

ნარჩვი

რეგისტრაციის № 991

რეგისტრაციის თარიღი: 29/10/2025

ადგილწარმოშობის დასახელება: „ნარჩვი“

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია ადგილწარმოშობის დასახელება: ყველი

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: ასოციაცია „სვანური ნარჩვი“

სოფელი ფარი, მესტიის რაიონი

საქართველო

I. ადგილწარმოშობის დასახელება: „ნარჩვი“

II. პროდუქტის დახასიათება

ნარჩვი ძროხის ნედლი, მოუხდელი რძისგან დამზადებული ყველია, რომელიც ხის ყუთში მწიფდება.

სპეციფიკური ორგანოლექტიკური მახასიათებლები:

ფორმა – ყველის ნაჭრების ფორმა და ზომა განსხვავებულია. დაპრესილ ყველს აქვს იმ ყუთის ფორმა, რომელშიც მოთავსებულია.

ფერი – ნარჩვი მოთეთრო, ბაცი მოყვითალო შეფერილობისაა.

ტექსტურა/კონსისტენცია – ყველის კონსისტენცია დამოკიდებულია დამზადების პერიოდზე. მაის-

სექტემბერში დამზადებულ ყველს ფხვიერი/ფშვნადი კონსისტენცია აქვს, ხოლო ოქტომბერ-ნოემბერში დამზადებულს – არაფშვნადი, კარაქისმაგვარი.

სუნი – ნარჩვი ინტენსიური არომატის მქონე ყველია, რომელსაც მადის აღმძვრელი, პიკანტური სურნელი აქვს. ნარჩვს არ უნდა ჰქონდეს მჟავე, მძაღე და უსიამოვნო სუნი.

გემო – პიკანტური და მადის აღმძვრელი. მომწიფებულ ნარჩვს აქვს თხილის და ნიგვზის გემო. არ უნდა ჰქონდეს მწარე, მძაღე და უსიამოვნო გემო.

ქიმიური მახასიათებლები – ცხიმშემცველობა, მშრალ ნივთიერებაზე გადაანგარიშებით, უნდა შეადგენდეს არანაკლებ 29%-

ს. მარილის შემცველობა არ უნდა აღემატებოდეს 4%-ს.

III. გეოგრაფიული არეალის განსაზღვრა

რძის წველა, ყველის დამზადება და მომწიფება ხდება ზემო სვანეთში, რომელიც მოიცავს კავკასიონის ქედის სამხრეთ კალთებს და მდინარეების ენგურისა და ცხენისწყლის ზემოწელს.

რძის წველისა და ყველის წარმოების არეალის რუკა



V. პროდუქტის წარმოების ადგილობრივი მეთოდების აღწერა, წარმოების კონკრეტული ეტაპები, რომლებიც განსაზღვრულ გეოგრაფიულ არეალში უნდა განხორციელდეს

რძის წარმოება

მთაბარობა და კვება ზაფხულის საძოვრებზე

ნარჩვის დამზადებისთვის გამოყენებული რძე მიიღება იმ ჯანმრთელი ძროხისგან, რომელიც ნარჩვის დასამზადებლად საჭირო რძის წველის ზონაში არსებულ საძოვრებზე იკვებება.

გაზაფხულის ბოლოს, როგორც კი ამინდი ამის საშუალებას იძლევა, ფერმერებს ნახირი გამოსაკვებად სვანეთის ნოყიერ საზაფხულო საძოვრებზე გადაჰყავთ, ხოლო ოქტომბერში ან ნოემბერში, აცივებამდე, უკან აბრუნებენ.

ზემო სვანეთის ზოგიერთ სოფელში საქონელი მთელი წლის განმავლობაში სოფლის საძოვრებზე ჰყავთ.

კვება

ძოვების სეზონზე რძის წველის ზონაში ძროხები იკვებებიან მხოლოდ საძოვრის ბალახით. პერიოდულად დასაშვებია მარილის დამატება.

ზამთრის პერიოდში ცხოველები (ძროხა) იკვებებიან თივით (სვანეთში ნათიბი), ხოლო ძალიან მკაცრი ზამთრის პირობებში დასაშვებია დაროშლი (დაღერლილი) ქერისა და სიმინდის ნარევის, ასევე, გოგრის და სხვა ბოსტნეულის მიწოდება.

რძის მახასიათებლები

ნარჩვის დასამზადებლად გამოიყენება ქართული მთის ძროხის რძე. ნარჩვი მზადდება დილის ან საღამოს ახლად მოწველილი მოუხდელი ნედლი რძისგან.

