

გეოგრაფიული აღნიშვნა „ტყემალი“

სპეციფიკაცია

რეგისტრაციის № 27

რეგისტრაციის თარიღი: 29/09/2022

გეოგრაფიული აღნიშვნა: ტყემალი

საქონლის დასახელება, რომლისთვისაც რეგისტრირებულია გეოგრაფიული
აღნიშვნა: ტყემალი (საწებელი)

განმცხადებლის სახელი და მისამართი: საქართველოს გარემოს დაცვისა და სოფლის
მეურნეობის სამინისტრო; მარშალ გელოვანის გამზ. №6, 0159 თბილისი, საქართველო

1. დასახელება: ტყემალი

2. პროდუქტის აღწერა

ტყემალი არის სქელი კონსისტენციის მქონე ქართული საწებელი, რომელიც
მზადდება ტრადიციული რეცეპტების საფუძველზე და მისი ნაირსახეობები
ფართოდაა გავრცელებული საქართველოს მთელ ტერიტორიაზე.

ამ საწებლის ძირითად ნედლეულს წარმოადგენს ტყემლის ([ლათ.](#) Prúnus
cerasiféra) მრავალწლოვანი ხეხილოვანი მცენარის ნაყოფი. ფერის მიხედვით
არსებობს ყვითელი, წითელი და იისფერი ტყემალი. ამჟამად გვხვდება როგორც
ველური, ისე კულტურული ჯიშები.
საქართველოში დარაიონებული ჯიშებია: გულდედავა, გაზაფხულის მერცხალი, წით

ელი დროშა, ქუთაისი, რიონი, ხვავიანი და სხვა. ტყემლის საწებლის მოსამზადებლად შეიძლება გამოყენებულ იქნეს მცენარის როგორც ველური, ისე კულტურული ჯიშები.

ტყემლის გარდა, მზა პროდუქტის ძირითადი ინგრედიენტებია: ნიორი, ომბალო, ქინძი, ცერეცო, კამა (ან მწვანილებისაგან დამზადებული სუნელები), წიწაკა, მარილი და შაქარი (გემოვნებით). ტყემლის რეცეპტურაში მნიშვნელოვანია ომბალო (ლათ. *Mentha pulegium*), რომელიც სძენს ტყემლის საწებელს განმასხვავებელ და გამორჩეულ არომატს, რითიც ასე ცნობილია ეს საწებელი.

ტყემლის საწებლის დასამზადებლად გამოყენებული ტყემლის ფერის მიხედვით, საწებელს შეიძლება ჰქონდეს როგორც მწვანე, ისე მუქი მოწითალო, მოყავისფრო და ყვითელი შეფერილობა.

ტყემლის ნაცვლად საწებლის ნედლეულად, აგრეთვე, გამოიყენება ალუჩა (ლათ. *Prunus Vachuschtii*) და ღოღნოშო (ლათ. *Prunus insititia*). გემოვნების მიხედვით, ინგრედიენტების სახით დასაშვებია, აგრეთვე, სხვა ხილის ან მათი ნარევების გამოყენებაც ისე, რომ დამატებული ხილის რაოდენობა არ აღემატებოდეს საერთო რაოდენობის 15%-ს.

ტყემალი ხასიათდება არომატების მრავალფეროვნებით და გააჩნია დაბალანსებული სიცხარისა და სიმჟავის მადის აღმძვრელი სასიამოვნო გემო, რასაც ტყემალთან ერთად განაპირობებს მასში გამოყენებული საქართველოში მოყვანილი მწვანილები და მათგან დამზადებული სუნელები, რომლებიც გამოირჩევა გემური მახასიათებლებით და სურნელებით.

ტყემალი მდიდარია ორგანული მჟავებით, ჰიდროკარბონატებით, მიკრო-ელემენტებით, პექტინებითა და C, B₁, B₂, PP და E ვიტამინებით.

3. მომზადების მეთოდი

საწებლის დასამზადებლად გამოყენებული ნედლეული უნდა იყოს საღი და დაუზიანებელი. ნაყოფის კრეფა უნდა მოხდეს ხელით, თუმცა, დასაშვებია მექანიზებული საშუალებების გამოყენებაც. იკრიფება როგორც მწიფე, ისე დაუმწიფებელი ტყემალი.

