილება-პინცირება, წაჩქმეტა, ძველი ტოტების გასხვლა ან, როგორც მას უწოდებენ, გასხვლა შენაცვლებაზე, ყვავილების ნორმირება, რაც, ასევე, ხელით სრულდება, და სასუქებით გამოკვება მოცემული სქემის მიხედვით.

გეოგრაფიულ არეში წლის განმავლობაში მანდარინის ზღვრული საჰექტარო მოსავლიანობა შეადგენს 30 ტონას.

1.6. პროდუქციის დაფასოება

ხეთის მანდარინის ნაყოფს აყალიბებენ დიამეტრის მიხედვით 4 ჯგუფად:

I ჯგუფს ეკუთვნის 70 მმ და მეტი;

II ჯგუფს ეკუთვნის 70-65 მმ;

III ჯგუფს ეკუთვნის 65-60 მმ;

IV ჯგუფს ეკუთვნის 60-54 მმ.

ნაყოფის შემფუთავ პავილიონებში ციტრუსოვანთა ყველა ნაყოფი უნდა დახარისხდეს. ნაყოფის დაყალიბება წარმოებს სპეციალურ დამყალიბებელ მანქანებზე ნაყოფის დიამეტრის მიხედვით. ნაყოფს აწყობენ უნივერსალურ ყუთებში, რომელსაც აქვს შემდეგი ზომები: სიგანე-36 სმ, სიმაღლე 13 სმ და სიგრძე 58 სმ.

ყუთში იწყობა ერთნაირი ყალიბებისა (I-დან IV ჯგუფის) და სასაქონლო ხარისხის ნაყოფი. ინახება მხოლოდ მშრალი ნაყოფი. შენახვის ოპტიმალური ტემპერატურა უნდა იყოს 3-5°C, ოპტიმალური ტენიანობა 80-85%. ნაყოფი ინახება იატაკიდან 20-25 სმ სიმაღლეზე. უნდა ხდებოდეს საცავის ხშირი განიავება ჰაერის ნაკადით, ნაყოფის დანესტიანების თავიდან ასაცილებლად. ჩაწყობის შემდეგ შემფუთავი ყუთის ერთ გვერდზე აღნიშნავს ნაყოფის რაოდენობას, ხარისხს, შეფუთვის დროს და საკონტროლო ნომერს, მწარმოებლის მითითებით. ამის შემდეგ ყუთები იგზავნება საცავში ან სარეალიზაციოდ.

ყველაზე ნაკლები დანაკარგები აქვს საცავში ნაყოფის ქაღალდში შეხვევისას და მისი შენახვა შესაძლებელია მოკრეფიდან 3 თვის განმავლობაში, ხოლო ქაღალდში შეხვევის გარეშე მანდარინი ინახება 4 კვირამდე.

1.7. პროდუქციის ეტიკეტირება

სარეალიზაციო ან

შენახვისათვის განკუთვნილ ტარაზე მოთავსებული უნდა იყოს გეოგრაფიული აღნიშვნის ლოგო და სიტყვები: ხეთის მანდარინი

ლათინური შრიფტით: **KHETA TANGERINE**

რუსული შრიფტით: **ХЕТИНСКИЙ МАНДАРИН**

1.8. მაკონტროლებელი ორგანო:

პროდუქტის „ხეთის მანდარინი“ სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის ოფიციალურ კონტროლს ახორციელებს საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, კონკრეტულად სურსათის უვნებლობის სააგენტო.

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. ი. ლეკვეიშვილი, ი. ბერაია, „სუბტროპიკული კულტურები“;
2. ი. ლეკვეიშვილი, „ციტრუსოვანთა წარმოების მეცნიერული საფუძვლები“;
3. საქართველოს აგრარული უნივერსიტეტი, „სუბტროპიკული კულტურები“;
4. ვ. თოფურიძე, მ. ტაბლიაშვილი, ვ. შანიძე, „ციტრუსი“;

7. დ. გაბუნია, მ. კვიმსაძე, ე. გაბუნია „გეოგრაფიული აღნიშვნები ხარისხი და განვი
თარება“.