წარმოების პერიოდი

ტრადიციულად, ნარჩვის დამზადება იწყება 29 აგვისტოს (მარიამობის მეორე დღეს) და ნოემბრის ბოლოს სრულდება. თუმცა, დასაშვებია წარმოების პროცესის მაისიდან დაწყება, თუ ყველის მომწიფების ოთახში დაცული იქნება ტემპერატურული რეჟიმი.

ხის ყუთის დამზადება

ნარჩვის დასავარგებელი ყუთი მზადდება სვანეთის ტყეში გაზრდილი ფოთლოვანი ან წიწვოვანი ხის კარგად გამომშრალი მასალისგან. ყველის დასავარგებლად გამოიყენება გამომშრალი ფიცრებით შეკრული ყუთი ან გამორანდული მორი. ყუთს უკეთდება ნასვრეტები (გვერდიდან და ძირზე) ან ფიცრებს შორის ტოვებენ სიცარიელეს, რათა ყველი კარგად დაიწრიტოს.

ყუთი იკვრება ხის ტოტებისაგან დამზადებული სალტით. ხის ყუთის დასამზადებლად დაშვებულია უჟანგავი მასალისგან დამზადებული ლურსმნის გამოყენება იმ პირობით, თუ ლურსმანი არ იქნება ყველთან შეხებაში.

ყუთის თავსახური უნდა იყოს მინიმუმ 4-

5 სანტიმეტრის სისქის და გამოიჭრას იმგვარად, რომ ყუთში ჩადიოდეს და ყველის მასას თანაბრად ფარავდეს. ყუთის ზომა შეიძლება იყოს 5-დან 40 კგ-მდე ტევადობის.

ყველის წარმოება

რძის გაფილტვრა და დელამოს მიღება

ახლად მოწველილი მოუხდელი რძე იფილტრება და ისხმება უჟანგავი ფოლადის ჭურჭელში (დაშვებულია თუჯის ქვაბიც). დელამოს მისაღებად 35-

37°C ტემპერატურის რძეს უმატებენ ძროხის, ხბოს, ან ღორის მაჭიკით წინასწარ დამზადებულ კვეთს და ამოურე-

ვენ სხვადასხვა ფორმის დაბოლოების მქონე ფოთლოვანი ხის გლუვზედაპირიანი ჯოხით ან კოვზით. შესაძლებელია სურსათთან შეხებაში დასაშვები მასალისაგან დამზადებული სხვა ინვენტარის გამოყენებაც. საჭირო ტემპერატურის მისაღებად დასაშვებია რძის გათბო-

ბა. როდესაც დელამო გამყარდება, ის მზადაა ამოსარევად, მარცვლის მისაღებად. და უშვებელია ლაქტობაქტერიული დედოს გამოყენება.

მარცვლის მიღება

ყველის ჭურჭელს ცეცხლზე (ღუმელზე) შემოდგამენ. დელამოს ამოურევენ ხელით ან ხის კოვზით, სანამ მიღებული მარცვლები არ გახდება სიმინდის მარცვლის და/ან თხილის გულის ზომა. შემდეგ, იმავე ჭურჭელში აყოვნებენ 5-20 წუთით, შრატის მოცილებამდე. ყველის მასას ხელით შეკრავენ და საწურში გადაიტანენ.

შრატისგან დაწურვა და ყველის მომწიფება

ყველი გადააქვთ ხის დაწნულ ჭურჭელში (ზერდი) ან უჟანგავი ფოლადის ჭურჭელში, რომელიც შრატის დაწრეტის საშუალებას იძლევა. ყველს მოსამწიფებლად ტოვებენ ჭურჭელში ან საწურში 2-დან მაქსიმუმ 24 საათის განმავლობაში. დროის ამ მონაკვეთის ხანგრძლივობა დამოკიდებულია გარემოს ტემპერატურაზე.

ყველის მომწიფება დგინდება შემდეგნაირად: ყველის პატარა ნაჭერს ათავსებენ ცეცხლზე შემოდგმულ ცხელ ჭურჭელში, თუ მასა გაიწელა, ყველი შემდეგი ეტაპისთვის მზად არის. სხვა შემთხვევაში, ხდება მასის დაყოვნება – მომწიფებამდე.