გამოყენებული ინგრედიენტების, მათი, თანაფარდობისა და მომზადების მეთოდების მიხედვით, ძირითადად, ორი სახის ტყემალი არსებობს: ახალი ტყემალი, რომელიც მზადდება, როგორც წესი, გაზაფხულ-ზაფხულის პირზე, ჯერ კიდევ მწვანე, დაუმწიფებელი ტყემლისა და/ან ალუჩისაგან და ზამთარში შესანახი ტყემალი, რომელიც მზადდება მწიფე ტყემლისაგან.

3.1. ახალი ტყემლის მომზადების წესი:

- გადარჩეული და გარეცხილი დაუმწიფებელი ტყემალი და/ან ალუჩა ნელ ცეცხლზე იხარშება წყალში მის სრულ დარბილებამდე. ალუჩის შემთხვევაში საჭიროა შედარებით ნაკლები რაოდენობის წყალი, რადგან მაღალ ტემპერატურაზე ის თავად უხვად გამოყოფს საკუთარ წვეს;
- ნახარშის გაცივების და გადაწურვის შემდგომ, ნაყოფის დარბილებული მასა გულმოდგინედ იხეხება კურკების და კანის სრულად გამოცალკევებამდე;
- საჭიროების შემთხვევაში, საწებლის კონსისტენციის მისაღებად, მიღებულ მასას ესხმება ტყემლის ნახარშის წვენი;
- ტყემლისათვის გათვალისწინებული სანელებლები თავდაპირველად წვრილად ქუცმაცდება, ხოლო შემდეგ გულმოდგინედ ინაყება ან ტარდება ხორცსაკვებ მანქანაში. გასათვალისწინებელია, რომ მწვანილსა და ნიორს ლითონთან შეხებისას უქვეითდება გემური თვისებები, არ ომატი და ეკარგება ხასხასა ფერიც. ამიტომ, განსაკუთრებით მაღალი ხარისხის ტყემლის მისაღებად უპირატესობას ქვასანაყში დანაყილ სანელებლებს ანიჭებენ.

3.2. ზამთარში შესანახი ტყემლის მომზადების წესი:

- გადარჩეული და გარეცხილი მწიფე ტყემალი (ან ღოღნოშო) იხარშება ახალი ტყემლის მსგავსად იმ განსხვავებით, რომ სანელებლებით შეზავების შემდეგ, გარკვეული დროის განმავლობაში განმეორებით საჭიროებს ხარშვას დაბალ ცეცხლზე;
- ახალი ტყემლისაგან განსხვავებით, ზამთარში შესანახი ტყემლის შესაკმაზად უპირატესად ხმელი მწვანილი გამოიყენება;
- ტყემლის საწებლისათვის საბოლოო სასაქონლო სახის მისაცემად, სტერილიზაციის პრობებში ხდება ტყემლის დაფასოება მინის ჭურჭელში, რომელიც იხუფება ჰერმეტიკულად.

გამოყენებული რეცეპტის მიხედვით, ტყემალი ხასიათდება სხვადასხვა დონის სიმჟავით, სიცხარითა და არომატით.

4. გეოგრაფიული არეალი

ტყემლის საწებლის დასამზადებლად გამოყენებული ტყემალი (ალუჩა, ღოღნოშო და სხვა, გემოვნებით დასამატებელი ხილი), ნიორი, წიწაკა, ნედლი მწვანილი და სუნელები წარმოებული უნდა იყოს მხოლოდ საქართველოში.

5. კავშირი გეოგრაფიულ არეალთან

ტყემლის კულტურა ფართოდაა გავრცელებული საქართველოში და კარგად ხარობს ზღვის დონიდან 1600-1800 მ-მდე. ის ნიადაგისადმი ნაკლებად მომთხოვნი, დაავადებებისადმი მედეგი, გვალვა და ყინვაგამძლე ხეხილია. ხეხილის ბაღების საერთო რაოდენობიდან მას 21-22%, ხოლო კურკოვანთა შორის 10% უკავია. ტყემლის ნარგავები უპირატესად განთავსებულია დასავლეთ საქართველოში, სადაც ბაღების საერთო ფართობის დაახლოებით 20% ტყემალს უკავია, თუმცა, ის დიდი პოპულარობით სარგებლობს აღმოსავლეთ საქართველოშიც.

ტყემალი მაღალმოსავლიანი კულტურაა. ზრდასრული ერთი ხე საშუალოდ იძლევა 60-80 კგ ნაყოფს, ცალკეულ შემთხვევაში კი ერთი ხიდან 300 კგ და მეტსაც კრეფენ.