დამარილება და ყუთში მოთავსება

მომწიფებულ ყველს ხელით ჭყლეტენ, სანამ არ მიიღებენ ერთიან ცომისებურ მასას. თუ მომწიფებული ყველის რაოდენობა საკმარისი არ არის, დასაშვებია ყველის შენახვა რამდენიმე დღის განმავლობაში 5-7°C ტემპერატურაზე. მიღებულ მასას დაუმატებენ 1 სუფ-რის კოვზ მარილს, ხელმეორედ გადახევენ, წინასწარ გამზადებულ ხის ყუთში ჩატენიან, ხის თავსახურს დააფარებენ და ზემოდან რამდენიმე დიდ ქვას ან სხვა სახის სიმძიმეს დაადებენ. შეიძლება სხვა საწნეხი კონსტრუქციის გამოყენებაც.

ხის ყუთში ჩადებამდე დასაშვებია ყველის ნაჭრის დასაწრეტად ქსოვილის ტომსიკაში მოთავსება. ტომარაში ჩადებულ ყველს სიმძიმეს დაადებენ და მაქსიმუმ 2 დღე გააჩერებენ ხის ყუთში ჩადებამდე. ერთ ჯერზე ყუთში დებენ 10-15 სანტიმეტრი სისქის ყველის მასას.

ყუთის შესავსებად ახალი ყველის მასის დამატება შესაძლებელია მინიმუმ 2 და მაქსიმუმ 5 დღის შემდეგ. ყველის მასა ყუთში კარგად უნდა დაიპრესოს შემდეგი ულუფის დამატებამდე.

მომწიფება

ხის ყუთში მომწიფების პერიოდი მინიმუმ 2 თვის განმავლობაში გრძელდება მშრალ, გრილ ადგილას. ტემპერატურა არ უნდა აღემატებოდეს $+15^{\circ}\text{C}$ -ს.

V. მტკიცებულება, რომ პროდუქტი მომდინარეობს განსაზღვრული გეოგრაფიული ა რეალიდან (მიკვლევადობის სისტემა)

ა. ბიზნესოპერატორის რეგისტრაცია

თითოეული პირი, რომლის საქმიანობა უკავშირდება ნარჩვის წარმოების ერთ ან რამდენიმე ეტაპს, შესაძლებელია გაერთიანდეს ასოციაციაში „სვანური ნარჩვი“. ასოციაცია უნდა აწარმოებდეს იმ პირთა რეესტრს, რომლებსაც, მაკონტროლებელი ორგანოს ნებართ-

ვის საფუძველზე, გააჩნიათ ადგილწარმოშობის დასახელების „ნარჩვი“ გამოყენების უფლება.

ბ. მიკვლევადობის მოთხოვნები

წველის, ყველის დამზადების, მომწიფების, დაჭრისა და შეფუთვის ყველა ეტაპი ხორციელდება დადგენილი ტერიტორიის ფარგლებში, კონტროლისა და მონიტორინგის პირობებში, რათა უზრუნველყოფილი იყოს პროდუქტის განსაკუთრებულობა/სპეციფიკურობა.

პროდუქტის მიკვლევადობა უზრუნველყოფილი უნდა იყოს: წველის, ყველის დამზადების, მომწიფების, დაჭრის, შეფუთვისა და დისტრიბუციის ეტაპებზე.

მიკვლევადობის უზრუნველსაყოფად პირი, რომლის საქმიანობა დაკავშირებულია ნარჩვის წარმოების ნებისმიერ ეტაპთან (რძის მწარმოებელი, ყველის მწარმოებელი, და მჭრელი, შემფუთველი, დისტრიბუტორი), ვალდებულია ჰქონდეს პროდუქტის, მასში გამოსაყენებ-

ლი ინგრედიენტის, შესაფუთი მასალის წარმოების, გადამუშავებისა და დისტრიბუციის ეტაპებისთვის საჭირო ინფორმაცია. იგი უნდა აწარმოებდეს შესაბამის დოკუმენტაციასა და ჩანაწერებს, რომლებსაც მოთხოვნისთანავე წარუდგენს სახელმწიფო კონტროლის განმახორციელებელ ორგანოს, რის საფუძველზეც მას საშუალება ექნება შეაფასოს როგორც რძისა და ყველის წარმოშობის, ისე სპეციფიკაციისა და წარმოების პირობების შესაბამისობა დადგენილ მოთხოვნებთან. ეს ჩანაწერები უნდა შეიცავდნენ, სულ მცირე, შემდეგ მონაცემებს:

– მეწველი ძროხის რაოდენობა წველის პერიოდის დასაწყისში და ნებისმიერი ცვლილება

(მატება ან შემცირება) სეზონის განმავლობაში;

- ყოველდღიურად გამოყენებული რძის მიახლოებითი რაოდენობა;
- ყოველდღიურად დამზადებული ყველის რაოდენობა;
- გამოყენებული ხის ყუთების რაოდენობა;
- თითოეული ტრანსპორტირების დროს გადატანილი ყუთების რაოდენობა;
- ბაზარზე განთავსებული ყველის რაოდენობა.

მიკვლევადობის სისტემას კოორდინაციას უწევს დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების მქონე ყველის „ნარჩვი“ მეწარმეთა ასოციაცია „სვანური ნარჩვი“, რომლის მიერ განსაზღვრული ნიშანდება პროდუქტს თან უნდა ახლდეს.

VI. კავშირი პროდუქტის ხარისხს, მახასიათებლებსა და გეოგრაფიულ გარემოს შორის

ბუნებრივი გარემო

ზემო სვანეთი მოიცავს კავკასიონის ქედის სამხრეთ კალთებს და მდინარეებს: ენგურის და ცხენისწყლის ზემოწელს. ზემო სვანეთში ზღვის დონიდან 2000 მ სიმაღლემდე ნოტიო ჰავაა, ზამთარი ცივი და გრძელია, ხოლო ზაფხული – ხანმოკლე, თბილი, ზოგჯერ ცხელიც. საშუალო წლიური ტემპერატურა 5,7°C-ია (იანვარში 6,4°C-ია, ხოლო ივლისში 16,4°C).

ადამიანისა და გარემოს ფაქტორები

იმისათვის, რომ ზემო სვანეთში ხანგრძლივი ზამთრის პერიოდში ჰქონოდათ ყველი, ადგილობრივებმა შეიმუშავეს ყველის ყუთში შენახვის ტრადიციული მეთოდი და ეს ცოდნა საუკუნეების მანძილზე თაობიდან თაობას გადასცეს.

ძროხის ჯიშო

სვანეთში გავრცელებული ძროხის ჯიში ზოგადი სახელწოდებით – ძროხა, ლათინური სახელწოდებით Bos

taurus. ჯიშის დასახელება – ქართული მთის ძროხა. განასხვავებენ: ფშავ-

ხევსურულ, თუშურ, ოსურ, რაჭულ, სვანურ, აფხაზურ და აჭარულ ჯილაგებს. ჯიში გამოირჩევა მკვირცხლი ტემპერამენტით და მაგარი კონსტიტუციით. სხეულის აგებულების თავისებური პროპორციულობის, ორიენტაციის უნარისა და ჩლიქების სიმაგრის წყალობით, ის ადვილად ითვისებს მთის ციკაბო, 30°-მდე დაქანების სამოვარს.

ზუნებრივი ფაქტორები

ძროხა, რომლის რძესაც ნარჩვის დასამზადებლად იყენებენ, იკვებება ზემო სვანეთის სამოვრებზე, რაც აისახება რძის საგემოვნო თვისებებზე.

რეპუტაცია

2020 წლის 13 აგვისტოს საქართველოს კულტურული მემკვიდრეობის დაცვის ეროვნული სააგენტოს დირექტორის №02/59 ბრძნებით, ნარჩვის დამზადების ტრადიციას ა რამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიენიჭა.

ცნობილ ამერიკულ ინტერნეტგამოცემაში „სეველი“

(Saveur)^[1] 2019 წლის 27 მარტს გამოქვეყნებულ სტატიაში „The Lost Cheeses of Georgia“, რომელიც ეძღვნება საქართველოში წარმოებულ ტრადიციული ყველის სახეობებს, აღწერილია „ნარჩვი“. სტატიის ავტორი დევიდ ფარლეი აღწერს სვანეთში გამასპინძლების დროს მიღებულ შთაბეჭდილებებს:

„მასპინძელმა ამ ყველს ღვთის საჩუქარი უწოდა და ეს გადამეტებული არ ყოფილა, რადგან ის ნამდვილად არაორდინალური ყველია. ნარჩვი – ეს არის ძროხის რძისგან დამზადე-

ბული, ღრმა და ინტენსიური არომატის მქონე ყველი, რომელსაც კარაქის მსგავსი ტექსტურა და თავიდან მოტკბო გემო აქვს. მას ერთი წლის განმავლობაში ხის ყუთში ინახავენ. ამ დროს ყველს თხილის გემო ემატება“.