ტყემალს ქართული სუფრის სავიზიტო ბარათს უწოდებენ. ის საქართველოში ნომერ პირველ საწებლად არის აღიარებული და მის გარეშე არ არსებობს ქართული სუფრა. ამ საწებელს არაერთხელ აღუფრთოვანებია საქართველოში ჩამოსული სტუმრებიც. აღსანიშნავია, რომ ტყემლის საწებლის ხარისხს მნიშვნელოვნად განაპირობებს ადგილობრივად მოყვანილი ტყემლის, აგრეთვე, შესაზავებელი მწვანილებისა და სუნელების განსაკუთრებული გემური თვისებები და გამორჩეული არომატი. ტყემლის ხარისხს, ასევე, ბევრად განაპირობებს შემზავებლის გამოცდილება და ოსტატობა.

დღეს ტყემალი საქართველოს ყველა რეგიონში მზადდება, მაგრამ მის სამშობლოდ დასავლეთ საქართველოა მიჩნეული. აქ ტყემლის მოდულება განსაკუთრებული რიტუალია, რომლის შესრულების პატივიც წილად ხვდებათ გამოცდილ დიასახლისებს.

ტყემლის მომზადების წესი და რეცეპტურა ზეპირსიტყვიერად ან წერილობით გადაეცემოდა თაობიდან თაობას. ტყემლის მომზადების ყველაზე უფრო ადრინდელი რეცეპტი წერილობითი სახით გვხვდება ჯერ კიდევ XIX საუკუნეში ბარბარე ჯორჯაძის მიერ შედგენილ კულინარიულ წიგნში: „ქართული სამზარეულო და საოჯახო სამეურნეო ნაცადნი ცნობანი“, რომელიც გამოიცა 1874 წელს. ტყემლის საწებლის მომზადების პროცედურისა და მისი შემადგენელი ინგრედიენტების შესახებ ინფორმაცია მოცემულია, აგრეთვე, მომდევნო წლებში გამოცემულ სხვა ქართულ კულინარიულ ლიტერატურაშიც.

6. წარმოშობის დადასტურება

ტყემლის საქართველოში წარმოების პროცესის კონტროლი სავსებით უზრუნველყოფილია მის ნებისმიერ ეტაპზე პროდუქციის ყოველი ცალკეული პარტიის მარკირებისა და ცალკეულ პროდუქტზე მიკვლევადობის ნიშნების გამოყენებით და დამამზადებელთა მიერ შესყიდვების, წარმოებული პროდუქციის და გაყიდვების შესახებ ჩანაწერებით.

7. ეტიკეტირება

პროდუქტის ეტიკეტზე დასახელების აღნიშვნისას გამოიყენება:

ქართული დამწერლობით – **დაცული გეოგრაფიული აღნიშვნა „ტყემალი“**

ლათინური დამწერლობით – **Protected Geographical Indication და/ან PGI „Tkemali“**

კირილიციტ – **Охраняемое Географическое Указание „Ткемали“**

ამასთან, თუ ტყემლის მომზადებისას ძირითად ნედლეულად გამოყენებულია ალუჩა ან ღოღნოშო, ეტიკეტზე მითითებული უნდა იყოს ძირითად ნედლეულად გამოყენებული ნაყოფის დასახელება, რომელიც დაიტანება გეოგრაფიული აღნიშვნისათვის გამოყენებულ ასოებთან შედარებით მცირე ზომის ასოებით.

8. მაკონტროლებელი ორგანო

სპეციფიკაციასთან შესაბამისობის კონტროლს ახორციელებს სსიპ – სურსათის ეროვნული სააგენტო.

ლიტერატურა:

- თ. სულაქველიძე, „ჯანმრთელი და ავადმყოფი ადამიანის საჭმელი“, საქართველოს სსრ სამედიცინო გამომცემლობა, თბილისი, 1954, გვ. 399-400;
- ნ. ხოფერია, „საოჯახო წიგნი“, გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1965, გვ. 115;
- ი. მარკოზაშვილი, „ხილ-კენკრისა და ბოსტნეულის შენახვა-დაკონსერვება ოჯახურ პირობებში“, გამომც. „საბჭოთა საქართველო“, თბილისი, 1974, გვ. 138;
- შ. მუმლაძე, „ტყემლის სამრეწველო ჯიშებიდან სხვადასხვა კომპლექს-წარმომქმნელი თვისებების მქონე პექტინების მიღების რაციონალური ტექნოლოგიის დამუშავება“, გამომც. „მერიდიანი“, თბილისი, 2011, გვ. 31;
- ბ. ჯორჯაძე, „სრული სამზარეულო“, ბაკურ სულაკაურის გამომცემლობა, თბილისი, 2017, გვ. 177.