2022 წელს ნაჩვს მიეძღვნა, ასევე, დოკუმენტური ფილმები: „Cheese The Narchvi.

Oldest methods in svaneti

/ სვანური ყველი ნარჩვი“^[2] და „ნარჩვი: ძველი ტრადიციის აღდგენა – Narchvi:

Reviving the Old Tradition“.^[3]

VII. შეფუთვისა და ნიშანდების წესები

„ნარჩვი“ მომხმარებელს შეიძლება მიეწოდოს მთლიანი ყუთით ან დაჭრილი სახით. ყველი უნდა დაჭრან და შეფუთონ ან მწარმოებლებმა, ან შემფუთველებმა ასოციაცია „სვანური ნარჩვის“ კონტროლის ქვეშ.

ბაზარზე განთავსებული დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების მქონე ყველის „ნარჩვი“ თითოეული ყუთი ან ყველის ნაჭრის შესახებ ინფორმაცია მომხმარებელს უნდა მიეწოდოს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული „მომხმარებლისათვის სურსათის შესახებ ინფორმაციის მიწოდების შესახებ“ მოთხოვნათა გათვალისწინებით. ამასთანავე, დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების „ნარჩვის“ ყველის თითოეული ყუთი ან ნაჭერი უნდა გაიყიდოს ინდივიდუალური ნიშანდებით, რომლის ეტიკეტზე მითითებული იქნება:

- სურსათის სახეობა – ყველი.
- ადგილწარმოშობის დასახელება „ნარჩვი“ – რომლის შრიფტის ზომა ნიშანდებაზე არსებულ ნებისმიერ სხვა შრიფტის ზომაზე მცირე არ უნდა იყოს.
- „ნარჩვის“ შემდეგ მითითებული უნდა იყოს: „დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება“.
- დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების ოფიციალური სახელმწიფო ლოგო და ტანილი უნდა იყოს მხედველობის იმავე არეში, სადაც მითითებულია სახელწოდება „ნარჩვი“.
- ასოციაცია „სვანური ნარჩვის“ წევრებისათვის – ასოციაციის მიერ შემუშავებული ლოგო (დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება „ნარჩვი“).

მიკვლევადობის სისტემით განსაზღვრული ნებისმიერი ინფორმაცია

საექსპორტოდ განკუთვნილ პროდუქციაზე აღნიშნული უნდა იყოს:

ქართულად – ნარჩვი

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება

ლათინური შრიფტით – NARCHVI

Protected Designation of Origin და/ან PDO

კირილიციტ – НАРЧВИ

Защищённое наименование места происхождения

VIII. კონტროლის ორგანოები

დაცული ადგილწარმოშობის დასახელება „ნარჩვის“ სპეციფიკაციის მოთხოვნებთან შესაბამისობის კონტროლი ხდება საქართველოს კანონმდებლობის შესაბამისად:

- თვითკონტროლით – ახორციელებს დაცული ადგილწარმოშობის დასახელების „ნარჩვის“ მწარმოებელი.
- შიგა კონტროლით – ასოციაცია „სვანური ნარჩვი“ ადგილზე აფასებს სპეციფიკაციებით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან წარმოების პროცესისა და ნარჩვის ორგანოლეპტიკური თვისებების შესაბამისობას, აკონტროლებს ნარჩვის ნაჭრებად დაჭრისა და შეფუთვის პროცესს, ასევე, ამოწმებს მიკვლევადობის ჩანაწერებს, დოკუმენტაციას, სხვა სათანადო ინფორმაციასა და სახელმწიფო კონტროლის განხორციელების ხელშეწყობის მიზნით, ეხმარება ბიზნესოპერატორს.
- გარე ანუ სახელმწიფო კონტროლით – ახორციელებს კომპეტენტური ორგანო – სურსათის ეროვნული სააგენტო (მარშალ გელოვანის ქ. №6, თბილისი 0159, საქართველო) ან მაკონტროლებელი ორგანო – იურიდიული პირი, რომელზეც კომპეტენტური ორგანოს მიერ დელეგირებულია სახელმწიფო კონტროლთან დაკავშირებული კონკრეტული ამოცანის შესრულება.

[1] <https://www.saveur.com/cheese-of-northern-georgia/>

[2] <https://www.youtube.com/watch?v=yMDopZOcbA0>

[3] <https://www.youtube.com/watch?v=UkWF6-W9GU4&t=3s>